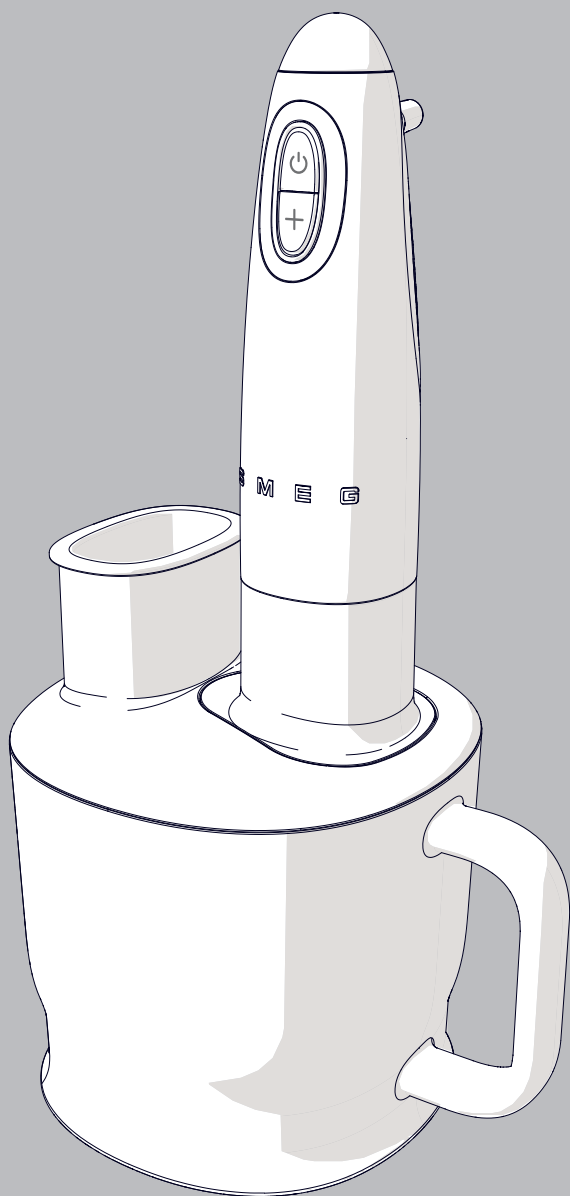
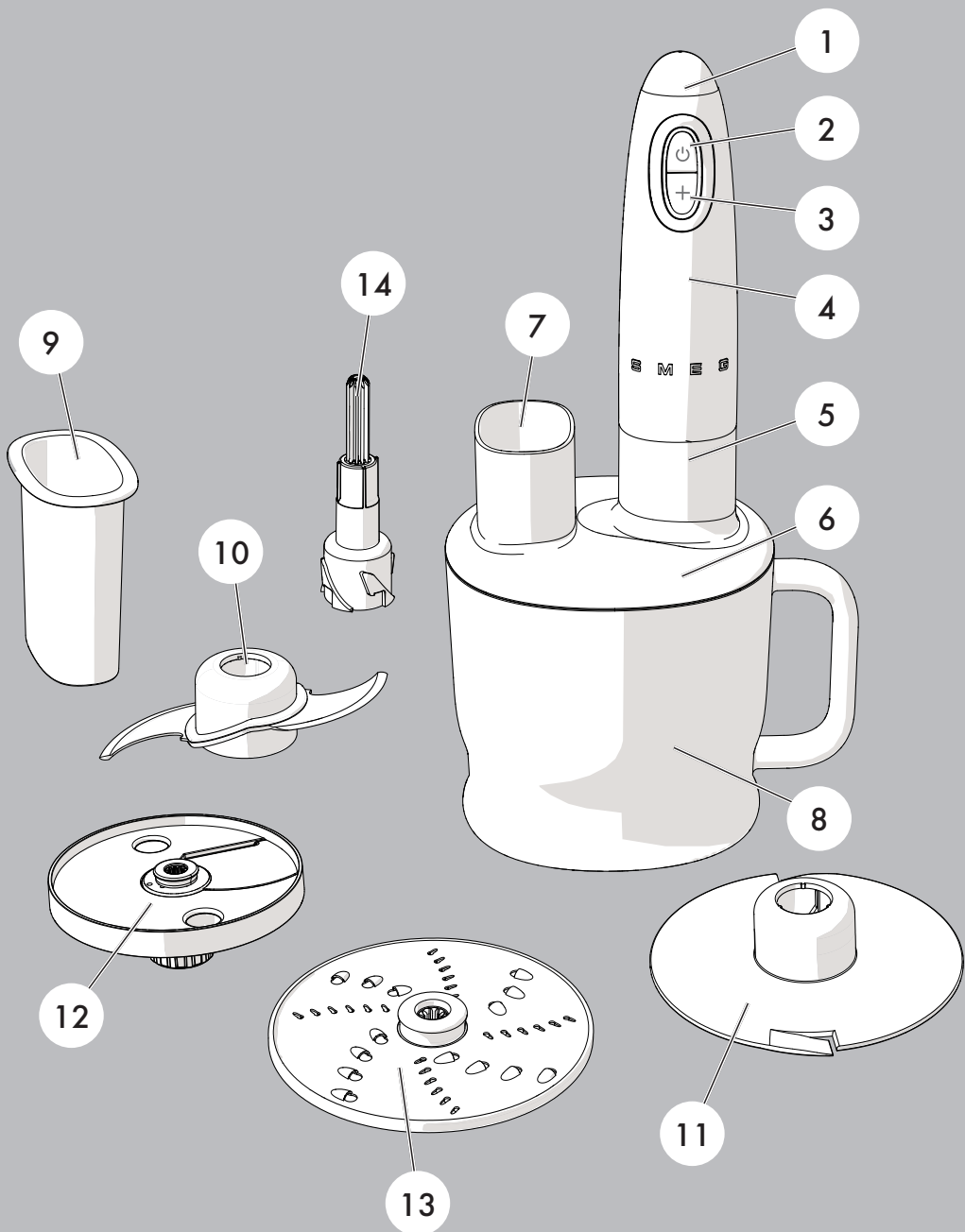


S M E G





HBFP01

- 1) Snelheidsschakelaar*
- 2) Knop AAN/UIT *
- 3) Knop TURBO *
- 4) Motorunit*
- 5) Opzetstuk
- 6) Deksel
- 7) Vulbuis
- 8) Mengkom
- 9) Stamper
- 10) S-vormig mes
- 11) Emulsieschijf
- 12) Verstelbare snijschijf
- 13) Omkeerbare raspschijf
- 14) Inzethouder

*De motorunit is niet inbegrepen en kan apart worden aangeschaft.

Geachte klant,

Wij danken u voor uw aanschaf van de hakmolen uit het assortiment "jaren 50" van Smeg. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten.

Met vriendelijke groeten,

220-240 V~ 50/606 Hz 700 W

Smeg S.p.A. Via Leonardo da Vinci, 4 – 42016 Guastalla (RE) – Italia

GEBRUIKSBESTEMMING

- Gebruik de hakmolen alleen in combinatie met de staafmixers van het assortiment HBF van de fabrikant. Voor meer informatie over het gebruik van de staafmixer verwijzen wij u naar de meegeleverde handleiding van het apparaat.
- Gebruik de hakmolen uitsluitend binnenshuis.
- De hakmolen is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Dankzij de meegeleverde inzetstukken kan de hakmolen verschillende ingrediënten mixen, fijnhakken, mengen en emulgeren.
- Gebruik de hakmolen niet voor andere toepassingen dan het beoogde gebruik.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen. Controleer het apparaat voortdurend tijdens het gebruik.

ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

De gebruiksaanwijzing is ook van de website www.smeg.com te downloaden.

DE HAKMOLEN IS EEN ACCESSOIRE VAN DE STAAFMIJXER

Leef de veiligheids waarschuwingen na voor een veilig gebruik van het apparaat.

- Voordat u de hakmolen gaat gebruiken, dient u zowel deze handleiding als de bij de staafmixer geleverde handleiding zorgvuldig lezen.
- Schakel het apparaat onmiddellijk uit als u het onbeheerd achterlaat en na elk gebruik; in het bijzonder vóór het reinigen, monteren en demonteren van de inzetstukken en alvorens de tijdens de werking bewegende onderdelen te benaderen.

- Gebruik de hakmolen niet als de voedingskabel of de stekker van de staafmixer beschadigd zijn of wanneer het apparaat op de grond is gevallen of op andere wijze beschadigd is geraakt. Neem onmiddellijk contact op met een servicecentrum als de voedingskabel beschadigd is om elk gevaar te voorkomen.
- Voorkom dat de voedingskabel scherpe randen raakt.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken.
- Gebruik geen adapters of verlengsnoeren.
- Wijzig het apparaat niet.
- Probeer vlammen/brand niet met water te doven: schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen die geen ervaring hebben in het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan.
- Voorkom de aanraking met de bewegende onderdelen tijdens de werking. Houd handen, haar, kleding, en keukengerei buiten bereik van de bewegende onderdelen om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Vermijd om het mes en de schijven van de hakmolen aan te raken omdat ze uiterst scherp zijn: Gevaar voor snijwonden! Hanteer de mesunits voorzichtig tijdens het verwijderen, aanbrengen en reinigen. Verwijder het voedsel met een spatel.
- Niet gebruiken voor het mixen van hele olies of vetten.
- De staafmixer mag, in combinatie met de hakmolen, niet langer dan 1 minuut aaneensluitend gebruikt worden.
- Activeer de staafmixer niet als de kom van de hakmolen leeg is.
- Duw de ingrediënten niet met de vingers of andere instrumenten in de vulbuis van de hakmolen. Gebruik daarvoor uitsluitend de meegeleverde stamper.
- Overschrijd niet de maximale inhoud van de kom van de hakmolen.
- Gebruik de staafmixer niet in combinatie met onderdelen of accessoires van andere fabrikanten.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van de fabrikant. Het gebruik van reserveonderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen kan een risico op brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.
- Voorkom dat spatten op de motorunit of de kabel van de staafmixer terechtkomen en maak deze onderdelen niet nat. Haal bij aanraking met vloeistoffen de stekker van de staafmixer onmiddellijk uit het stopcontact en maak hem zorgvuldig droog: Elektrocutiegevaar!
- Laat de hakmolen afkoelen alvorens hem te reinigen.
- Wees voorzichtig met het gieten van hete vloeistoffen in de hakmolen of op de staafmixer omdat deze door een plotselinge verdamping uit het apparaat zouden kunnen spatten.
- Voor reiniging en onderhoud, zie de laatste pagina

AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT

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

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

VERWERKING

Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijn 2012/19/EU).

Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

WAARSCHUWING

Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Afgedankte elektrische apparatuur mag niet bij het huisvuil worden gestopt!

Breng afgedankte elektrische apparaten naar erkende bedrijven voor de inzameling van elektrisch en elektronisch 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.

Het apparaat zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.

WAARSCHUWING

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.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

S-vormig mes

Met dit stalen mes kunnen grote hoeveelheden ingrediënten fijngehakt, gesneden, gemixt en gemengd worden.

Emulsieschijf

Met name geschikt voor het opkloppen van slagroom en eiwit, of voor het emulgeren van verschillende soorten sauzen.

Omkeerbare raspschijf

De raspschijf kan gebruikt worden voor het raspen van groenten, fruit, noten zonder schaal, chocolade en kaas. De schijf heeft twee verschillende maten voor fijn of grof raspen.

Verstelbare snijschijf

Hiermee kunnen de meeste voedingsmiddelen gesneden worden. De dikte van het blad kan worden ingesteld van 1 tot 6 mm.

Om de snijdikte te regelen de rand van de schijf tegenover het mes vastpakken en met de andere hand gde ronde pen aandraaien, tot de gewenste dikte is bereikt.

Stamper

Om de voedingsmiddelen in de kom van de hakmolen makkelijker in te voeren.

Kom, BPA-vrij, met een inhoud van 1,5 liter

Grote kom voor het verwerken van grote hoeveelheden ingrediënten

GEBRUIK

Vorbereiding vóór gebruik

Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, moeten de onderdelen die in contact komen met de voedingsmiddelen grondig gewassen worden.

Gebruik van het apparaat

INFO: De inzethouder moet gebruikt worden met de meegeleverde schijven. Een oneigenlijk gebruik kan de onderdelen beschadigen.

- Plaats de houder (14) op de pen in het midden van de kom (8).
- Breng de gewenste inzet (10, 11, 12, 13) aan op de houder.

WAARSCHUWING

Snijgevaar

De messen zijn uiterst scherp: pak ze bij de plastic delen vast en houd de vingers uit de buurt van de messen.

Zet het deksel (6) op de kom (8). Om het deksel te sluiten, houdt en draait u de vulbuis (7) linksom.

- Plaats het opzetstuk (5) in de hakmolen en duw het omlaag om het te bevestigen. Steek de motorunit (4)* in het opzetstuk: bij een correcte bevestiging hoort u een "klik".
- Voeg de ingrediënten toe via de vulbuis (7) en duw ze voorzichtig en gelijkmatig naar binnen met de stamper (9). Gebruik geen andere instrumenten om de voedingsmiddelen toe te voegen of aan te duwen.
- Schakel het apparaat in met de knoppen AAN / UIT (2) of TURBO (3).
- Pas de snelheid aan met de regelknop (1)

*De motorunit is niet inbegrepen en kan apart worden aangeschaft.

Handleiding voor de verwerking van de ingrediënten

Type inzetstuk	Ingrediënten	Snelheid	Hoeveelheid	Tijd
S-vormig mes (test ingangsvermogen)	Taikoo Suiker	Turbo	700 g	Zet aan gedurende 10 seconden, schakel dan gedurende 2 minuten uit en herhaal nog 3 keer op dezelfde manier.
	Eieren		Eén ei (ongeveer 56 g)	
	Maltose		230g	
Omkeerbare raspschijf	Wortelen	Gemiddeld/ Hoog	1-2 wortelen per keer, afhankelijk van de grootte	10 seconden
	Courgettes	Gemiddeld/ Hoog	1-2 courgettes per keer, afhankelijk van de grootte	10 seconden
	Kaas	Turbo	1-2 stukken per keer, afhankelijk van de grootte	10 seconden
Verstelbare snijschijf	Wortelen	Gemiddeld/ Hoog	1-2 wortelen per keer, afhankelijk van de grootte	10 seconden
	Courgettes	Gemiddeld/ Hoog	1-2 courgettes per keer, afhankelijk van de grootte	10 seconden
	Uien	Gemiddeld/ Hoog	1 gehalveerde ui per keer	10 seconden
S-vormig mes	Vlees	Turbo	700 g, gesneden in blokjes van 2,5 cm	30 seconden
	Vis	Turbo	700 g, gesneden in blokjes van 2,5 cm	30 seconden
	Walnoten	Turbo	250 g	20 seconden
Emulsieschijf	Eiwit	Gemiddeld	3 eieren	40 seconden
	Slagroom	Gemiddeld	350 ml	60 seconden

OPMERKING: Inhoud in eiwitten: min 1 max 7

Inhoud in vloeibare slagroom: min. 100 ml/ max 600 ml

Inhoud in andere vloeistoffen: max. 1 liter

INFO: De resultaten kunnen afwijken naar aanleiding van de kwaliteit van de ingrediënten en de gewenste consistentie.

REINIGING EN ONDERHOUD

Om veiligheidsredenen moet de stekker van de voedingskabel onmiddellijk na gebruik uit het stopcontact verwijderd worden.

De motorunit van de staafmixer* reinigen

- Dompel de motorunit nooit onder in water of andere vloeistoffen
- Op delen met een metalen oppervlakteafwerking (bijvoorbeeld: elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen reinigingsproducten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten gebruiken.

Maak de motorunit schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.

*De motorunit is niet inbegrepen en kan apart worden aangeschaft.

De hakmolen en de accessoires reinigen

- 1) Verwijder het opzetstuk van het deksel alvorens met de reiniging te beginnen
- 2) Dompel het opzetstuk niet onder in water en was het niet in de vaatwasser omdat het beschadigd kan raken. Reinig het opzetstuk met een zachte, vochtige doek en droog het goed af.
- 3) Voorafgaand aan de reiniging moeten het S-vormige mes en de schijven uit de kom van de hakmolen verwijderd worden
- 4) Het S-vormige mes en de schijven moeten gereinigd worden met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen schuursponsjes op de plastic en metalen onderdelen omdat ze kunnen krassen.
- 5) De kom en het deksel van de hakmolen kunnen alleen in het bovenste rek van de vaatwasser gewassen worden. Plaats ze niet in het onderste rek van de vaatwasser.

S M E G

MADE IN ITALY

SMEG S.p.A.
Via Leonardo Da Vinci, 4
42016 San Girolamo di
Guastalla (RE)
ITALY



914778887/D