

# FREIHAFEN

*Einfach **genießt** das Leben*



## **ELECTRIC CHOPPER**

OPERATION MANUAL

L'uso di apparecchiature elettriche richiede buon senso e l'osservanza delle seguenti regole di sicurezza.

## SOLO PER USO INTERNO.

### Gestione dei cavi

- Il cavo deve essere collegato senza sollecitare i connettori.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo di un piano di lavoro dove un bambino potrebbe raggiungerlo.
- Non lasciate passare il cavo su uno spazio libero, ad esempio tra una presa di corrente bassa e un tavolo.
- Non far passare il cavo su un fornello, un tostapane o altre aree calde che potrebbero danneggiarlo.

### Per la vostra sicurezza

- Scollegare il cavo di alimentazione prima di pulire o rimuovere qualsiasi parte.
- Non toccare le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti e utensili lontani dalle lame del frullatore.
- Non permettere alle lame rotanti di toccare il cavo.
- FARE ATTENZIONE QUANDO SI MANEGGIANO LAME DI METALLO PERCHÉ SONO MOLTO AFFILATE.
- Assicurarsi che la brocca del frullatore sia spenta prima di collegarla o scollegarla dall'alimentazione.

### Bambini

Questo apparecchio non è omologato per l'uso da parte dei bambini.

### Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Per proteggersi da incendi, scosse elettriche e lesioni, non immergere il cavo, la spina o la brocca del frullatore in acqua o altri liquidi.
- Non mettere in funzione un apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio non ha funzionato correttamente o è stato danneggiato.
- Non utilizzare accessori non raccomandati dal produttore in quanto sussiste il rischio di incendio, scosse elettriche o lesioni.
- Non collocare sopra o vicino a un bruciatore a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
- Scollegare il cavo di alimentazione quando non viene utilizzato.

Il vostro trinciattutto è progettato per aiutarvi a tritare carne e verdure con il minimo sforzo.

### DISIMBALLAGGIO

Disimballare il trinciattutto con cura, poiché le lame sono molto affilate.

#### NOTA IMPORTANTE:



Si prega di utilizzare tutta la mano, non un solo dito per azionare il trinciattutto. Il multi-tritatore elettrico può essere avviato solo quando la parte elettronica e il contenitore di vetro sono completamente pressati.

Durante l'uso, si prega di posizionare l'intero palmo della mano sull'alloggiamento e di premere il palmo della mano al livello appropriato.

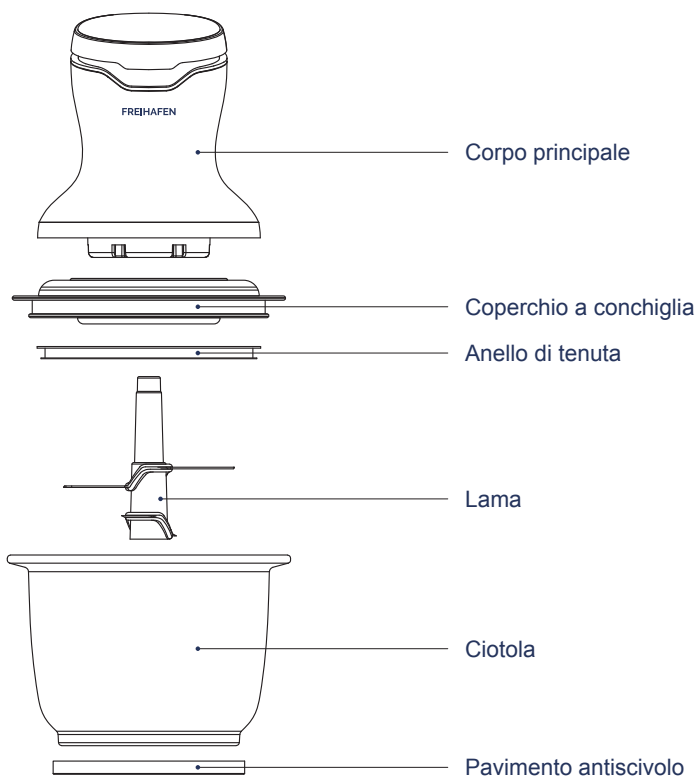


#### ATTENZIONE:

NON USATE MAI IL VOSTRO APPARECCHIO MENTRE STA CUCINANDO IN UNA CIOTOLA O IN UNA PENTOLA.

### INTERRUTTORE DI VELOCITÀ:

L'apparecchio è progettato per funzionare a velocità diverse. È possibile ruotare l'interruttore di velocità per adattarlo alle proprie esigenze. (vedi Aiuto all'elaborazione)



## Pulizia

Prima della pulizia e della manutenzione, spegnere l'apparecchio e staccare il cavo di alimentazione.

1. Rimuovere la lama di taglio.
2. Pulire il coperchio della ciotola e la ciotola in acqua tiepida e saponata e asciugare bene.
3. Pulire l'alloggiamento principale con un panno umido e asciugarlo accuratamente.

## Risoluzione dei problemi

Controllare se la spina è collegata correttamente?

La spina stessa o la presa è difettosa? Verificarlo collegando un altro dispositivo. Controlla il sito i seguenti punti a una possibile causa.

- L'unità diventa molto calda a lungo termine quando funziona alla massima velocità. Il tritatore si surriscalda. Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- L'apparecchio non si avvia.

Il tritatore non è stato montato correttamente. Allentare l'apparecchio isolato e inserirlo come descritto al punto "Triturazione".

## Dati tecnici

Modello: HR-618

Alimentazione elettrica: corrente alternata 220-240V 50/60Hz

Uscita: 300W

Capacità della ciotola di vetro: 1,5L

Classe di sicurezza: II

## Come utilizzare l'elicottero

Il trinciatutto è ideale per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe aromatiche, aglio, carote, prugne, ecc.

## NOTA

1. non tagliare alimenti estremamente duri come la noce moscata, i chicchi di caffè e i cereali. Non tagliare oggetti duri come cubetti di ghiaccio o ossa. Questo danneggerà il coltello. Non mescolare alimenti come farina, pane, ecc. Sono appiccicosi in presenza di acqua e influiscono sul funzionamento del motore. Se si aggiungono troppo pochi ingredienti, il motore funziona al minimo.
2. il tempo di lavorazione continua del prodotto non deve superare i 30 secondi e il prodotto deve riposare per 2 minuti dopo essere stato lavorato ininterrottamente per 30 secondi. Il ciclo è di 2 minuti a intervalli di 30 secondi e il prodotto deve riposare per 15 minuti dopo essere stato lavorato ininterrottamente per 3 cicli.
3. non utilizzare acqua o cibo superiore a 70 °C.

## Prima della triturazione

Preparare carne, formaggio, cipolle, aglio, aglio, carote, baccelli (vedi aiuto alla lavorazione).

Rimuovere gli steli dalle erbe, rimuovere i gusci delle noci dalle noci.

Rimuovere le ossa, i tendini e la cartilagine dalla carne.

Per ottenere risultati ottimali, leggere le impostazioni consigliate nella Guida all'elaborazione.

## Schiacciamento

1. posizionare il coltello sul perno centrale dell'incavo di taglio Assicurarsi sempre che il pavimento antiscivolo sia fissato alla ciotola. (Passo 1).

Mettere il cibo nella ciotola (passo 2).

Posizionare il coperchio della ciotola sulla ciotola (fase 3).

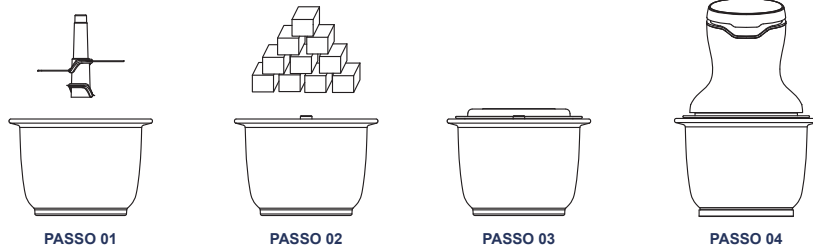
Spingere il corpo principale nel coperchio della vasca fino a quando non scatta in posizione (fase 4).

5. premere l'interruttore per azionare il macinino. Tenere il corpo principale a mano durante la lavorazione.

6. dopo l'uso, rimuovere prima il corpo principale e poi il coperchio della ciotola.

7. rimuovere con attenzione la lama.

8. togliere il cibo lavorato dalla ciotola.

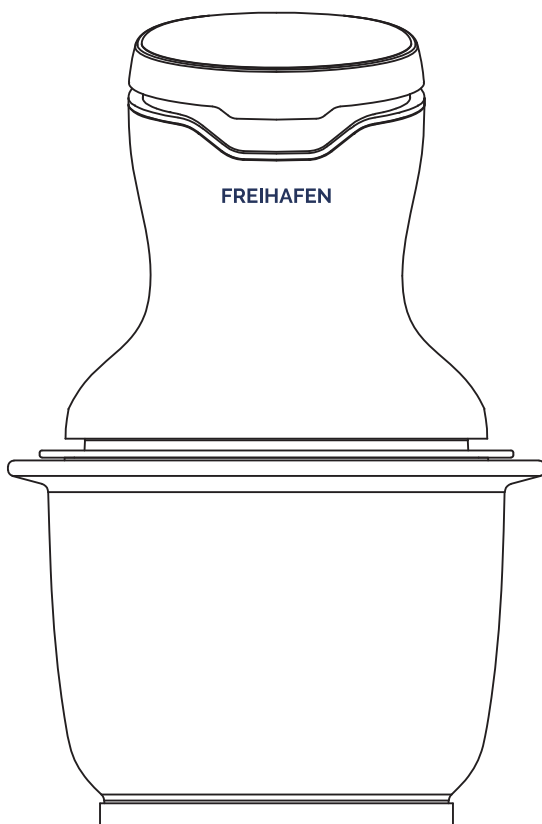


## Aiuto per l'elaborazione

Cibo	Peso	Tempo	Velocità
Carne di maiale	≤500g(20*20*20mm)	≤30s	Alta velocità
Manzo	≤500g(20*20*20mm)	≤30s	Alta velocità
Aglio	300g	15s	Bassa velocità
Chili	300g	15s	Bassa velocità
Carote	300g(20*20*20mm)	15s	Bassa velocità
Sedano	300g	15s	Bassa velocità

# FREIHAFEN

*Simply enjoying life*



## Email

[Service@Freihafen.shop](mailto:Service@Freihafen.shop)

## Website

[www.Freihafen.shop](http://www.Freihafen.shop)

## Phone

0049-040-69638976-8

**EU** **Vertreter**

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