

**FW200**



**370236**

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

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Version: 1.0

Date de création : 2019-06-25

**Manuel d'utilisation original**

## Paramètres techniques

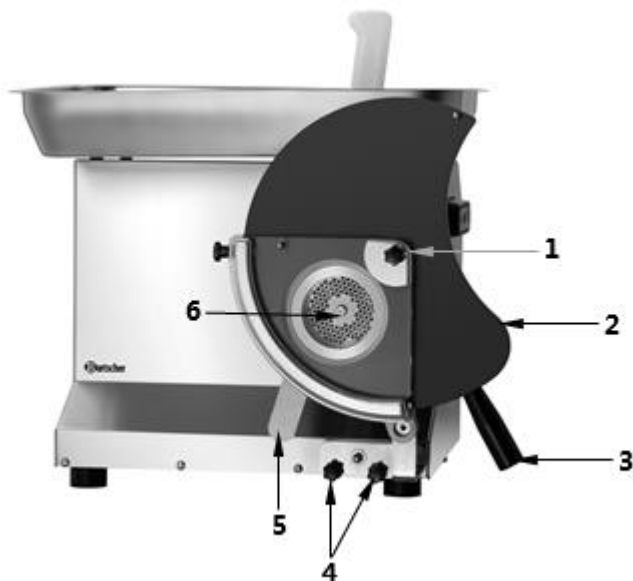
Nom :	Presse hamburger FW200
Numéro d'article :	370236
Matériau :	plastique
Poids patty en g :	155
Épaisseur en mm :	15
Diamètre en mm :	110
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	320 x 175 x 415
Poids en kg :	3,9

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

## Version / caractéristiques

- Montage sans outils
- Mise en marche/arrêt automatique
- Commutateur magnétique

## Éléments de l'appareil



FR

1. Vis à ailette pour la fenêtre d'aperçu
2. Forme pour les hamburgers
3. Poignée de forme pour les hamburgers
4. Vis à ailette pour fixation
5. Levier de blocage
6. Arbre de transmission du hachoir à viande

### Utilisation conforme à l'usage

La presse hamburger est conçue pour la préparation de hamburgers à partir de viande traitée. L'appareil peut être utilisé uniquement avec le hachoir à viande FW200 / 370235 de la marque Bartscher.

## Montage

Assembler la presse hamburger selon les consignes suivantes :

1. Dévisser les vis à ailette (4).
1. Fixer la presse hamburger sur la bague de fermeture du hachoir à viande :
2. Bloquer la presse à l'aide du levier de blocage (5) se trouvant sur le côté.
3. Veiller à ce que le levier de blocage (5) se verrouille correctement dans la fente de la bague de fermeture.
4. Visser les vis à ailette (4).

## Utilisation

Suivre les consignes concernant l'utilisation du hachoir à viande 370235 présentées dans le chapitre « **Utilisation** ».

1. Placer la viande préparée préalablement dans l'entonnoir du moulin.
2. La glisser dans la buse de remplissage.
3. Fermer la forme de la presse de façon à ce que la fente se trouve devant la sortie.

Le hachoir à viande commence à remplir la forme.



4. Soulever la forme par la poignée quand elle sera suffisamment remplie.  
Le hachoir à viande s'arrête.
5. Retirer le hamburger formé.

## Nettoyage

1. Démonter complètement la presse hamburger.
2. Rincer les différents éléments dans de l'eau **froide** pour éliminer les restes de viande.
3. Ensuite, laver les différents éléments dans le lave-vaisselle.