



# Hakmolen Handleiding

# Inhoudsopgave / Tabel of content

NL Inhoudsopgave	
Veiligheidsmaatregelen.....	3
Waarschuwing.....	3
Specificaties.....	5
Onderdelen.....	5
Montage stappen.....	7
Onderhoud.....	9
Maximale hoeveelheid ingrediënten.....	10

ENG tabel of content	
Safety precautions.....	11
Warning.....	11
Specifications.....	13
Parts.....	13
Assambly steps.....	15
Onderhoud.....	17
Maximum amount of ingrediënts.....	18

# Veiligheidsmaatregelen

Bedankt dat u heeft gekozen voor een van onze Ocina producten. volg te alle tijde de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik. Om schade door verkeerd gebruik te voorkomen, dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen voordat u dit product gebruikt.

## Waarschuwing

Let bij het gebruik van dit product op het volgende:

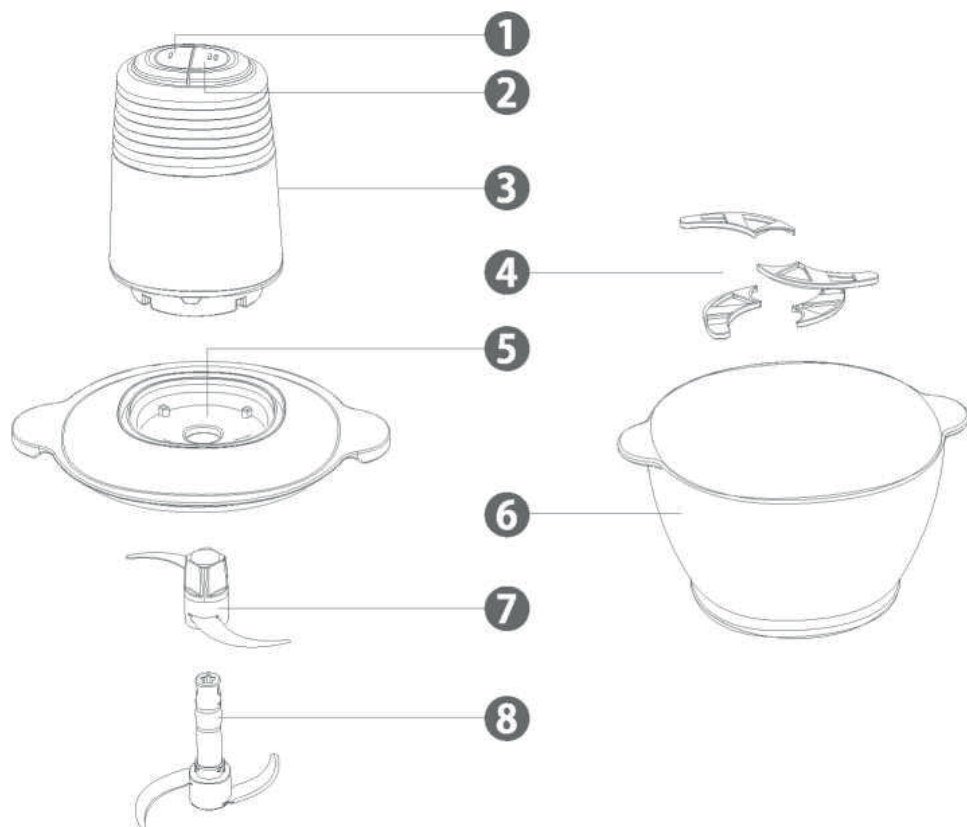
1. Dit apparaat gebruikt AC 220V voeding, bevestig of het voltage overeenkomt voor gebruik.
2. Schakel de stroomtoevoer uit voordat u onderdelen van het product verwijdert, installeert of aanpast.
3. Controleer voor gebruik of de netsnoer, de stekker en andere onderdelen beschadigd zijn. Stop in geval van schade met het gebruik ervan en neem contact op met de klantenservice.
6. Voordat u ingrediënten toevoegt, moet u controleren of het mes op zijn plaats zit en soepel loopt.
7. De hoeveelheid ingrediënten mag het aangegeven maximum niet overschrijden.
8. Het is ten strengste verboden het mes in de beker stationair te draaien (zonder voedsel in de beker) of overbelast te gebruiken.
9. Plaats het glas niet in de magnetron en vriezer om te voorkomen dat het breekt.
10. Het is ten strengste verboden de afneembare onderdelen zoals messen en motoren aan te raken wanneer het product in werking is, om letsel of schade aan het product te voorkomen.
11. Werk strikt volgens de nominale werktijd: de aanbevolen onafgebroken werktijd is niet langer dan 30 seconden, als u niet het gewenste resultaat bereikt, moet het apparaat 2 minuten afkoelen alvorens hem weer opnieuw in te schakelen.
12. Wacht na de verwerking tot de motor en het mes niet meer draaien, en zorg ervoor dat u de stroom uitschakelt voordat u de behuizing verwijdert.
13. Als het product tijdens de werking stopt, kan dit worden veroorzaakt door de temperatuurregeling van de motor. Zet de schakelaar uit, haal de stekker uit het stopcontact, en gebruik het apparaat na 20 - 30 minuten afkoelen.

14. Dit product kan niet worden gebruikt voor de verwerking van hardere ingrediënten, zoals: vlees met botten, koffiebonen, sojabonen, gelatine, rijst of diepvriesproducten.
15. Dit product mag niet worden gesteriliseerd in een magnetron of worden ingevroren in een koelkast om schade door hitte of lage temperatuur te voorkomen.
16. De materialen van onderdelen die in contact komen met voedsel voldoen aan de eisen van de certificering voor voedingsmiddelen, en zijn schoon, hygiënisch en betrouwbaar.
17. Leg de bovenkant met de motor niet in water of andere vloeistoffen en spoel het niet af onder water.
18. Gebruik geen staalwol, schuurmiddelen of corrosieve vloeistoffen (zoals benzine of aceton) om het product te reinigen.
19. Doe geen onderdelen van dit product in de vaatwasser voor reiniging.
20. Het product moet worden bewaard op een plaats die niet gemakkelijk bereikbaar is voor kinderen. Laat personen (inclusief kinderen) met verzwakte ledematen, zintuiglijke of geestelijke handicaps of gebrek aan relevante ervaring en kennis dit product nooit gebruiken of ermee spelen.
21. Het is verboden de hakmolen voor andere doeleinden te gebruiken. Het is verboden de hakmolen afzonderlijk op het hoofdtoestel te installeren.
22. Het glas kan gewassen worden met warm water. Was het niet met kokend water, doe het niet in de magnetron en bevries het niet in de koelkast.
23. Reinigingstips: Doe een beetje water of een beetje afwasmiddel in het glas, start de machine op stand 1, klop en reinig ongeveer 30 seconden, spoel dan af met water. Het blad is scherp, let op uw eigen veiligheid bij gebruik of reiniging. Om snijwonden te voorkomen is het ten strengste verboden het mes rechtstreeks met de hand te reinigen.

# Specificaties

Model	224A
Product grootte	320x230x320mm
Productgewicht	1.2Kg
Nominale spanning	220V 50Hz
Nominaal vermogen	400W

# Onderdelen



## Onderdeel

## Functie

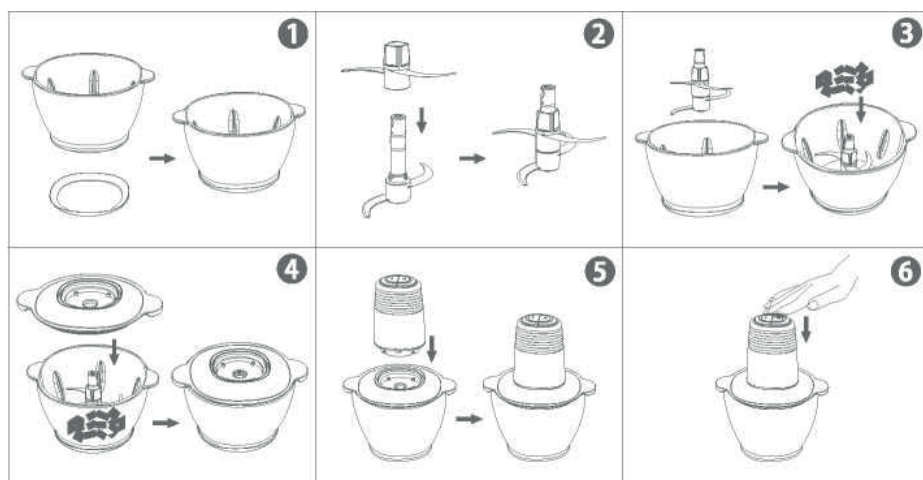
1	Lage snelheid	Geschikt voor relatief gemakkelijk te snijden ingrediënten zoals groenten, enz.
2	Hoge snelheid versnelling	Van toepassing op taai ingrediënten zoals vlees, wortelen, enz.
3	Hoofdapparaat	De belangrijkste onderdelen van het product, waaronder de onderdelen van de motor, zijn de energiebron van het product, die het vermogen levert.
4	Messenbeschermer	Gemakkelijk te verwijderen en te installeren messen om te voorkomen dat u zich snijdt.
5	Beker deksel	Dek de glazen/roestvrijstalen beker af voor de veiligheid.
6	Glazen beker	Hier worden alle ingrediënten in geplaatst voor het hakken van het voedsel.
7	Hulpmes (optional)	Gemonteerd op het hoofdmes, gecombineerd om fruit- en groentevulling, fruit- en groentepuree te maken.
8	Hoofdmes	Gecombineerd met hulpmes, kan vleesvulling en vleespuree maken.

# Montage stappen

## Eerste gebruik

Pak het apparaat uit en plaats alle onderdelen op een platte ondergrond. Dompel alle afneembare onderdelen en accessoires in water voor het reinigen en drogen, dompel echter niet het hoofdapparaat in water voor het reinigen om elektrische schokken en schade aan het apparaat te voorkomen. Zorg ervoor dat het hoofdapparaat niet is aangesloten voordat u het in elkaar zet. Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact. Controleer voor de demontage of de motor niet meer draait.

TIPS: Bij gebruik van het apparaat moeten de onderdelen op hun plaats worden gemonteerd volgens de afbeelding, anders werkt het apparaat niet. Zie de onderstaande beschrijving voor gedetailleerde bedieningsstappen.



## Instructies

1. Plaats de antislipmat op een stabiele ondergrond en plaats vervolgens de glazen beker op de antislipmat (uit de buurt plaatsen waar het door voorwerpen geraakt kan worden en buiten het bereik van kinderen).
2. Plaats de geassembleerde messen op de vaste as van de glazen beker, en doe er de juiste hoeveelheid ingrediënten in. Lijn vervolgens de uiteinden aan beide zijden van het deksel uit met de uiteinden op het glas.

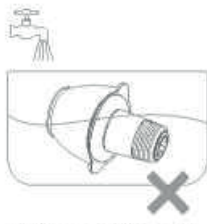
3. Zet de hoofdeenheid op de deksel van de beker, met het meshandvat naar het middelste gat aan de onderkant van de hoofdeenheid gericht (zorg ervoor dat de hoofdeenheid op zijn plaats zit).
4. Doe de stroom aan, druk met uw hand op de schakelaar, het apparaat begint te werken; nadat u stopt met het indrukken van de knop, stopt het apparaat met werken. (Opmerking: Dit product is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. U moet een neerwaartse kracht op de knop toepassen, anders stopt het apparaat met werken).
5. Dit product heeft twee versnellingen: "lage snelheid" en "hoge snelheid". Kies de juiste snelheid aan de hand van de verschillende ingrediënten.
6. Als het voedsel tijdens het werkproces aan de glazen beker blijft plakken, zet dan de schakelaar uit, koppel de stroom af; schraap het af met een geschikte lepel voor de verwerking.
7. Als het product trilt door een ongelijkmatige verdeling van de ingrediënten, zet dan de schakelaar uit, haal de stekker uit het stopcontact en verdeel de ingrediënten gelijkmatig in de beker voordat u verder gaat.
8. Als het gewenste effect niet binnen 30 seconden kan worden bereikt, laat dan de hakknop los en laat het apparaat 2 minuten afkoelen om opnieuw te verwerken, dit is goed om de levensduur van het product te verlengen.
9. Nadat de verwerking is voltooid, schakelt u de stroomtoevoer uit, wacht u tot het mes niet meer draait, verwijdert u de hoofdmaschine en opent u de deksel, neemt u het mes eruit en gebruikt u een geschikte lepel om de ingrediënten eruit te halen.

#### TIPS:

- Zowel het hoofdmes als het hulpmes hebben twee antislip ribben, zorg ervoor dat de twee antislip ribben allemaal op één lijn liggen en stevig vastzitten.
- Het hoofdmes en het hulpmes moeten vóór gebruik worden geïnstalleerd.
- Als het hulpmes niet op zijn plaats wordt geïnstalleerd, kan het loskomen en het glas en het deksel beschadigen of letsel veroorzaken!
- Gebruik het apparaat correct! Het mes is scherp, wees voorzichtig!



# Onderhoud



Verkeerde methode

Verkeerde methode

Juiste manier

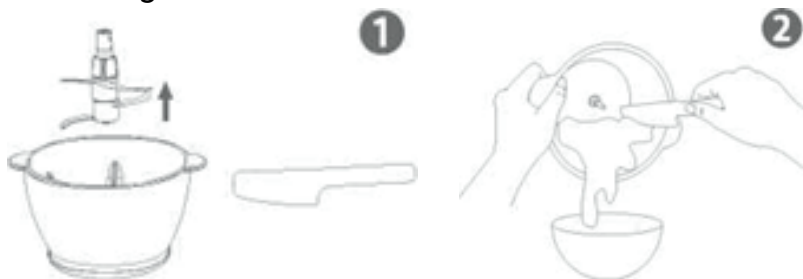
1. Maak de glazen beker, het mes en de deksel onmiddellijk na gebruik schoon.
2. De motor, de hoefeenheid en de startschakelaar kunnen niet met water worden gewassen en kunnen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld; wanneer u ze moet schoonmaken, kunt u ze afdoen met een zachte, vochtige doek.
3. Voeg een geschikte hoeveelheid reinigingsmiddel toe aan het schone water, en gebruik een reinigingsdoekje om de onderdelen schoon te maken. Het is beter om warm water te gebruiken.
4. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het snijmes, het legen van de mengkom en het schoonmaken.
5. Het mes is zeer scherp. Om letsel te voorkomen, moet het schoonmaakwater erg helder zijn, zodat u het blad tijdens het schoonmaken kunt zien.
6. Droog na het schoonmaken alle onderdelen van dit product voordat u ze weer in elkaar zet.
7. Het is ten strengste verboden de onderdelen van dit product bij hoge temperatuur te steriliseren, het glas kan alleen met warm water worden afgewassen.

## Maximale hoeveelheid ingrediënten

Voordat u deze hakmolen gebruikt, moet u het vel en de botten van het vlees verwijderen.

Varken	300g	moet worden uitgebeend, gevild en ontzenuwd om schakelaar II te gebruiken.
Runvlees	300g	moet worden uitgebeend, gevild en ontzenuwd om schakelaar II te gebruiken.
Ui	300g	snijd in vier stukken met schakelaar I
Knoflook	300g	moet worden geschild en gebruik schakelaar I
Chili	200g	snij ongeveer 4 cm af, gebruik schakelaar I
Wortel	300g	snij in stukken van ongeveer 2 cm, gebruik schakelaar I
Tomaten	300g	snijd in vier stukken met schakelaar I
Groenten	150g	snij in stukken van ongeveer 3 cm, gebruik schakelaar I
Taro aardappel	140g	gekookt en geschild, gebruik schakelaar II
Fruit	100g	snij in stukken van ongeveer 2 cm, gebruik schakelaar I
Pinda/walnoten	150g	moeten worden gepeld om schakelaar II te gebruiken
Ham worst	100g	snijd in 3-4 segmenten met schakelaar I

Haal na het hakken de stekker uit het stopcontact. Verwijder het mes en schraap de ingrediënten voorzichtig langs de rand van de glazen kom en giet het uit.



# Safety precautions

Thank you for choosing one of our Ocina products. follow the safety instructions for safe use at all times. To prevent damage from misuse, please read the instruction manual carefully before using this product.

## Warning

When you use this product, please pay attention to the following:

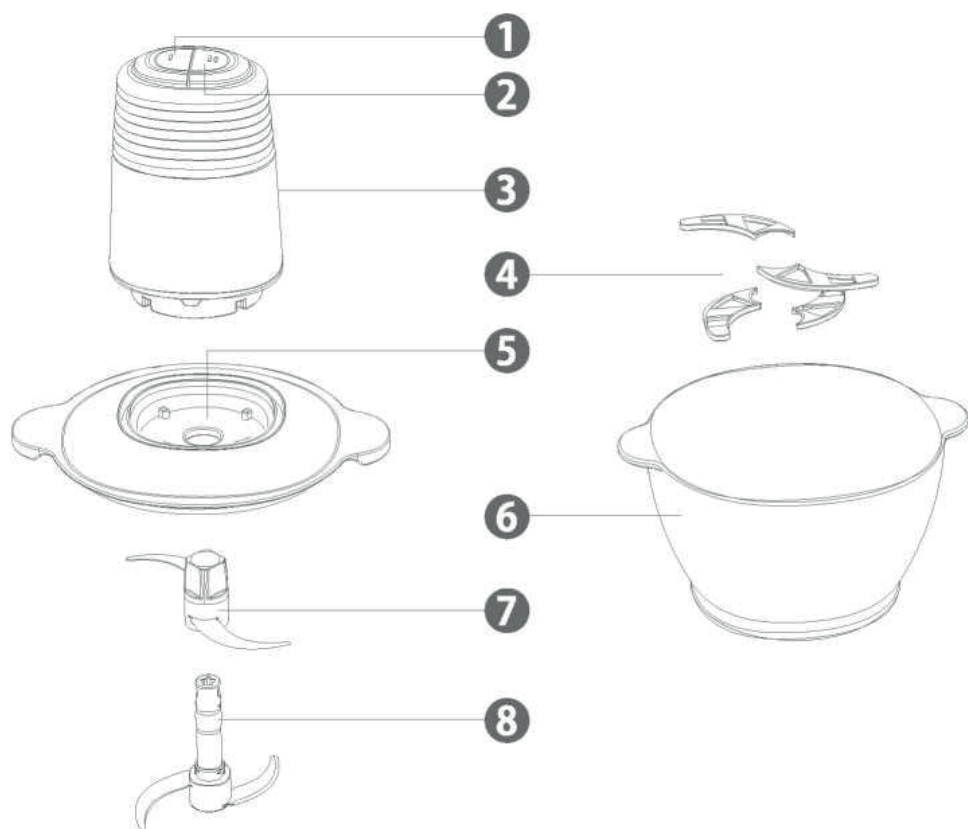
1. This machine uses AC 220V power supply, please confirm whether the voltage is consistent before use.
2. Before removing/installing or adjusting any parts of the product, please be sure to disconnect the power supply.
3. Before use, please check whether the power cord, plug and other parts are damaged. If there is any damage, please stop using it, and contact the customer service department or the professional staff of the designated maintenance point to replace it.
4. When the product needs to be repaired, please contact the customer service department of our company, or go to the designated maintenance point for repair.
5. Before adding ingredients, make sure that the meat grinder holder is installed in place and runs smoothly.
6. The amount of ingredients should not exceed the maximum as marked.
7. It is strictly forbidden to rotate the cup body idly (there is no food in the cup) or use it overloaded.
8. Do not place the glass in a microwave oven or freeze it in the refrigerator to avoid rupture.
9. When the product is working, it is strictly prohibited to touch the detachable parts such as blades and motors to avoid injury or damage to the product.
10. Please operate strictly according to the rated working time: continuous working time is recommended not to exceed 30 seconds, if you do not achieve the result you need, you should disconnect the power and cool it for 2 minutes before processing. After completing any of the above functions, stopping for 2 minutes is a cycle, and working for 3 consecutive cycles must be stopped for 15-20 minutes, and then work after the motor cools. This method is conducive to extending the Lifespan of the product.

11. After processing, please wait for the motor and blade to stop rotating, and make sure to disconnect the power before removing the main body.
12. If the product stops working during the operation, it may be caused by the temperature control protection of the motor. Please turn off the switch, disconnect the power supply, and then use it after cooling for 20 - 30 minutes.
13. This product cannot be used to process harder ingredients, such as: meat with bones, coffee beans, soybeans, gelatin, rice, or frozen food.
14. This product is not allowed to be sterilized in a microwave oven or frozen in a refrigerator to avoid damage due to heat or low temperature. The materials of parts that come into contact with food meet the requirements of food-grade certification, and are clean, hygienic and reliable.
15. Do not put the main unit into water or other liquids, and do not rinse underwater or other liquids.
16. Do not use steel wool, abrasive cleaners or corrosive liquids (such as gasoline or acetone] to clean the product.
17. Do not put any parts of this product in the dishwasher for cleaning.
18. The product should be stored in a place that is not easily reachable by children. Never allow people (including children) with impaired limbs, sensory or mental disabilities or lack of relevant experience and knowledge to use or play with this product.
19. This product is only suitable for personal or household use, not for commercial use.
20. It is forbidden to use the meat grinder for any other purpose: it is forbidden to use the meat grinder outside the glass. It is forbidden to install the meat grinder separately on the main unit.
21. The glass can be washed with warm water. Do not boil it with boiling water, or put it in a microwave oven or freeze it in the refrigerator.
22. Cleaning Tips: Put a little water or a little detergent in the glass, start the machine according to the gear, whipping and cleaning for about 30 seconds, then rinse with water. The blade is sharp, please pay attention to safety when using or cleaning. It is strictly forbidden to clean the blade directly by hand to avoid cuts.

# Specifications

Model	224A
Product size	320x230x320mm
Product weight	1.2Kg
Rated voltage	220V 50Hz
Rated power	400W

## Parts



## Part

## Function

1	Low-speed gear	Suitable for relatively easy-to-cut ingredients such as vegetables, etc., used to control on and off.
2	High-speed gear	Applicable to tough ingredients such as meat, carrots, etc., used to control on and off
3	Main machine	The main components of the product, including the components of the motor, are the power source of the product, providing power.
4	Blade protector	Easy to remove and install blades to prevent from being cut.
5	Cup lid	Cover the glass/stainless steel cup for safety protection
6	Glass cup	Used for holding ingredients, combined with main and auxiliary meat grinders and cup lids to make meat fillings and meat pastes
7	Auxiliary meat grinder (optional)	Assembled on the main meat grinder, combined with glass and glass lid to make fruit and vegetable stuffing, fruit and vegetable puree
8	Main meat grinder	Combined with auxiliary meat grinder, glass, glass/stainless steel lid, can make meat filling and meat puree
9	Anti-slip mat	Non-slip, installed on glass/stainless steel cup during work, can be removed for cleaning.

# Assembly steps

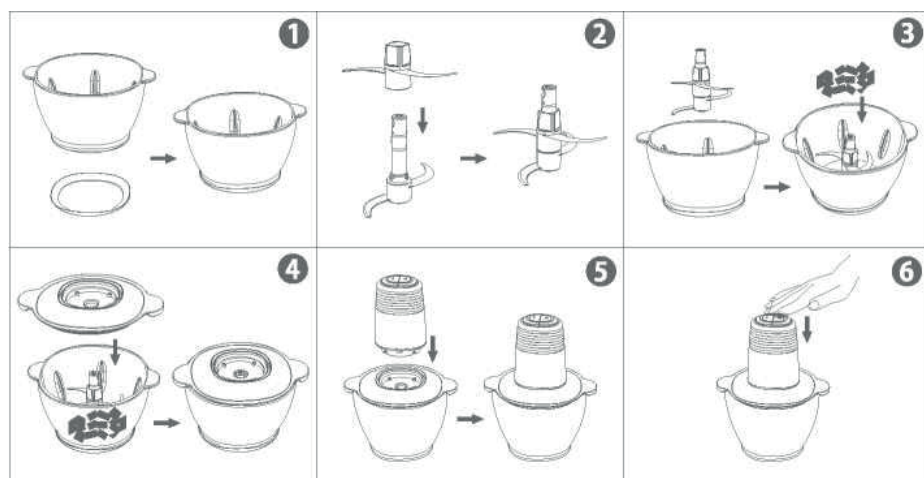
## Initial use

Unpack the appliance and place all parts on a flat surface. Immerse all detachable parts and accessories in water for cleaning and drying, but do not immerse the main unit in water for cleaning to prevent electric shock and damage to the machine.

Before assembling, make sure that the main unit is not plugged in. Unplug the power plug after each use.

Before disassembly, confirm that the motor has stopped running.

**TIP:** When using the appliance, the components should be assembled in place according to the graphic style, otherwise the appliance will not work. For detailed operation steps, please refer to the description below.



## Instructions

1. Place the anti-slip mat on a stable surface, and then place the glass/stainless steel cup on the anti-slip mat (should be away from the place where it may be hit by objects and placed out of reach of children).
2. Insert the assembled meat grinder on the fixed shaft of the glass/stainless steel cup, and put the right amount of ingredients. Then align the ears on both sides of the lid with the ears on the glass.

3. Put the main unit on the lid of the cup, the knife handle facing the middle hole at the bottom of the main unit (make sure the main unit is installed in place).
4. Turn on the power, press the switch with your hand, the machine starts to work; after you stop pressing the button, the machine stops working. (Note: This product is equipped with a safety switch. You need to apply a downward force to the host to activate the gear switch when using, otherwise it will be no power.)
5. This product has two gears: "low-speed gear" and "high-speed gear". Please select the appropriate gear according to different ingredients.
6. If the food sticks to the glass/stainless steel cup during the work process, please turn off the switch, disconnect the power; scrape it with a suitable spoon or chopsticks before processing.
7. If the product vibrates due to uneven distribution of ingredients, please turn off the switch, disconnect the power, and distribute the ingredients evenly in the cup before proceeding.
8. If the desired effect cannot be achieved within 30 seconds, please release the power switch and cool down for 2 minutes to process again, which is beneficial to prolong the product life.
9. After the processing is completed, disconnect the power supply, wait for the blade to stop rotating, then remove the main unit and open the lid, take out the meat grinder, and then use a suitable spoon or chopsticks to take out the ingredients.

#### TIPS:

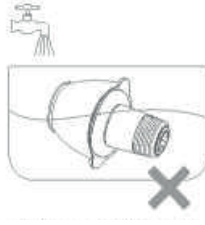
- Both of the main meat grinder and the auxiliary meat grinder have two anti-slip ribs, please ensure that the two anti-slip ribs are all aligned and tight.
- The main meat grinder and auxiliary meat grinder must be installed before use.
- If the auxiliary meat grinder is not installed in place, it may loosen and damage the glass and lid or risk of injury!  
Please use it correctly! The blade is sharp, please handle carefully!



# Onderhoud



Wrong method  
way



Wrong method



The correct

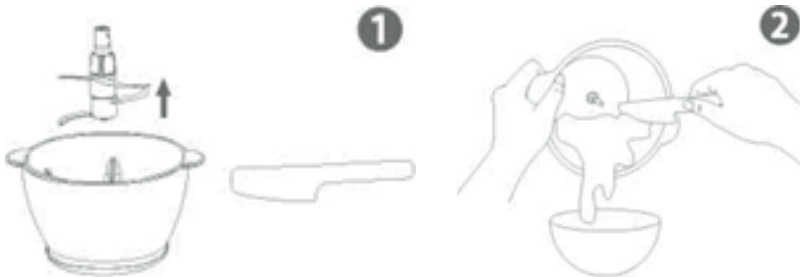
1. Please clean the glass/stainless steel cup, blade and lid immediately after use.
2. The motor; main unit, and start switch cannot be washed with water; and cannot be immersed in water or other liquids; when you need to clean, you can wipe with a soft damp cloth.
3. Add an appropriate amount of detergent to the clean water, and use a cleaning pad to clean it. It is better to use warm water.
4. Care should be taken during removing the cutting blade, emptying the mixing bowl and cleaning.
5. The blade is very sharp and cannot be used directly. To avoid injury, the cleaning water should be very clear so that you can see the blade during the cleaning process.
6. After cleaning, please dry all parts of this product before reassembly.
7. It is strictly forbidden to sterilize the components of this product at high temperature, the glass can only be washed with warm water.

## Maximum amount of ingredients

Before using this meat grinder, be sure to remove the skin and bones of the meat before processing.

Pork	300g	need to be boned, skinned and tendon to use II switch
Beef	300g	need to be boned, skinned and tendon to use II switch
Onion	300g	cut into four pieces using 1 switch
Garlic	300g	need to peel and use 1 switch
Chili	200g	cut off about 4cm, use 1 switch
Carrot	300g	cut into pieces about 2cm, use 1 switch
Tomatoes	300g	cut into four pieces using 1 switch
Vegetables	150g	cut into pieces about 3cm, use 1 switch
Potato taro	140g	cooked and peeled, use II switch
Fruit	100g	cut into pieces about 2cm, use 1 switch
Peanut/ Walnut kernels	150g	need to be shelled to use II switch
Ham sausage	100g	cut into 3-4 segments using 1 switch

After chopping, remove the plug from the socket. Remove the cutting knife and gently scrape the ingredients along the edge of the glass bowl and pour.



F-Group  
Made in PRC  
Designed in the Netherlands  
Bosbeemd 1, Beek en Donk

