

Geachte klant,

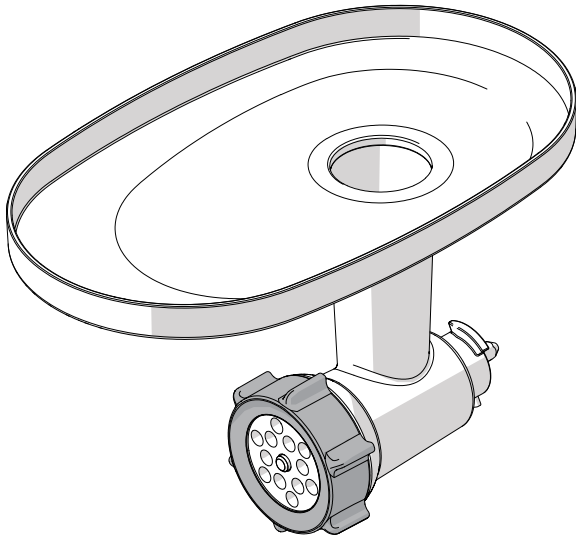
We danken u hartelijk voor de aankoop van een product van Smeg.

Door voor een van onze producten te kiezen, heeft u gekozen voor een apparaat dat iconische stijl, innovatief technologisch ontwerp en aandacht voor details samenbrengt.

Dit apparaat kunt u uitstekend combineren met andere producten van Smeg. U kunt het echter ook alleen gebruiken om uw keuken van een stijlvol tintje te voorzien.

We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten.

Voor meer informatie over dit product: [www.smeg50style.com](http://www.smeg50style.com) of [www.smeg.com](http://www.smeg.com).



SMMG01  
Hakmolen

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>80</b>
1.1 Inleiding	80
1.2 Gebruiksaanwijzing	80
1.3 Gebruiksbestemming	80
1.4 Algemene veiligheidswaarschuwingen	81
1.5 Aansprakelijkheid van de fabrikant	83
1.6 Verwerking	83
<b>2 Beschrijving</b>	<b>84</b>
2.1 Beschrijving van het product	84
2.2 Beschrijving van de onderdelen	85
2.3 Meegeleverde accessoires	86
<b>3 Gebruik</b>	<b>87</b>
3.1 Vóór het eerste gebruik	87
3.2 Montage van het hakgedeelte	87
3.3 Montage op het bevestigingspunt van de keukenmachine	89
3.4 Gebruik van de hakmolen	91
3.5 Gebruik van de worstvulmachine	92
3.6 Gebruik van de kebbemachine	93
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>94</b>
4.1 Waarschuwingen	94
4.2 Reiniging van de oppervlakken	94
4.3 Reiniging van de hakmolen	94

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.



# Waarschuwingen

## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Inleiding

Belangrijke informatie voor de gebruiker:

#### Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

#### Beschrijving



Beschrijving van de hakmolen.

#### Gebruik



Informatie over het gebruik van de hakmolen.

#### Reiniging en onderhoud



Informatie over de correcte schoonmaak en het onderhoud van de hakmolen.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

### 1.2 Gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van de hakmolen en dient gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudige te bereiken plaats worden bewaard.

### 1.3 Gebruiksbestemming

- De hakmolen is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik geschikt.
- Gebruik de hakmolen enkel in combinatie met de keukenmachine van de fabrikant.
- Gebruik de hakmolen in gesloten ruimtes en buiten bereik van weersinvloeden.
- De hakmolen kan gebruikt worden voor het malen van vlees, kaas, gepelde noten, vis, droog brood, enz. voor diverse bereidingen zoals vullingen, paneermeel, paté, enz.
- De accessoires van de hakmolen kunnen gebruikt worden voor het stoppen van worst of voor het maken van kebbe.
- Gebruik de hakmolen niet voor andere doeleinden.
- Deze hakmolen mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens, of door personen die geen ervaring hebben in het gebruik van de hakmolen, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan.



## 1.4 Algemene veiligheidswaarschuwingen

De hakmolen is een accessoire van de keukenmachine.

Leef de veiligheidswaarschuwingen na voor een veilig gebruik van de hakmolen.

- Lees deze gebruiksaanwijzing en de gebruiksaanwijzing van de keukenmachine aandachtig door alvorens de hakmolen te gebruiken.
- Gebruik de hakmolen niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd is of als de keukenmachine op de grond is gevallen of op een of andere manier schade heeft opgelopen.
- Haal aan het einde van elk gebruik en voor elke reiniging, montage en demontage de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbewaakt moet worden achtergelaten.
- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
- Houd de apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar, wanneer dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan, en mits ze de aanverwante gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen het apparaat niet onderhouden of reinigen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en constant worden gecontroleerd.
- Laat het apparaat in geval van een defect uitsluitend door een gekwalificeerd technicus repareren.



## Waarschuwingen

### Voor het apparaat en de hakmolen

- Haal aan het einde van elk gebruik en voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de hakmolen niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd is of als de keukenmachine op de grond is gevallen of op een of andere manier schade heeft opgelopen.
- Gebruik de hakmolen niet als deze beschadigd is.
- Laat de werkende hakmolen niet onbewaakt achter.
- Wijzig de hakmolen niet.
- Probeer nooit om zelf de hakmolen te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- De hulpmiddelen niet aanbrengen, verwijderen en vervangen als de veiligheidsblokkering gedeactiveerd is (motorkop omlaag bewogen).
- Duw het voedsel niet met de handen in de schaal. Gebruik daar de vulbuis voor.
- De roosters en het mes zijn scherp. Hanteer ze voorzichtig.
- Het wordt aanbevolen om bij werkend apparaat de voedselresten niet met de vingers uit de roosters te verwijderen. Gevaar voor snijwonden!
- De levensmiddelen mogen geen botten, pitten of andere harde componenten bevatten.
- Laat bereide levensmiddelen afkoelen alvorens ze te snijden om dankzij een stevigere consistentie een betere snijresultaat te waarborgen.
- Voorkom de aanraking met de bewegende onderdelen tijdens de werking. Houd handen, haar, kleding, borstel en andere voorwerpen buiten bereik van de hakmolen om persoonlijk letsel en schade aan de keukenmachine en de hakmolen te voorkomen.
- Laat het apparaat afkoelen vóór u het schoonmaakt.
- Geen andere accessoires gebruiken dan degene die door de fabrikant voorzien en geleverd zijn. Het gebruik van niet-originele componenten, hulpmiddelen en accessoires kan persoonlijk letsel of schade aan de keukenmachine en de hakmolen veroorzaken.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen om de mengkom, de hulpmiddelen en de hakmolen te wassen of eventuele resten te verwijderen.
- Houd kinderen in het oog, laat ze niet met het apparaat spelen.
- Schakel de keukenmachine uit alvorens de hakmolen te monteren of te demonteren.
- Verwijder de hakmolen niet terwijl het apparaat werkt. Controleer of de snelheidsschakelaar op '0' (OFF) is geplaatst.
- Laat de hakmolen afkoelen vóór u deze schoonmaakt.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe krabbers om de hakmolen schoon te maken en te wassen.
- Plaats geen voorwerpen op de hakmolen.



## 1.5 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- een ander gebruik van de hakmolen dan wordt voorzien;
- het niet doorlezen van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van de hakmolen;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- de niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen.

## 1.6 Verwerking

**Afgedankte apparatuur mag niet bij het huisvuil worden gestopt!** Breng

afgedankte apparaten naar erkende bedrijven voor de gescheiden inzameling van afval. Op deze manier kunnen waardevolle materialen afkomstig van oude apparaten worden gerecycled en beschermt u het milieu. Neem voor meer informatie contact op met de lokale autoriteiten of afvalverwerkingsbedrijven.

De hakmolen zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking

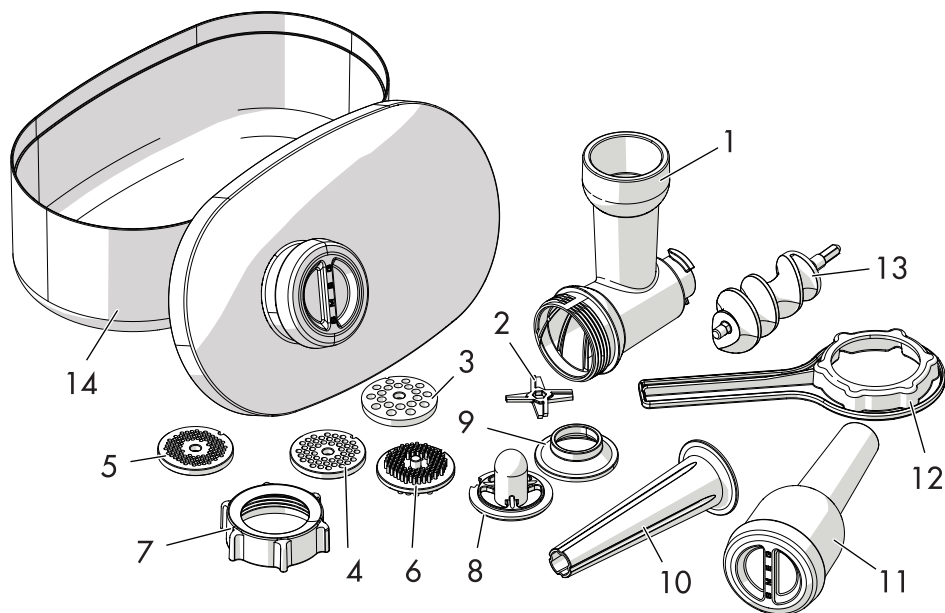
**Gevaar voor verstikking**

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Beschrijving van het product



#### SMMG01 - Hakmolen

1 Hakgedeelte

2 Mes

3 Grof rooster

4 Medium rooster

5 Fijn rooster

6 Siliconen hulpmiddel voor de reiniging  
van de medium en fijne roosters

7 Ringmoer

8 Steun kebbe- en worstvulmachine

9 Kebbemachine

10 Worstvulmachine

11 Vulbuis met deksel

12 Moersleutel

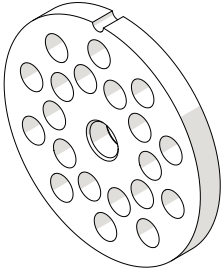
13 Schroefelement

14 Bak/schaal met deksel



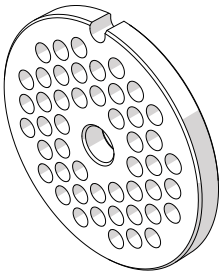
## 2.2 Beschrijving van de onderdelen

### Grof rooster



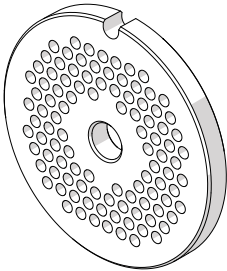
Gebruik dit rooster voor het hakken en malen van groenten en sauzen.

### Medium rooster



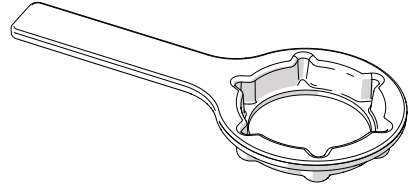
Gebruik dit rooster voor het malen van rauw of gaar vlees, stevige groenten, gepelde noten en kaas.

### Fijn rooster



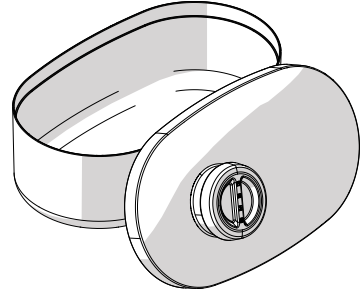
Gebruik dit rooster voor het malen van gaar en rauw vlees, paté en paneermeel.

### Moersleutel



Vereenvoudigt de bevestiging of demontage van de ringmoer.

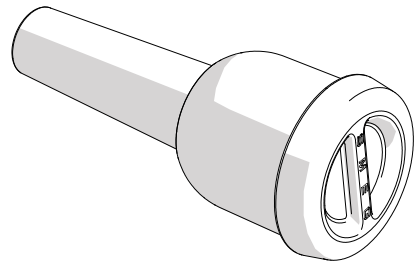
### Bak/schaal met deksel



Gebruik tijdens het malen dit accessoire om er de te malen levensmiddelen op aan te brengen.

U kunt dit accessoire ook gebruiken als houder waarin u na het gebruik de hakmolen en diens accessoires in kunt opbergen.

### Vulbuis met deksel



Vereenvoudigt de toevoer van de te malen levensmiddelen aan de hakmolen.

Dit is bak waar de accessoires (roosters, worstvulmachine) die niet gebruikt worden in kunnen worden opgeborgen.

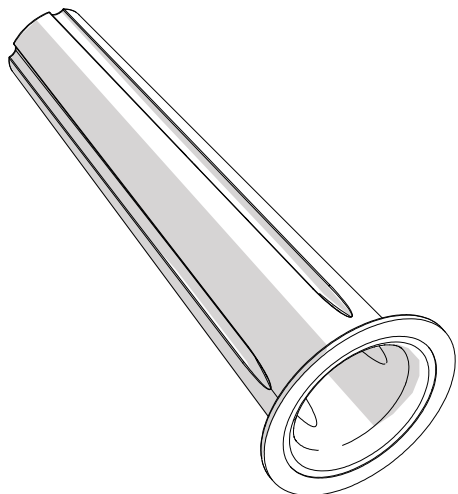




## Beschrijving

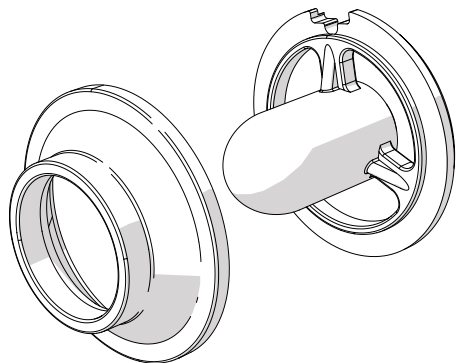
### 2.3 Meegeleverde accessoires

#### Worstvulmachine



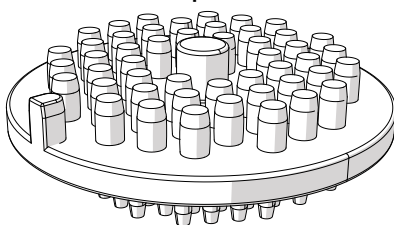
Voor het maken van worst door darmen te vullen.

#### Kebbemachine



Vereenvoudigt het bereiden en vullen van kebbe.

#### Siliconen hulpmiddel voor de reiniging van de medium en fijne roosters



Nuttig voor de reiniging van de roosters.

**i**

De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.



## 3 Gebruik



### Gevaar voor elektrische schok

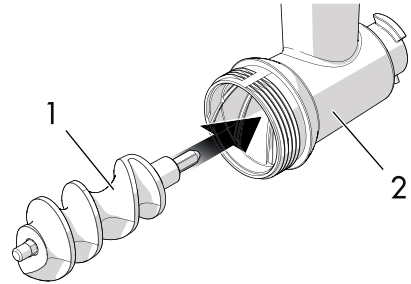
- Steek de stekker van de keukenmachine in een conform en geaard stopcontact.
- Probeer de aarding niet onklaar te maken.
- Gebruik geen adapter.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- De niet-inachtneming van deze waarschuwingen kan brand, elektrocutie of een ongeval met dodelijk gevolg veroorzaken.

### 3.1 Vóór het eerste gebruik

1. Verwijder eventueel verpakkingsmateriaal aan de binnen- en buitenzijde van de hakmolen.
2. Verwijder eventuele etiketten van de hakmolen.
3. Maak de hakmolen schoon (zie „4 Reiniging en onderhoud“).

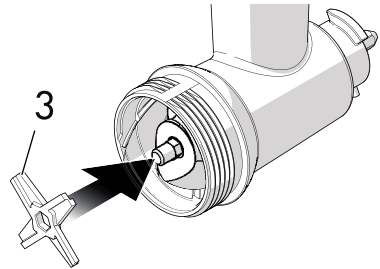
### 3.2 Montage van het hakgedeelte

1. Breng het schroefelement (1) aan in het hakgedeelte (2).



### Monteer de roosters

1. Breng het mes (3) op het uiteinde van het schroefelement aan door het scherpe deel naar buiten te richten.



### Scherpe delen

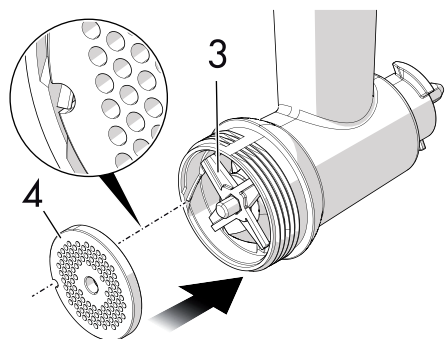
### Gevaar voor snijwonden

- Het mes is scherp. Let buitengewoon goed op.

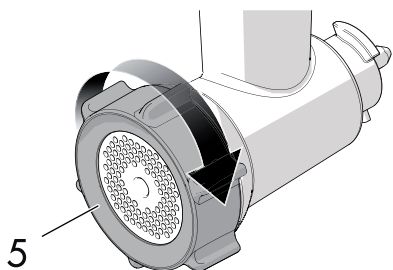


## Gebruik

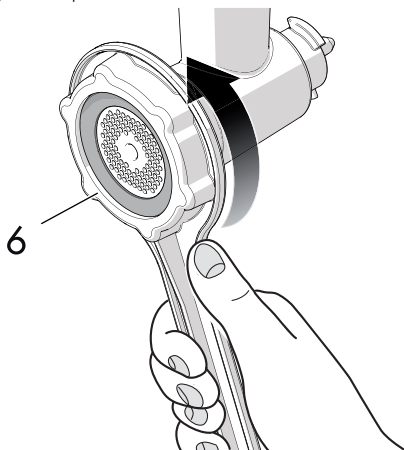
2. Bepaal welke van de drie roosters (4) voor het gewenste resultaat geschikt is en breng het aan op het mes (3).



3. Draai de ringmoer (5) met behulp van de moersleutel op het hakgedeelte. Draai de ringmoer echter niet te strak vast.



4. Verwijder het rooster door de ringmoer los te draaien. Gebruik daar eventueel de specifieke moersleutel (6) voor. Pas goed op voor het mes.



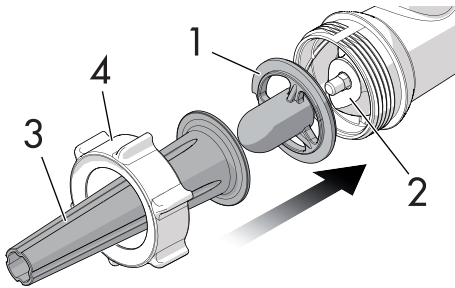
Scherpe delen  
Gevaar voor snijwonden

- Het mes is scherp. Let buitengewoon goed op.



## De worstvulmachine monteren

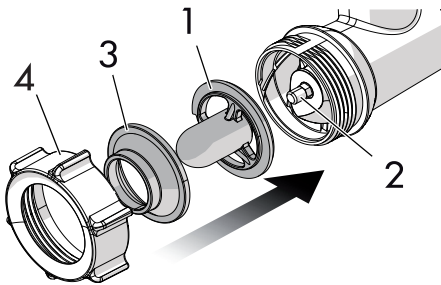
1. Breng de worststeun (1) aan op het uiteinde van het schroefelement (2).
2. Breng het mondstuk (3) aan op het de worststeun (1).



3. Breng de ringmoer (4) aan en draai deze op het hakgedeelte, zonder deze te strak vast te draaien.

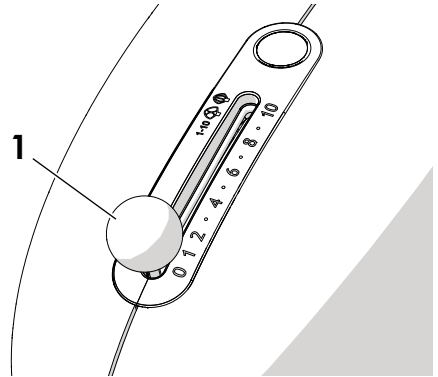
## De kebbemachine monteren

1. Breng de kebbesteun (1) aan op het uiteinde van het schroefelement (2).
2. Klem de kebbemachine (3) vast op de kebbesteun (1).
3. Breng de ringmoer (4) aan en draai deze op het hakgedeelte, zonder deze te strak vast te draaien.

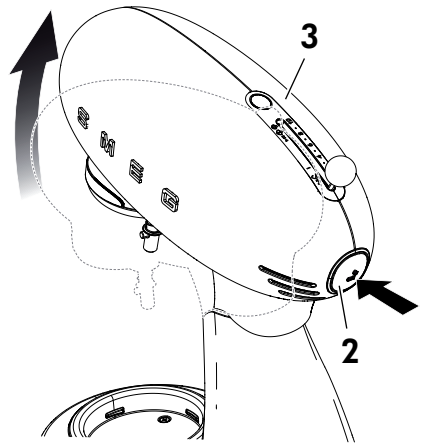


## 3.3 Montage op het bevestigingspunt van de keukenmachine

1. Schakel de keukenmachine uit door de snelheidsschakelaar (1) van de keukenmachine op '0' (OFF) te plaatsen.



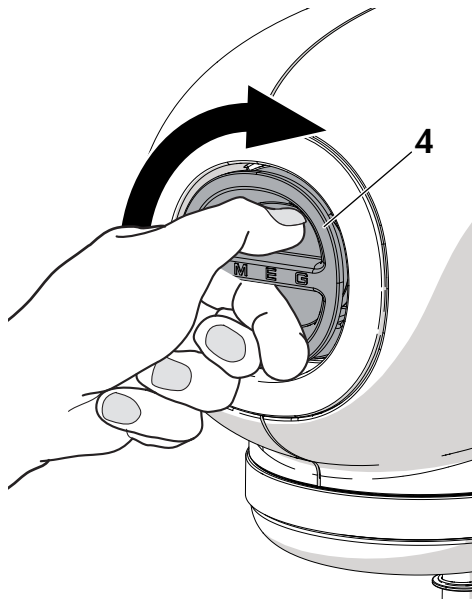
2. Haal stekker uit het stopcontact.
3. Druk op de deblokkeerknop (2).
4. Houd de knop ingedrukt en beweeg de kop (3) met de hand omhoog.
5. Demonteer eventueel aangebrachte standaardaccessoires (deeghaak, garde, klopper).



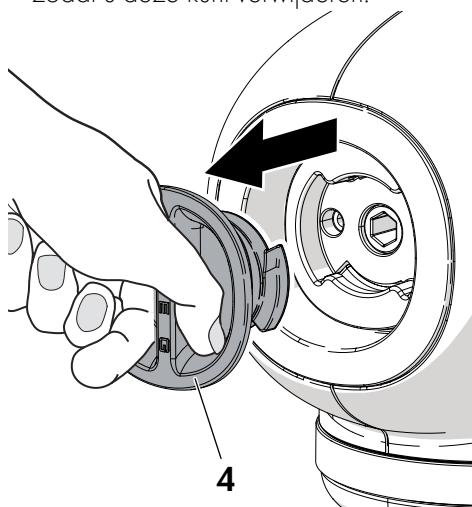


## Gebruik

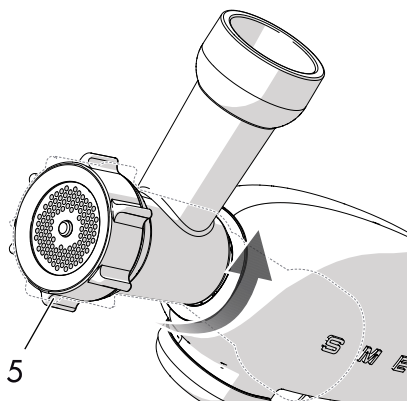
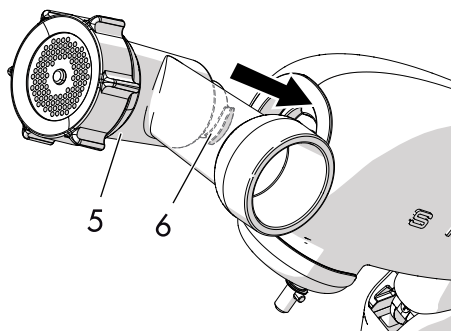
6. Pak de bescherming van het bevestigingspunt vooraan (4) in het midden beet en draai het naar rechts.



7. Trek de bescherming (4) naar buiten zodat u deze kunt verwijderen.



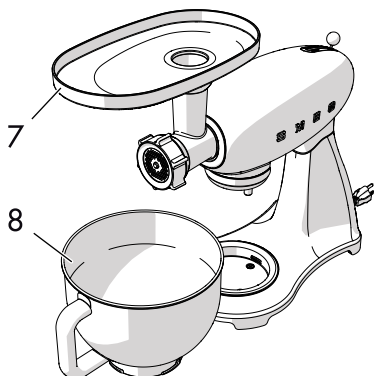
8. Breng de hakmolen (5) aan met behulp van de geleider op het bevestigingspunt (6) en draai het 60°.



9. Breng de kop van de keukenmachine met de hand omlaag door de deblokkeerknop ingedrukt te houden.



10. Breng de schaal (7) bovenop de vleesmolen aan. Plaats de mengkom van de keukenmachine (8) onder de hakmolen of de schaal van de hakmolen, zodat het gemalen vlees daarin wordt opgevangen.



### 3.4 Gebruik van de hakmolen

1. Laat de producten volledig ontdooien alvorens ze te hakken.
2. Snijd het eten in repen of stukken en leg het op de schaal.
3. Plaats de mengkom van de keukenmachine of de schaal van de hakmolen onder de vleesmolen, zodat het eten daarin wordt opgevangen.
4. Steek de stekker van de keukenmachine in het stopcontact en kies de snelheid 4.
5. Gebruik de vulbuis om het eten in het hakgedeelte te duwen. Duw niet te hard om schade aan de hakmolen te voorkomen.
6. Onderbreek de handeling door de snelheidsschakelaar van de keukenmachine op '0' (OFF) te plaatsen.

### Keuze van het rooster

Rooster	Geschikt voor
Grof malen 	Vleessaus en vullingen van rauw vlees, vis, gepelde noten, groenten.
Medium malen 	Vleessaus en vullingen van rauw vlees, vis, gepelde noten, kaas, groenten, droog brood.
Fijn malen 	Vullingen van rauw en gekookt vlees voor gehaktbrood met aardappelpuree, kebbevullingen, paté en droog brood.

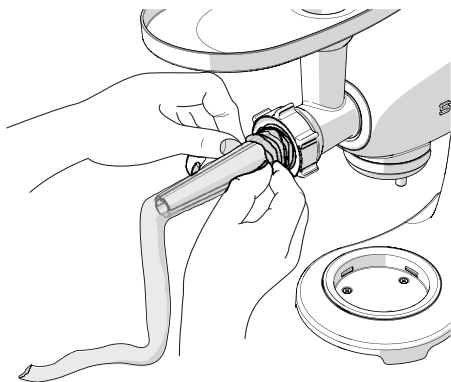


**Bewegende onderdelen**  
**Gevaar voor persoonlijk letsel en schade aan het apparaat**

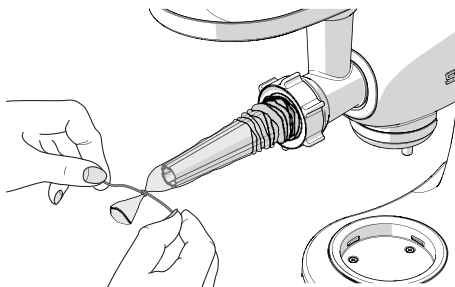
- Het mes is scherp. Hanteer ze voorzichtig.
- Houd de vingers buiten bereik van de openingen.
- Raak de hakmolen tijdens de werking niet aan.
- Gebruik de hakmolen niet voor andere doeleinden dan is aangegeven.

## 3.5 Gebruik van de worstvulmachine

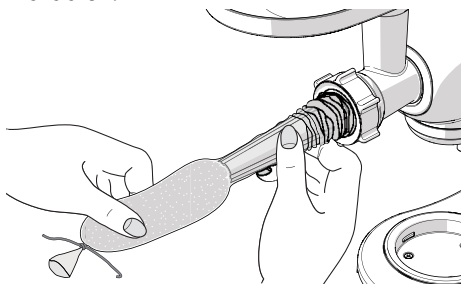
1. Bereid het worstvlees voor met behulp van de hakmolen, zie de paragraaf „3.4 Gebruik van de hakmolen”.
2. Maak het mondstuk met olie voor levensmiddelengebruik vochtig en trek de darm over het mondstuk.



3. Bind het uiteinde van de darm met keukengaren dicht.



4. Steek de stekker van de keukenmachine in het stopcontact en kies een lage snelheid.
5. Duw het gemalen vlees langzaam met de vulbuis in de buis. Duw niet te hard om schade aan de hakmolen te voorkomen.
6. Houd het gesloten uiteinde van darm met een hand vast en duw de vulling de darm in. Vul de darm niet te veel.
7. Maak worsten door de darm te laten draaien.

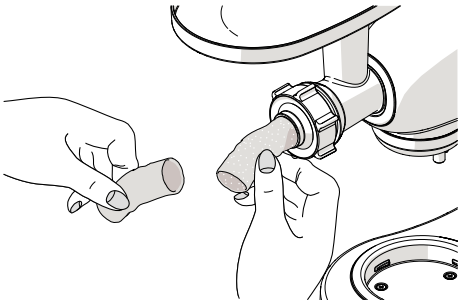


8. Onderbreek de handeling door de snelheidsschakelaar van de keukenmachine op '0' (OFF) te plaatsen.



## 3.6 Gebruik van de kebbemachine

1. De kebbevulling bereiden.
2. Steek de stekker van de keukenmachine in het stopcontact.
3. Duw de vulling met de vulbuis in het hakgedeelte.
4. Plaats de snelheidsschakelaar van de keukenmachine op **1**.
5. Laat de vulling door het accessoire lopen. Verwijder de vulling met de hand zodra de gewenste afmeting voor kebbe is verkregen. Nu kunt u de vulling omhullen.



6. Onderbreek de handeling door de snelheidsschakelaar van de keukenmachine op '0' (OFF) te plaatsen.



### Risico op voedselvergiftiging

- Bewaar producten die kunnen vergaan, zoals kaasproducten, enz. niet langer dan een uur buiten de koelkast.

## Nuttig advies voor het malen van eten en het vullen van worsten

**Vlees malen:** Maal voor een gelijkmatiger en mals resultaat het rundvlees twee keer.

**Brood malen:** Maak paneermeel van door, oud brood of laat het brood eerst in de oven uitdrogen.

**Worsten vullen:** Laat natuurlijke darmen 30 minuten in koud water weken om het overtollige zout te verwijderen. Spoel de darmen meerdere keren onder stromend koud water uit.

Druk het gemalen vlees niet te veel in de darm aan. Zorg echter voor voldoende ruimte zodat u de worst kunt oprollen en de worst tijdens het koken kan uitzetten.

Prik de darm met een tandenstoker of speld door als een luchtzak in de worst ontstaat.



### Incorrect gebruik

#### Gevaar voor schade aan het accessoire

- Gebruik de hakmolen of worstvulmachine niet voor het malen of stoppen van andere producten dan is beschreven.





## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



#### **Incorrect gebruik** **Gevaar voor elektrische schok**

- Haal de stekker uit het stopcontact vóór u het apparaat, de hulpmiddelen en de accessoires reinigt.



#### **Incorrect gebruik** **Beschadiging van de oppervlakken**

- Reinig de hakmolen niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

### 4.2 Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden.

Maak de oppervlakken schoon met een zachte doek of een microvezeldoek.

### 4.3 Reiniging van de hakmolen

Demonteer de hakmolen door de ringmoer op het hakgedeelte met de moersleutel los te draaien.

Verwijder voedselresten met het siliconen accessoire uit het rooster dat het deksel van de vuldop is aangebracht.

Het accessoire heeft twee verschillende profielen die elk perfect in de schoon te maken roosters passen.



Het hakgedeelte, het schroefelement, de ringmoer, het mes en de drie roosters mogen niet in de vaatwasser worden gewassen. Was ze met de hand met lauwwarm water en een neutrale zeep.

De andere componenten mogen in de vaatwasser worden gewassen.

Maak de delen van de hakmolen zorgvuldig droog alvorens ze op te bergen of weer te monteren.

