

# FREIHAFEN

*Einfach **genießt** das Leben*



## **ELECTRIC CHOPPER**

OPERATION MANUAL

L'utilisation de matériel électrique requiert du bon sens et le respect des règles de sécurité suivantes.

## POUR UN USAGE INTÉRIEUR UNIQUEMENT.

### Gestion des câbles

- Le câble doit être connecté sans que les connecteurs ne soient sollicités.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord d'un plan de travail où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez pas le câble passer sur un espace libre, par exemple entre une prise de courant faible et une table.
- Ne faites pas passer le cordon sur une cuisinière, un grille-pain ou tout autre endroit chaud qui pourrait l'endommager.

### Pour votre sécurité

- Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou d'enlever des pièces.
- Ne touchez à aucune pièce mobile. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des lames du mixeur.
- Ne laissez pas les lames rotatives toucher le cordon.
- FAITES ATTENTION LORSQUE VOUS MANIPULEZ DES LAMES MÉTALLIQUES CAR ELLES SONT TRÈS COUPANTES.
- Assurez-vous que le bol du mélangeur est éteint avant de le brancher ou de le débrancher.

### Enfants

Cet appareil n'est pas approuvé pour une utilisation par des enfants.

### Autres consignes de sécurité

- Pour vous protéger contre le feu, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon, la prise ou le récipient du mélangeur dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui a mal fonctionné ou a été endommagé.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant, car il y a un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- Débranchez le cordon d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.

Votre broyeur est conçu pour vous aider à broyer la viande et les légumes avec un minimum d'effort.

### DÉBALLAGE

Déballer soigneusement votre broyeur, car les lames sont très aiguisées.

#### NOTE IMPORTANTE :



Veillez utiliser toute votre main, et pas seulement un doigt, pour faire fonctionner la déchiqueteuse. Le multi-broyeur électrique ne peut être mis en marche que lorsque la partie électronique et le bol en verre sont complètement enfoncés. Pendant l'utilisation, veuillez placer toute votre paume sur le boîtier et appuyer sur la paume de votre main au niveau approprié.

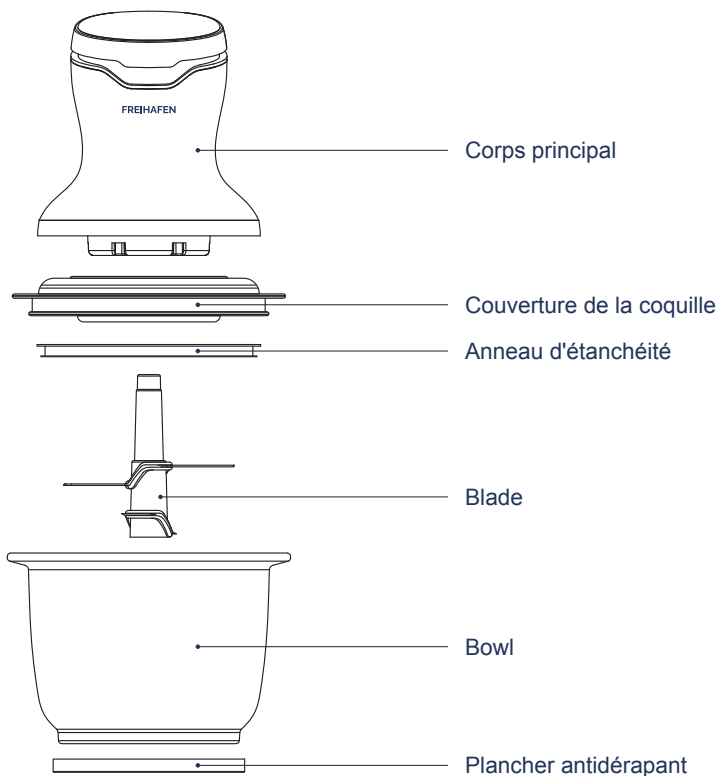


#### ATTENTION :

N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE APPAREIL LORSQU'IL CUIT DANS UN BOL OU UNE CASSEROLE.

### INTERRUPTEUR DE VITESSE :

L'appareil est conçu pour fonctionner à différentes vitesses. Vous pouvez tourner l'interrupteur de vitesse pour l'adapter à vos besoins. (voir Aide au traitement)



## Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.

1. retirer la lame de hachage.

Nettoyez le couvercle et le bol dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.

3. nettoyer le boîtier principal avec un chiffon humide et le sécher soigneusement.

## Dépannage

Vérifier si la prise est correctement branchée ?

La fiche elle-même ou la prise est-elle défectueuse ? Vérifiez cela en connectant un autre appareil. Consultez le site les points suivants indiquent une cause possible.

- L'appareil devient très chaud à long terme lorsqu'il fonctionne à sa vitesse maximale. Le broyeur fonctionne à chaud. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante.

- L'appareil ne démarre pas.

La déchiqueteuse n'était pas montée correctement. Desserrez l'attache et insérez-la comme décrit dans la section "Déchiquetage".

## Données techniques

Modèle : HR-618

Alimentation électrique : courant alternatif 220-240V 50/60Hz

Puissance : 300W

Capacité du bol en verre : 1,5 L

Classe de sécurité : II

## Comment faire fonctionner votre hélicoptère

Le hachoir est idéal pour hacher la viande, le fromage, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes, Prunes, etc.

### NOTE

1. ne pas couper les aliments extrêmement durs comme la noix de muscade, les grains de café et les céréales. Ne coupez pas d'objets durs tels que des glaçons ou des os. Cela endommagera le couteau. Ne pas remuer les aliments tels que la farine, le pain, etc. Ils sont collants en présence d'eau et affectent le fonctionnement du moteur. Si vous ajoutez trop peu d'ingrédients, le moteur tournera au ralenti.
2. la durée de transformation continue du produit ne doit pas dépasser 30 secondes et le produit doit reposer pendant 2 minutes après avoir été transformé en continu pendant 30 secondes. Le cycle est de 2 minutes à intervalles de 30 secondes et le produit doit reposer pendant 15 minutes après avoir été travaillé en continu pendant 3 cycles.
3. ne pas utiliser de l'eau ou des aliments à plus de 70 °C.

### Avant le broyage

Préparer la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les cosses (voir aide à la transformation).

Enlever les tiges des herbes, enlever les coquilles des noix.

Enlever les os, les tendons et les cartilages de la viande.

Pour obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire les paramètres recommandés dans le guide de traitement.

### Ecrasement

1. placer le couteau sur la tige centrale de la cavité de coupe. Veillez toujours à ce que le sol antidérapant soit fixé à la cuvette. (Étape 1).

Placez les aliments dans le bol (étape 2).

Placez le couvercle du bol sur le bol (étape 3).

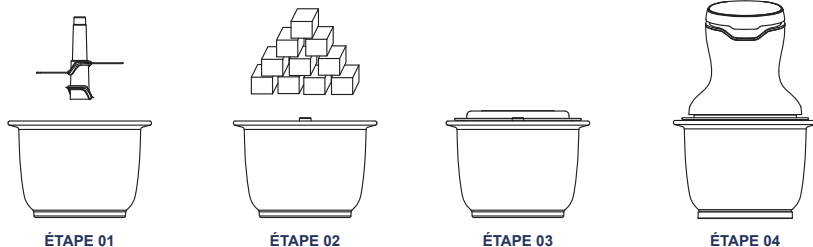
Poussez le corps principal dans le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (étape 4).

5. appuyez sur l'interrupteur pour faire fonctionner le broyeur. Tenez le corps principal à la main pendant le traitement.

6. après utilisation, retirez d'abord le corps principal, puis le couvercle du bol.

7. Retirez la lame avec précaution.

8. retirer les aliments transformés du bol.

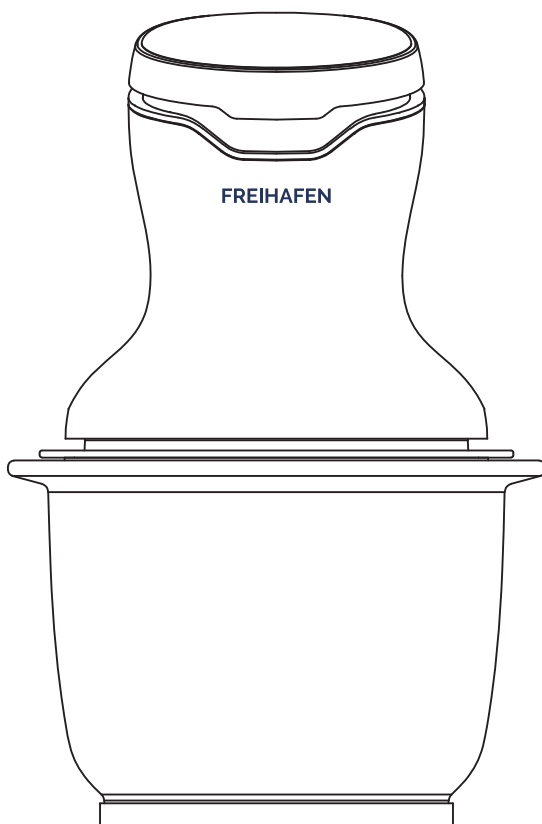


### Aide au traitement

Alimentation	Poids	Heure	Vitesse
Porc	≤500g(20*20*20mm)	≤30s	Haute vitesse
Viande de bœuf	≤500g(20*20*20mm)	≤30s	Haute vitesse
Ail	300g	15s	Basse vitesse
Chili	300g	15s	Basse vitesse
Carottes	300g(20*20*20mm)	15s	Basse vitesse
Céleri	300g	15s	Basse vitesse

# 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)