

# FREIHAFEN

*Einfach **genießt** das Leben*



## **ELECTRIC CHOPPER**

OPERATION MANUAL

Die Verwendung von Elektrogeräten erfordert gesunden Menschenverstand und die Einhaltung der folgenden Sicherheitsregeln.

## NUR FÜR DEN INNENBEREICH GEEIGNET.

### Kabelmanagement

- Das Kabel sollte angeschlossen werden, ohne die Anschlüsse zu belasten.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Arbeitsplatte hängen, wo ein Kind es erreichen könnte.
- Lassen Sie das Kabel nicht über einen freien Raum, z.B. zwischen einer niedrigen Steckdose und einem Tisch, laufen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über einen Herd, Toaster oder andere heiße Bereiche laufen, die es beschädigen könnten.

### Zu Ihrer Sicherheit

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile reinigen oder entfernen.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung und Utensilien von den Mixer-Klingen fern.
- Lassen Sie nicht zu, dass rotierende Klingen das Kabel berühren.
- SEIEN SIE VORSICHTIG BEIM UMGANG MIT METALLKLINGEN, DA DIESE SEHR SCHARF SIND.
- Vergewissern Sie sich, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn an die Stromversorgung anschließen oder vom Stromnetz trennen.

### Kinder

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder zugelassen.

### Weitere Sicherheitshinweise

- Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen darf das Kabel, der Stecker oder der Mixer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Betreiben Sie ein Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach Fehlfunktionen des Gerätes oder nach Beschädigungen.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, da die Gefahr von Feuer, Stromschlag oder Verletzungen besteht.
- Nicht auf oder in der Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch den Netzstecker.

Ihr Zerkleinerer wurde entwickelt, um Ihnen zu helfen, Fleisch und Gemüse mit minimalem Aufwand zu zerkleinern.

### AUSPACKEN

Packen Sie Ihren Zerkleinerer vorsichtig aus, da die Klingen sehr scharf sind.

### WICHTIGER HINWEIS:



Bitte verwenden Sie zur Bedienung die ganze Hand, nicht nur einen Finger. Der zerkleinerer verfügt über Schutzmechanismen. Der Elektrische Multizerkleinerer kann nur gestartet werden, wenn der elektronische Teil und die Glasschüssel ganz runtergedrückt sind. Legen Sie während des Gebrauchs bitte Ihre gesamte Handfläche auf das Gehäuse und drücken Sie die Handfläche auf die jeweilige Stufe.

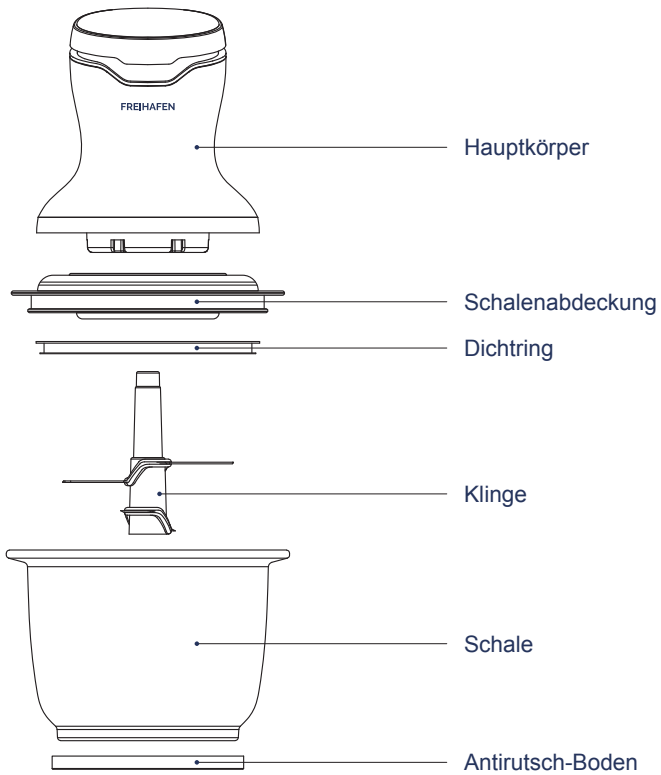


### VORSICHT:

VERWENDEN SIE IHR GERÄT NIEMALS WÄHREND DES KOCHENS IN EINER SCHÜSSEL ODER EINEM TOPF.

### GESCHWINDIGKEITSSCHALTER:

Das Gerät ist für die Verarbeitung mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten ausgelegt. Sie können den Geschwindigkeitsschalter drehen, um ihn an Ihre Bedürfnisse anzupassen. (siehe Verarbeitungs Hilfe)



## Reinigung

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung aus und ziehen Sie den Netzstecker.

1. Entfernen Sie das Häckselmesser.
2. Reinigen Sie die Schalenabdeckung und die Schüssel in warmer Seifenlauge und trocknen Sie sie gründlich.
3. Reinigen Sie das Hauptgehäuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gründlich.

## Fehlerbehebung

Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig angeschlossen ist?

Ist der Stecker selbst oder die Buchse defekt? Überprüfen Sie dies, indem Sie ein anderes Gerät anschließen. Überprüfen Sie die folgenden Punkte auf eine mögliche Ursache.

- Das Gerät wird bei Betrieb mit maximaler Geschwindigkeit auf Dauer sehr heiß. Der Zerkleinerer läuft heiß. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
- Gerät startet nicht.

Der Zerkleinerer wurde nicht richtig montiert. Lösen Sie den Aufsatz und setzen Sie ihn wie unter "Zerkleinern" beschrieben ein.

## Technische Daten

Modell: HR-618

Stromversorgung: Wechselstrom 220-240V 50/60Hz

Output: 300W

Fassungsvermögen der Glasschale: 1.5L

Sicherheitsklasse: II

## So bedienen Sie Ihren Chopper

Der Häcksler eignet sich hervorragend zum Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Pflaumen usw.

### HINWEIS

1. Schneiden Sie keine extrem harten Lebensmittel wie Muskatnuss, Kaffeebohnen und Getreide. Schneiden Sie keine harten Gegenstände wie Eiswürfel oder Knochen. Dadurch wird das Messer beschädigt. Rühren Sie keine Lebensmittel wie Mehl, Brot usw. um Sie sind in Gegenwart von Wasser klebrig und beeinträchtigen den Betrieb des Motors. Wenn Sie zu wenig Zutaten einfüllen, läuft der Motor im Leerlauf.
2. Die kontinuierliche Verarbeitungszeit des Produkts darf 30 Sekunden nicht überschreiten, und das Produkt muss 2 Minuten lang ruhen, nachdem es 30 Sekunden lang kontinuierlich gearbeitet wurde. Der Zyklus beträgt 2 Minuten im Abstand von 30 Sekunden, und das Produkt muss 15 Minuten lang ruhen, nachdem es 3 Zyklen lang kontinuierlich gearbeitet wurde.
3. Bitte verwenden Sie kein Wasser oder Lebensmittel, die höher als 70 sind °C.

## Vor dem Zerkleinern

Bereiten Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Schoten zu (siehe Verarbeitungshilfe).

Entfernen Sie Stiele von Kräutern, entfernen Sie Nussschalen von Nüssen.

Knochen, Sehnen und Knorpel vom Fleisch entfernen.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte die im Verarbeitungslauf empfohlenen Einstellungen.

## Zerkleinern

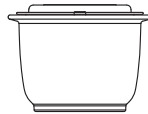
1. Legen Sie das Messer auf den Mittelstift der Schneidmulde. Achten Sie immer darauf, dass der rutschfeste Boden an der Schale befestigt ist. (Schritt 1).
2. Legen Sie das Essen in die Schale (Schritt 2).
3. Setzen Sie die Schüsselabdeckung auf die Schale (Schritt 3).
4. Stecken Sie den Hauptkörper in den Behälterdeckel, bis er einrastet (Schritt 4).
5. Drücken Sie den Schalter, um den Zerkleinerer zu bedienen. Halten Sie den Hauptkörper während der Verarbeitung mit der Hand fest.
6. Nach Gebrauch zuerst den Hauptkörper und dann die Schalenabdeckung entfernen.
7. Nehmen Sie die Klinge vorsichtig heraus.
8. Entfernen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus der Schüssel.



SCHRITT 01



SCHRITT 02



SCHRITT 03



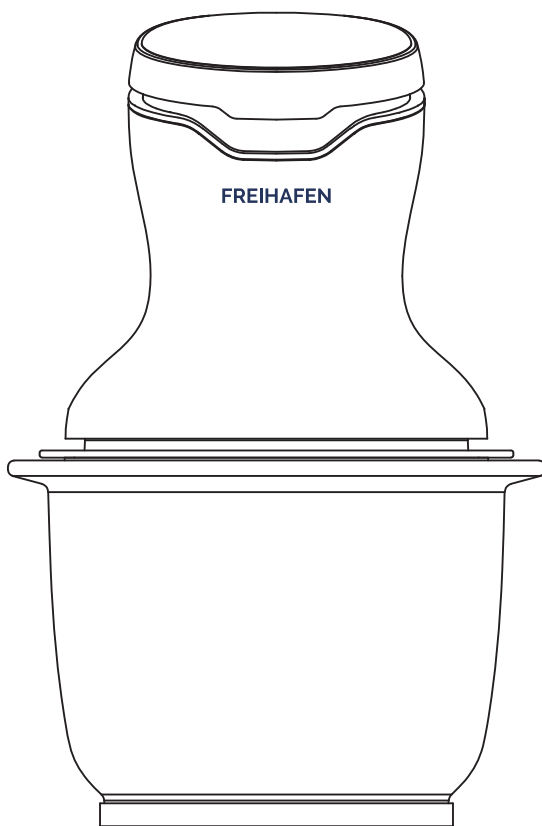
SCHRITT 04

## Verarbeitungshilfe

Lebensmittel	Gewicht	Zeit	Geeschwindigkeit
Schweinefleisch	≤500g(20*20*20mm)	≤30s	Hohe Geschwindigkeit
Rindfleisch	≤500g(20*20*20mm)	≤30s	Hohe Geschwindigkeit
Knoblauch	300g	15s	Niedrige Geschwindigkeit
Chili	300g	15s	Niedrige Geschwindigkeit
Karotten	300g(20*20*20mm)	15s	Niedrige Geschwindigkeit
Sellerie	300g	15s	Niedrige Geschwindigkeit

# FREIHAFEN

*Simply enjoying life*



## Email

Service@Freihafen.shop

## Website

www.Freihafen.shop

## Phone

0049-040-69638976-8

**EU** **Vertreter**

STEO GmbH, Ludwig-Erhard-Straße 18, D-20459,  
Hamburg (Adresse ist nicht für Retourware)