

Kære kunde,

Vi ønsker dig hjertelig tillykke med købet af et produkt fra Smeg.

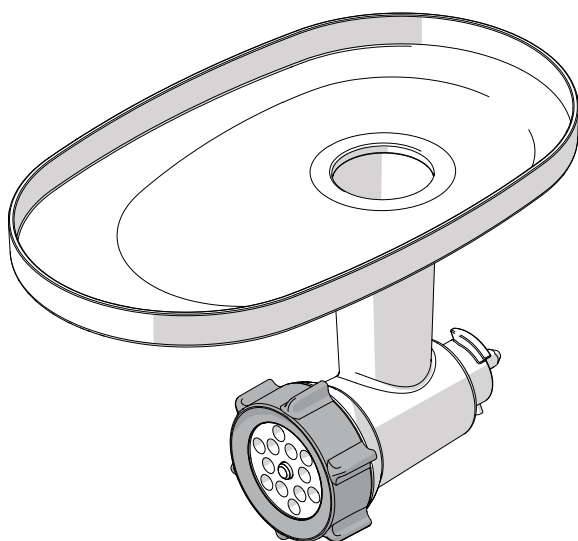
Ved at vælge et af vores produkter, er du gået efter et apparat som er skabt ved sammensmeltningen af en ikonisk stil, et innovativt teknisk design og opmærksomhed på detaljerne.

Dette apparat passer perfekt sammen med de andre Smeg-produkter, eller bidrager som enkeltstående element ved at give en stilnuance i køkkenet.

Vi håber at du til fulde vil få glæde af dit nye husholdningsapparat.

For yderligere informationer om produktet:

www.smeg50style.com eller www.smeg.com.



SMMG01
Tilbehør Kødhakker

Indholdsfortegnelse

1 Bemærkninger	172
1.1 Indledning	172
1.2 Betjeningsvejledning	172
1.3 Beregnet anvendelse	172
1.4 Generelle sikkerhedsanvisninger	173
1.5 Producentens ansvar	175
1.6 Bortskaffelse	175
2 Beskrivelse	176
2.1 Produktbeskrivelse	176
2.2 Beskrivelse af delene	177
2.3 Medfølgende tilbehør	178
3 Anvendelse	179
3.1 Før første anvendelse	179
3.2 Montering af kødhakkerenheden	179
3.3 Montering på røremaskinen	181
3.4 Sådan anvendes kødhakkeren	183
3.5 Brug af tilbehør til pølser	184
3.6 Sådan bruges tilbehøret til kebbe	185
4 Rengøring og vedligeholdelse	186
4.1 Bemærkninger	186
4.2 Rengøring af overfladerne	186
4.3 Rengøring af kødhakkeren	186

Vi anbefaler, at du læser denne betjeningsvejledning grundigt igennem, da den indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsdygtig og æstetisk stand.

Der henvises til www.smeg.com for yderligere oplysninger om produktet

Producenten forbeholder sig ret til ændringer som kan være nyttige til forbedring af dennes produkter, uden foregående varsel. Illustrationerne og beskrivelserne i denne manual er derfor ikke bindende, og er kun vejledende.



Bemærkninger

1 Bemærkninger

1.1 Indledning

Vigtige informationer til brugeren:

Bemærkninger



Generelle informationer om denne betjeningsvejledning, om sikkerheden og om den endelige bortskaffelse.

Beskrivelse



Beskrivelse af kødhakkeren.

Anvendelse



Informationer til brug af kødhakkeren.

Rengøring og vedligeholdelse



Informationer for en korrekt rengøring og vedligeholdelse af kødhakkeren.



Sikkerhedsanvisninger



Information



Forslag

1.2 Betjeningsvejledning

Denne betjeningsvejledning udgør en integreret del af kødhakkeren og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted under hele kødhakkerens driftslevetid.

1.3 Beregnet anvendelse

- Kødhakkeren er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.
- Kødhakkeren må kun anvendes i kombination med producentens røremaskine.
- Anvend kødhakkeren i lukkede omgivelser, som ikke udsættes for atmosfæriske faktorer.
- Kødhakkeren kan anvendes til at hakke kød, ost, tørret frugt uden skal, fisk, tørt brød, etc. til diverse tilberedninger såsom fyld, rasp, paté, etc.
- Tilbehøret til kødhakkeren kan anvendes til fremstilling af pølser eller til at lave kebbe.
- Kødhakkeren må ikke anvendes til formål som afviger fra den beregnede anvendelse.
- Kødhakkeren må ikke anvendes af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, med mindre de overvåges eller instrueres af myndige personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.



1.4 Generelle sikkerhedsanvisninger

Kødhakkeren er tilbehør til røremaskinen.

Følg alle sikkerhedsanvisningerne for en sikker anvendelse af kødhakkeren.

- Læs denne brugermanual, samt manualen som følger med røremaskinen nøje, før brugen af kødhakkeren.
- Undlad at anvende kødhakkeren, hvis netledningen eller netstikket til røremaskinen er beskadiget eller hvis røremaskinen er blevet tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på anden vis.
- Kobl apparatet fra stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, afmontering og rengøring.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- Hold apparatet og forsyningskablet uden for børns rækkevidde.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn på over 8 år, hvis de overvåges og vejledes til en sikker anvendelse af apparatet, og hvis de forstår de forbundne risici.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er 8 år eller derover og under konstant opsyn.
- I tilfælde af en funktionsfejl, må reparationer på apparatet kun udføres af en faguddannet servicetekniker.



Bemærkninger

For apparatet og kødhakkeren

- Kobl apparatet fra stikkontakten umiddelbart efter brug og inden rengøring.
- Undlad at anvende kødhakkeren, hvis netledningen eller netstikket til røremaskinen er beskadiget eller hvis røremaskinen er blevet tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på anden vis.
- Brug ikke kødhakkeren, hvis den er beskadiget.
- Efterlad ikke kødhakkeren uden opsyn mens den er i drift.
- Udfør ikke ændringer på kødhakkeren.
- Forsøg aldrig at reparere kødhakkeren selv eller uden indgreb fra en faguddannet tekniker.
- Undlad at indsætte, fjerne eller udskifte redskaber, når sikkerhedslåsen er slået fra (motorhovedet er sænket).
- Skub aldrig madvarerne, som skal hakkes, ned i hakkeren med hånden. Brug stopperen.
- Hulskiverne og klingens skarpe genstande. Vær yderst forsigtig, når du håndterer dem.
- Det anbefales ikke at bruge fingrene til at fjerne madrester fra skiverne, mens apparatet er i funktion. Fare for snitsår!
- Fødevarerne må ikke indeholde ben, kerner eller andre hårde dele.
- Lad de kogte fødevarer afkøle før de hakkes for et bedre resultat af hakningen takket være den bedre konsistens.
- Undlad at røre ved de bevægelige dele, mens apparatet er i funktion. Hold hænder, hår, tøj, skeer og andre genstande på afstand af kødhakkeren for at undgå personskader og skader på røremaskinen og kødhakkeren.
- Lad apparatet køle af inden rengøringen.
- Anvend kun originalt tilbehør som er godkendt og leveret af producenten. Anvendelse af uoriginale komponenter, redskaber og tilbehør kan medføre personskade eller skader på røremaskinen og kødhakkeren.
- Undlad at anvende skrappe rengøringsmidler eller skarpe genstande til rengøring eller fjernelse af rester fra skålen, redskaberne eller kødhakkeren.
- Hold tæt opsyn med børn, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Sluk røremaskinen før montering eller afmontering af kødhakkeren.
- Fjern ikke kødhakkeren, mens røremaskinen er i drift. Kontroller, at hastighedsgrebet er placeret på 0 (OFF).
- Lad kødhakkeren køle af inden rengøringen.
- Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at vaske og rengøre kødhakkeren.
- Støt ikke genstande oven på kødhakkeren.



1.5 Producentens ansvar

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for personskader eller materiel skade som følge af:

- Anden anvendelse af kødhakkeren end den, den er designet til;
- manglende kendskab til anvisningerne i denne betjeningsvejledning;
- manipulering med kødhakkerens dele;
- anvendelse af uoriginale reservedele;
- manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne.

1.6 Bortskaffelse

Udtjente apparater må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald! For at overholde

gældende lovgivning skal udtjente apparater afleveres på en genbrugsplads. På den måde sikres det, at værdifulde materialer i udtjente apparater kan genindvindes og dermed hjælpe med at beskytte miljøet. Kontakt de lokale myndigheder eller den ansvarlige for den lokale genbrugsplads for yderligere oplysninger.

Det præciseres at vores kødhakker er emballeret med materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes,

- Emballagen skal bortskaffes til egnede genbrugspladser.



Plastikemballage

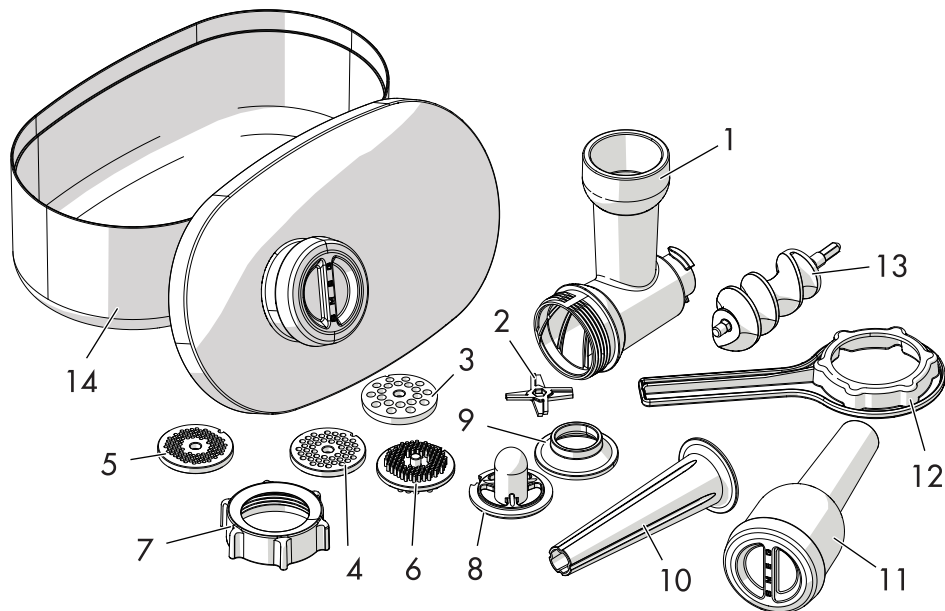
Fare for kvælning

- Efterlad ikke emballagen eller dele af den uden opsyn.
- Lad ikke børn bruge emballagens plastikposer til leg.



2 Beskrivelse

2.1 Produktbeskrivelse



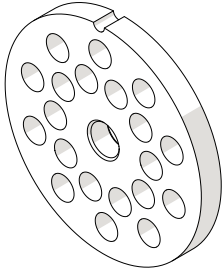
SMMG01 - Tilbehør kødhakker

- | | |
|---|--|
| 1 Kødhakkerenhed | 8 Støtte til kebbe-tilbehør og pølsetilbehør |
| 2 Klinge | 9 Tilbehør til kebbe |
| 3 Hulskive til grovhakning | 10 Tilbehør til pølser |
| 4 Hulskive til mellemfin hakning | 11 Stopper med prop |
| 5 Hulskive til finthakning | 12 Skruenøgle til låsemøtrik |
| 6 Tilbehør i silikone til rengøring af hulskiverne til mellem- og finthakning | 13 Snekke |
| 7 Låsemøtrik til hulskive | 14 Bakke til fødevarer/holder med låg |



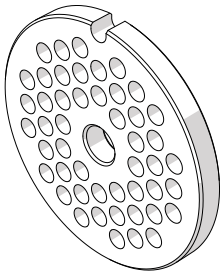
2.2 Beskrivelse af delene

Hulskive til grovhakning



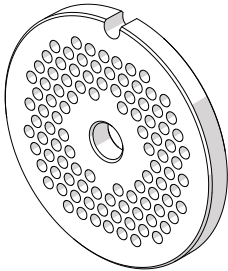
Bruges til hakning og hakning af grøntsager og sovse

Hulskive til mellemfin hakning



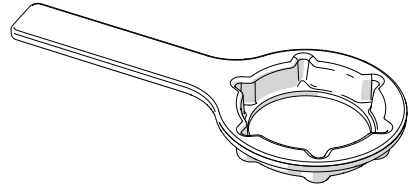
Bruges til hakning af rått eller tilberedt kød, kompakte grøntsager, tørret frugt uden skal og ost.

Hulskive til finthakning



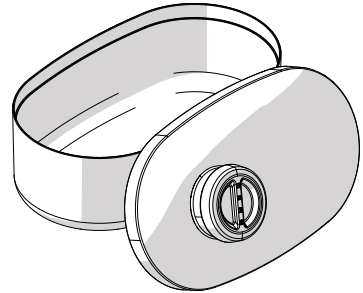
Bruges til at hakke rått og tilberedt kød, paté og rasp.

Skruenøgle til låsemøtrik



Letter fastgørelsen eller fjernelsen af møtrikken.

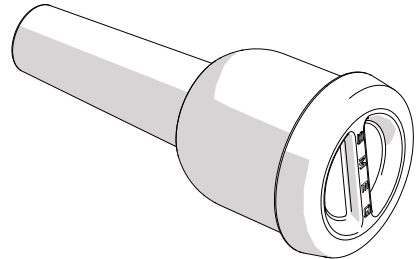
Bakke til fødevarer/holder med låg



Nyttig til opbevaring af fødevarer under forarbejdningen.

Kan desuden bruges som beholder til placering af kødhakkeren og dens tilbehør efter anvendelsen.

Stopper med prop



Gør det nemt at stoppe fødevarerne, som skal hakkes, ned i kødhakkerenheden.

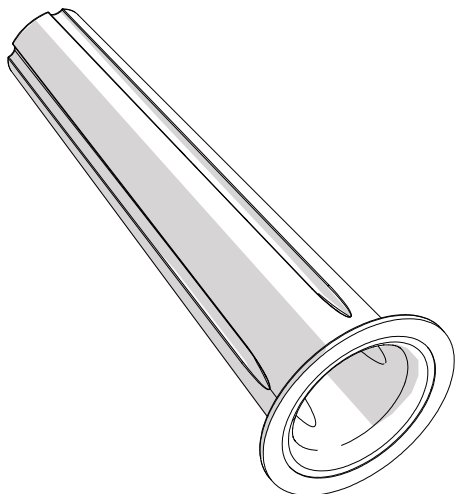
Bruges som beholder til tilbehør, som ikke anvendes (hulskiver, pølsetilbehør, osv.), som kan opbevares inde i stopperen.



Beskrivelse

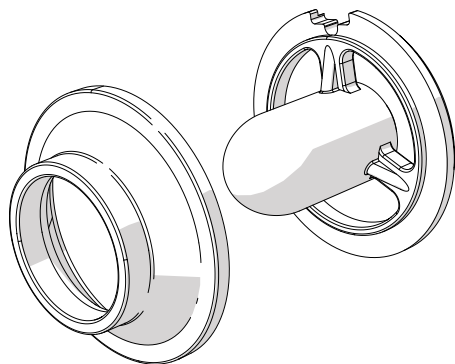
2.3 Medfølgende tilbehør

Tilbehør til pølser



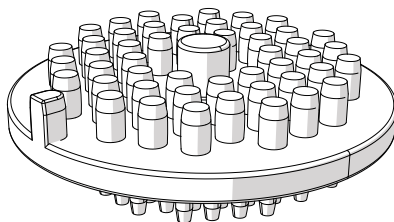
Bruges til at tilberede pølser med tarm.

Tilbehør til kebbe



Gør det lettere at tilberede og farsere kebbe.

Tilbehør i silikone til rengøring af hulskiverne til mellemhakning og finthakning



Redskab til rengøring af hulskiver.

i

Tilbehør, som kan komme i kontakt med madvarer, er fremstillet af materialer, som er i overensstemmelse med forskrifterne i den gældende lovgivning.



3 Anvendelse



Fare for dødeligt elektrisk stød

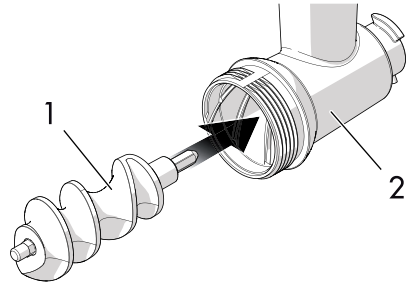
- Indsæt stikket på røremaskinen i en overensstemmende stikkontakt, som er forsynet med jordforbindelse.
- Jordstikbenet må ikke manipuleres.
- Undlad at anvende en adapter.
- Undlad at anvende en forlængerledning.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan resultere i dødsfald, brand eller elektrisk stød.

3.1 Før første anvendelse

1. Fjern eventuel beskyttende emballage ud- eller indvendigt fra kødhakkeren.
2. Fjern eventuelle mærkater fra kødhakkeren.
3. Rengøring af kødhakkeren (se "4 Rengøring og vedligeholdelse").

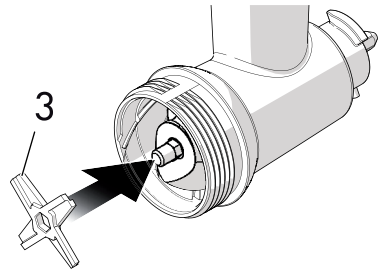
3.2 Montering af kødhakkerenheden

1. Indsæt snekken (1) i kødhakkerenheden (2).



Montering af hullskiver til hakning

1. Indsæt klinge (3) på enden af snekken, og vend den skarpe side udad.



Skarpe dele

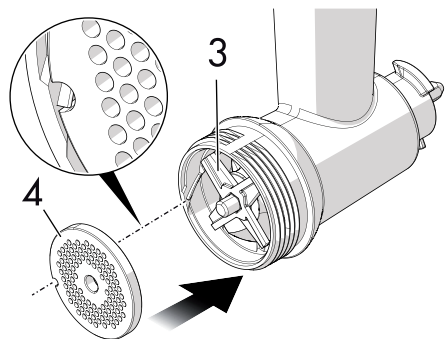
Fare for snitsår

- Kniven er meget skarp. Vær yderst forsigtig.

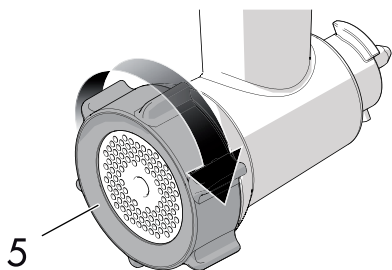


Anvendelse

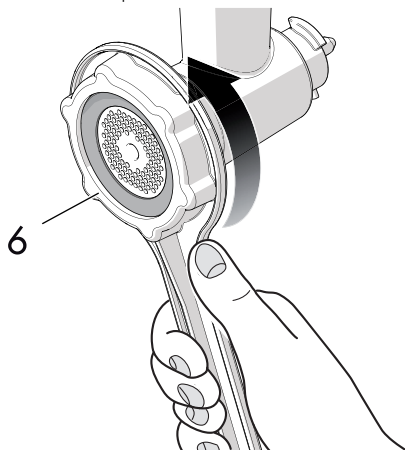
2. Placér en af de tre hulskiver, som følger med (4), på klingen (3). Vælg skiven afhængigt af det resultat af hakningen, som du ønsker.



3. Spænd holdemøtrikken (5) fast på kødhakkerenheden, eventuelt med brug af skruenøglen. Skru den ikke for stramt fast.



4. Hulskiven fjernes ved at skrue holdemøtrikken løs, eventuelt ved brug af den medfølgende skruenøgle (6). Pas på den skarpe kniv.



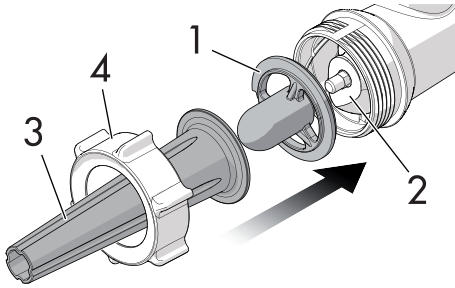
Skarpe dele
Fare for snitsår

- Kniven er meget skarp. Vær yderst forsigtig.



Montering af tilbehør til pølser

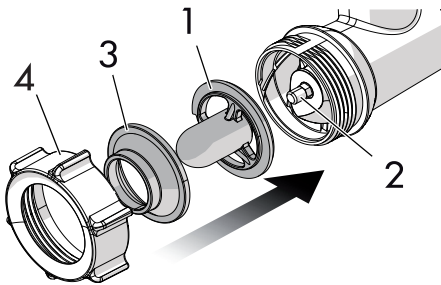
1. Indsæt holderen til pølser (1) på enden af snekken (2).
2. Støt keglen til pølsefremstilling (3) på holderen til pølser (1).



3. Indsæt låsemøtrikken (4) og skrue den fast på kødhakkerenheden uden at stramme for hårdt.

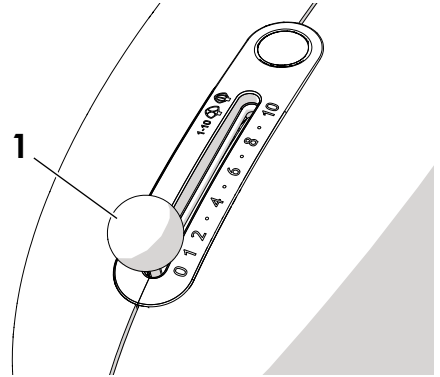
Sådan monteres tilbehøret til kebbe

1. Indsæt holderen til kebbe (1) på enden af snekken (2).
2. Fastgør tilbehøret til kebbe (3) på holderen til kebbe (1).
3. Indsæt låsemøtrikken (4) og skrue den fast på kødhakkerenheden uden at stramme for hårdt.

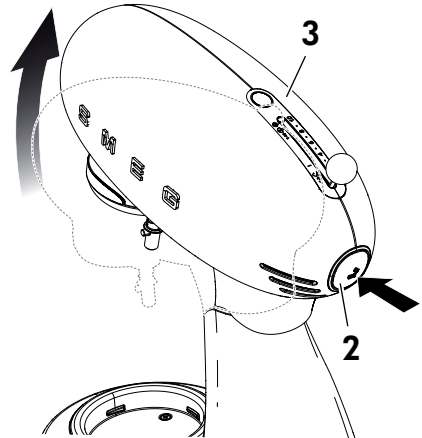


3.3 Montering på røremaskinen

1. Sluk røremaskinen ved at hastighedsgrebet (1) på røremaskinen til position '0' (OFF).



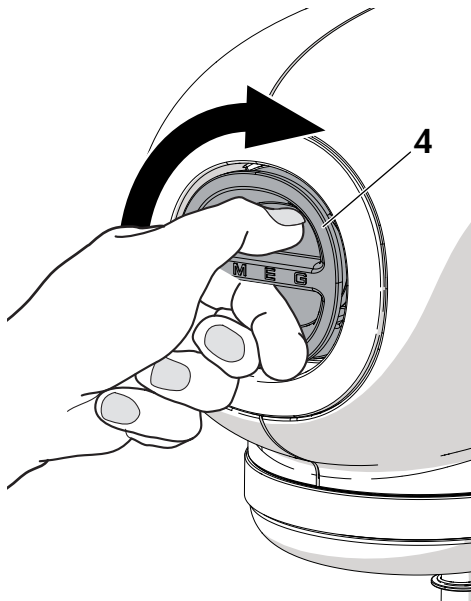
2. Træk stikket ud af stikkontakten.
3. Tryk på udløserknappen (2).
4. Hold knappen inde, og løft hovedet (3) mens det understøttes med hånden.
5. Fjern eventuelt standardtilbehør (dejkrog, piskeris, hjulpisker), hvis de er påsat.



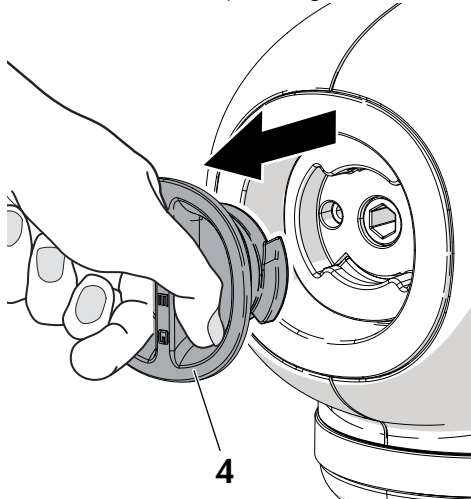


Anvendelse

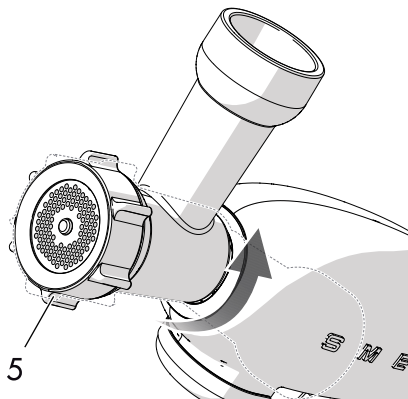
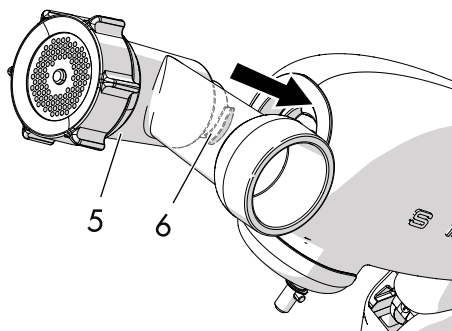
6. Tag fat i låget på den forreste monteringsarm (4) på midten og drej den med uret.



7. Træk udad for at fjerne låget (4).



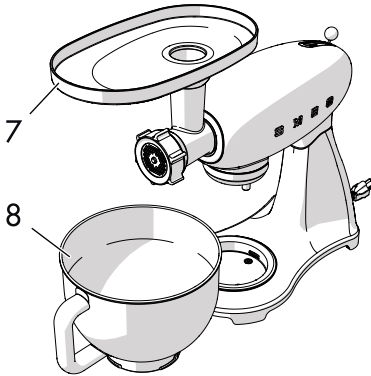
8. Indsæt kødhakkeren (5) ved at følge skinnen på monteringsarmen (6) og drej den med 60°.



9. Sænk røremaskinens hoved, og hold udløserknappen nede mens du understøtter bevægelsen med hånden.



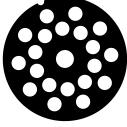
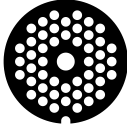

10. Indsæt bakken til fødevarer (7) på den øverste del af kødhakkeren og anbring røremaskinens skål (8) eller kødhakkerens beholder under tilbehøret for at opsamle det hakkede kød.



3.4 Sådan anvendes kødhakkeren

1. Optø de frosne produkter helt før de hakkes.
2. Skær madvarerne i strimler eller små stykker, og læg dem på bakken.
3. Anbring røremaskinens skål eller kødhakkerens beholder under tilbehøret for at opsamle det hakkede mad.
4. Sæt røremaskinens stik i stikkontakten og vælg hastigheden 4.
5. Brug stopperen til at stoppe fødevarerne lettere ind i kødhakkerenheden. Sørg for ikke at presse for hårdt, for ikke at skade kødhakkeren.
6. Flyt hastighedsgrebet på røremaskinen til '0' (OFF) for at standse betjeningen.

Valg af hulskive

Hulskive	Egnet til
Grovhakning 	Ragout og fyld af rått kød, fisk, tørret, skrællet frugt, grøntsager.
Mellemfin hakning 	Ragout og fyld af rått kød, fisk, tørret, skrællet frugt, ost, grøntsager og tørt brød.
Fint hakning 	Fyld af rått kød, tilberedt kød til frikadeller eller postejer med kartoffelmos, fyld til kebbe, paté og tørt brød.



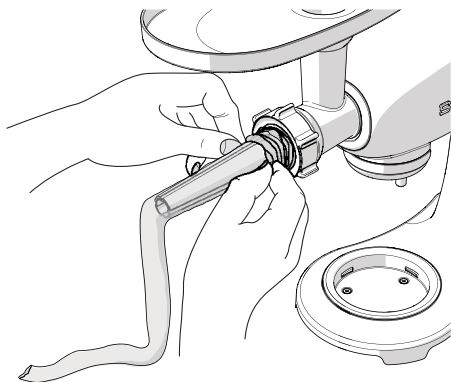
Bevægelige dele

Fare for personskade og skader på apparatet

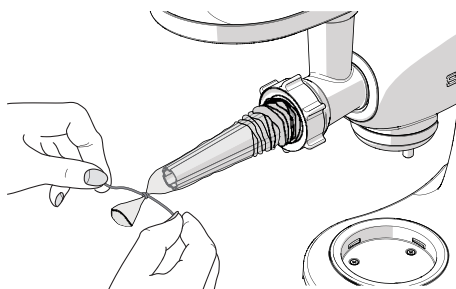
- Klingen er meget skarp. Vær yderst forsigtig, når du håndterer den.
- Hold fingrene langt væk fra hullerne.
- Undlad at røre ved kødhakkeren under driften.
- Anvend ikke kødhakkeren til andre formål, end dem, som den er beregnet til.

3.5 Brug af tilbehør til pølser

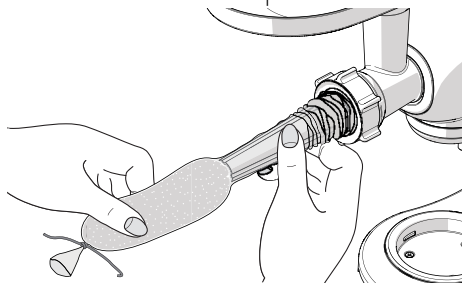
1. Forbered fyldet til pølserne ved at bruge kødhakkeren som beskrevet i afsnit "3.4 Sådan anvendes kødhakkeren".
2. Smør pølsehornet med madolie, og sæt tarmen på spidsen.



3. Luk enden på tarmen med snor.



4. Sæt røremaskinens stik i stikkontakten og vælg en langsom hastighed.
5. Indsæt langsomt det hakkede kød i røret ved hjælp af stopperen. Sørg for ikke at presse for hårdt, for ikke at skade kødhakkeren.
6. Hold fast om den lukkede ende af tarmen med den ene hånd, og skub fyldet ind i tarmen. Sørg for ikke at fylde for meget i.
7. Sno tarmen for at forme pølserne.

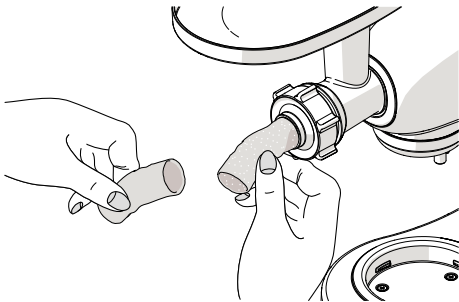


8. Flyt hastighedsgrebet på røremaskinen til '0' (OFF) for at standse betjeningen.



3.6 Sådan bruges tilbehøret til kebbe

1. Tilbered fyldet til kebbe
2. Sæt røremaskinens stik i stikkontakten.
3. Brug stopperen til at skubbe fyldet ind i kødhakkerenheden.
4. Flyt røremaskinens greb til positionen **1**.
5. Lad fyldet passere gennem tilbehøret, og fjern det med hånden, så snart det har den ønskede størrelse til at forme indpakningen til kebbe.



6. Flyt hastighedsgrebet på røremaskinen til '0' (OFF) for at standse betjeningen.



Risiko for kontaminering af fødevarer

- Efterlad ikke leffordævelige ingredienser såsom mejeriprodukter, osv. uden for køleskabet i mere end en time.

Gode råd til hakning af madvarer og udstopning af pølser

Forberedelse af hakket kød: Oksekød skal hakkes to gange for at opnå et homogent resultat.

Tilberedning af rasp: Du skal bruge tørt brød eller brød, som forinden er tørret i ovnen.

Udstopning af pølser: Hvis du bruger naturtarm, skal den lægges i blød i koldt vand i 30 minutter for at fjerne overskydende salt. Skyl den flere gang under rindende, koldt vand.

Undgå at fylde for meget kød i tarmen, så der er plads til, at pølsen kan rulles i mindre ringe og udvide sig under tilberedning.

Hvis der dannes en luftboble, stikker du hul på tarmen med en tandstikker eller en nål.



Ukorrekt anvendelse

Fare for skader på tilbehøret

- Brug ikke kødhakkeren eller tilbehøret til pølser til at hakke eller fylde andre produkter end dem, som det er beregnet til.



Rengøring og vedligeholdelse

4 Rengøring og vedligeholdelse

4.1 Bemærkninger



Ukorrekt anvendelse
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Sluk og frakobl apparatet inden rengøring af apparatet og dets redskaber og tilbehør.



Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne

- Brug ikke dampstråler til rengøring af kødhakkeren.
- Brug ikke rengøringsprodukter, som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- Der må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere.

4.2 Rengøring af overfladerne

For at vedligeholde overfladerne skal de rengøres regelmæssigt efter hver anvendelse.

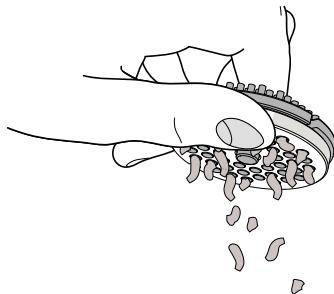
Brug en blød klud eller en mikrofiberklud til rengøring af overfladerne.

4.3 Rengøring af kødhakkeren

Adskil kødhakkeren helt. Brug skruenøglen til at løsne låsemøtrikken på kødhakkerenheden.

Hulskiverne kan renses for madrester ved hjælp af det medfølgende redskab i silikone, som ligger inde bag proppen på stopperen.

Redskabet består af to profiler, som passer perfekt til den skive, som skal gøres rent.



Kødhakkerenheden, snekken, låsemøtrikken, klingens og de tre skiver kan ikke vaskes i opvaskemaskinen, men skal vaskes i hånden i lunkent vand og neutral sæbe.

De andre komponenter kan vaskes i opvaskemaskine.

Lad alle kødhakkerens dele tørre helt inden de lægges væk eller genmonteres.

