

**FW200**



**370236**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Duitsland

tel. +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Infolinia service:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2019-06-25

## **Originele gebruiksaanwijzing**

## Technische gegevens

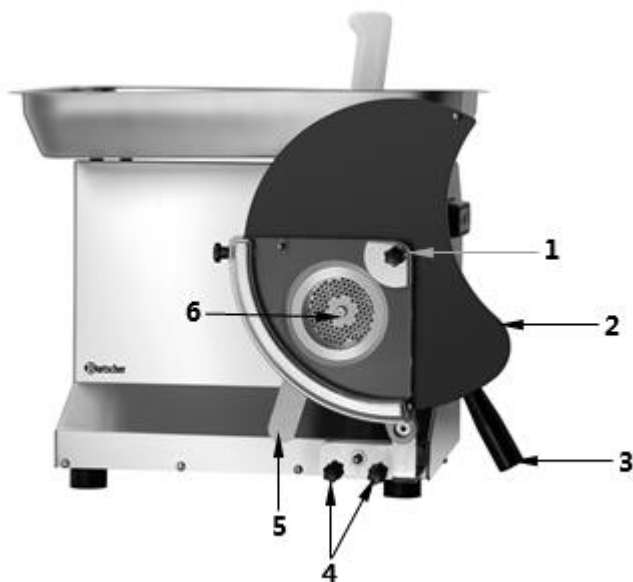
<b>Benaming:</b>	<b>Hamburgerper FW200</b>
Artikelnummer:	370236
Materiaal:	kunststof
Gewicht burger in g:	155
Dikte burger in mm:	15
Doorsnede burger in mm:	110
Afmetingen (b x d x h) in mm:	320 x 175 x 415
Gewicht in kg:	3,9

Het recht op technische veranderingen voorbehouden!

## Versie / eigenschappen

- Gereedschapsloze montage
- Start/stop automaat
- Magneetschakelaar

## Onderdelenoverzicht



NL

1. Gekartelde schroef bij het kijkvenster
2. Burgervorm
3. Handgreep voor burgervorm
4. Gekartelde schroeven voor bevestiging
5. Vergrendelingshendel
6. Aandrijfas voor hamburgerpers

### Gebruik volgens bestemming

De hamburgerpers is ontworpen voor het vormen van burgers van verwerkt vlees. Het apparaat mag alleen in combinatie met de Bartscher FW200 / 370235 vleesmolen worden gebruikt.

## Montage

Monteer de hamburgerpers volgens de onderstaande instructies:

1. De gekartelde schroeven losdraaien (4).
1. Plaats de hamburgerpers op de afdichtingsring voor de vleesmolen.
2. Vergrendel de pers met behulp van de vergrendelingshendel (5) aan de zijkant.
3. Zorg ervoor dat de vergrendelingshendel (5) correct in de groef van de sluitring op zijn plaats klikt.
4. Draai de gekartelde schroeven vast (4).

## Bediening

Volg de instructies voor het bedienen van de vleesmolen 370235 beschreven in het hoofdstuk "**Bediening**".

1. Leg het vooraf bereide vlees op de laadkom.
  2. Verschuif naar de inlaatrechter.
  3. Sluit de hamburgerdrukvorm zo dat de uitsparing zich voor de uitlaat bevindt.
- De vleesmolen begint de vorm te vullen.



NL

4. Breng de vorm omhoog met de handgreep zodra de uitsparing voldoende is gevuld.

De vleesmolen stopt.

5. Haal de gevormde burger uit de uitsparing.

## Reiniging

1. Haal de individuele onderdelen van de hamburgerdrukkers uit elkaar.
2. Spoel de afzonderlijke onderdelen met **koud** water om eventueel resterend vlees te verwijderen.
3. Was individuele onderdelen in de vaatwasser.