

Caro Cliente,

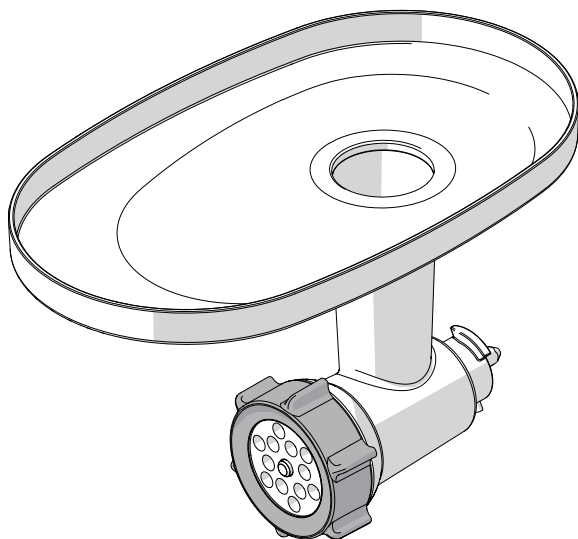
Agradecemos-lhe vivamente por ter adquirido um produto Smeg.

Ao escolher um dos nossos produtos, optou por um aparelho que surge da união entre o estilo icónico, a conceção técnica inovadora e a atenção aos detalhes.

Este aparelho combina perfeitamente com os outros aparelhos Smeg, ou isoladamente contribui para dar um acento de estilo ao interior da cozinha.

Desejamos que possa apreciar completamente o seu novo eletrodoméstico.

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg50style.com](http://www.smeg50style.com) o [www.smeg.com](http://www.smeg.com).



**SMMG01**  
Acessório Picadora

# Índice

<b>1 Advertências</b>	<b>118</b>
1.1 Introdução	118
1.2 Manual de utilização	118
1.3 Utilização a que se destina	118
1.4 Advertências gerais de segurança	119
1.5 Responsabilidade do fabricante	121
1.6 Eliminação	121
<b>2 Descrição</b>	<b>122</b>
2.1 Descrição do produto	122
2.2 Descrição das partes	123
2.3 Acessórios fornecidos	124
<b>3 Utilização</b>	<b>125</b>
3.1 Antes da primeira utilização	125
3.2 Montagem do corpo da picadora	125
3.3 Montagem no encaixe da batedeira	127
3.4 Modo de utilização da picadora	129
3.5 Modo de utilização do acessório para salsichas	130
3.6 Modo de utilização do acessório para quibes	131
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>132</b>
4.1 Advertências	132
4.2 Limpeza das superfícies	132
4.3 Limpeza da picadora	132

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respectivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.



# Advertências

## 1 Advertências

### 1.1 Introdução

Informações importantes para o utilizador:

#### Advertências



Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

#### Descrição



Descrição da picadora.

#### Utilização



Informações sobre a utilização da picadora.

#### Limpeza e manutenção



Informações para a limpeza e manutenção corretas da picadora.



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

### 1.2 Manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante da picadora e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida da picadora.

### 1.3 Utilização a que se destina

- A picadora é destinada exclusivamente para uso doméstico.
- Utilize a picadora apenas em conjunto com a batedeira do fabricante.
- Utilize a picadora em ambientes fechados e protegidos dos agentes atmosféricos.
- A picadora pode ser utilizada para picar carne, queijo, fruta seca sem casca, peixe, pão seco, etc. para diversas preparações como recheios, pão ralado, paté, etc.
- Os acessórios da picadora podem ser utilizados para encher salsichas ou para fazer quibes.
- Não utilize a picadora para fins diferentes daqueles para os quais foi concebida.
- A utilização da picadora não é permitida às pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.



## 1.4 Advertências gerais de segurança

A picadora é um acessório da batedeira.

Siga todas as instruções de segurança para a utilização segura da picadora.

- Antes de utilizar a picadora, leia atentamente este manual de utilização e o manual de utilização da batedeira.
- Não utilize a picadora se o cabo de alimentação ou a ficha da batedeira estiverem danificados ou se a batedeira tiver caído no chão ou danificada de alguma forma.
- Desligue o aparelho da tomada de parede se for deixado sem vigilância e antes de efetuar operações de montagem, desmontagem e limpeza.
- A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- A utilização do aparelho é permitida a crianças maiores de 8 anos desde que supervisionadas e instruídas sobre o uso seguro do aparelho e que estejam cientes dos riscos associados.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, a menos que sejam maiores de 8 anos e estejam constantemente supervisionadas.
- Em caso de avaria do aparelho, faça com que o mesmo seja reparado exclusivamente por um técnico qualificado.



## Advertências

### Para o aparelho e para a picadora

- Extraia a ficha do aparelho da tomada de corrente após cada utilização e antes de realizar as operações de limpeza.
- Não utilize a picadora se o cabo de alimentação ou a ficha da batedeira estiverem danificados ou se a batedeira tiver caído no chão ou danificada de alguma forma.
- Não utilize a picadora se a mesma estiver danificada.
- Não deixe a picadora sem vigilância enquanto ela está em funcionamento.
- Não modifique a picadora.
- Nunca tente reparar a picadora por conta própria ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Não insira, remova e substitua os utensílios com o bloqueio de segurança (cabeça do motor abaixada).
- Não empurre os alimentos na bandeja com as mãos. Utilize o calcador.
- Os discos de picar e a lâmina são objetos afiados. Preste a máxima atenção ao manuseá-los.
- Não utilize os dedos para retirar os resíduos de alimentos dos discos enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Perigo de corte!
- Os alimentos não devem conter ossos, caroços ou outros componentes duros.
- Deixe arrefecer os alimentos cozidos antes de os cortar para um melhor resultado de corte, graças à maior consistência.
- Durante o funcionamento, evite o contacto com partes em movimento. Mantenha as mãos, cabelos, roupas, espátulas e outros objetos afastados da picadora para evitar ferimentos pessoais ou danos à batedeira e à picadora.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.
- Não utilize acessórios diferentes dos previstos e fornecidos pelo fabricante. A utilização de componentes, utensílios e acessórios não originais pode causar ferimentos pessoais ou danos à batedeira e à picadora.
- Não utilize detergentes agressivos ou objetos cortantes para lavar ou remover qualquer resíduo da taça, dos utensílios e da picadora.
- Vigie as crianças, certificando-se de que não brinquem com o aparelho.
- Desligue a batedeira antes de montar ou retirar a picadora.
- Não remova a picadora enquanto a batedeira está em funcionamento. Certifique-se de que o seletor das velocidades está posicionado em 0 (OFF).
- Deixe que a picadora arrefeça antes de efetuar a limpeza.
- Não utilize detergentes agressivos ou raspadores cortantes para lavar e limpar a picadora.
- Não apoie objetos sobre a picadora.



## 1.5 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina toda a responsabilidade por danos sofridos por pessoas e objetos, provocados por:

- utilização da picadora diferente da prevista;
- falta de leitura do manual de utilização;
- modificação de qualquer peça da picadora;
- utilização de peças de substituição não originais;
- não observância das advertências de segurança.

## 1.6 Eliminação

**Os aparelhos elétricos velhos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico!** De acordo com a legislação

vigente, os aparelhos elétricos que atingem o fim de vida útil devem ser levados para centros de recolha diferenciada. Deste modo, podem ser reciclados materiais valiosos oriundos de equipamentos velhos e protegido o ambiente. Para mais informações, contacte as autoridades locais competentes ou os responsáveis pelos centros de recolha diferenciada. Informa-se que na embalagem da picadora são utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais da embalagem aos centros apropriados de recolha diferenciada.



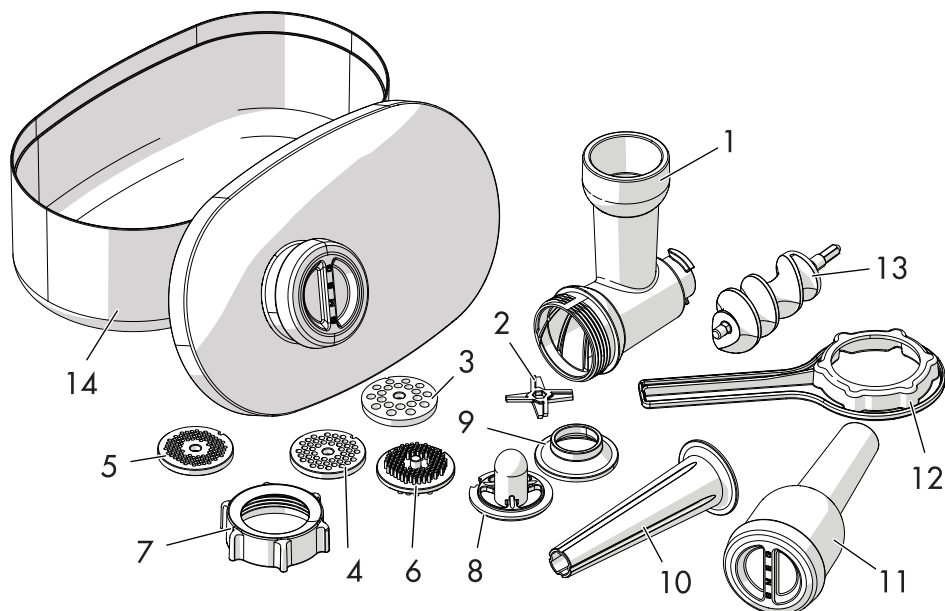
### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.



## 2 Descrição

### 2.1 Descrição do produto



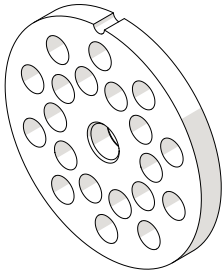
#### SMMG01 - Acessório picadora

- |   |  |
|---|--|
| 1 Corpo da picadora   | 8 Suporte do acessório para quibes e do acessório para salsichas |
| 2 Lâmina  | 9 Acessório para quibes  |
| 3 Disco de picar grosso   | 10 Acessório para salsichas                                      |
| 4 Disco de picar médio  | 11 Empurrador com tampa  |
| 5 Disco de picar fino   | 12 Chave para o anel roscado                                     |
| 6 Acessório em silicone para a limpeza dos discos de picar médio e fino | 13 Parafuso sem-fim  |
| 7 Anel roscado  | 14 Bandeja porta-alimentos/Recipiente com tampa                  |



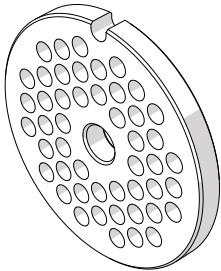
## 2.2 Descrição das partes

### Disco de picar grosso



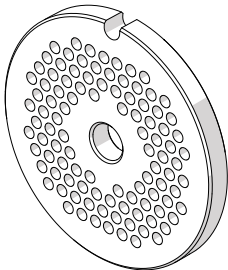
Útil para picar e moer verduras e molhos.

### Disco de picar médio



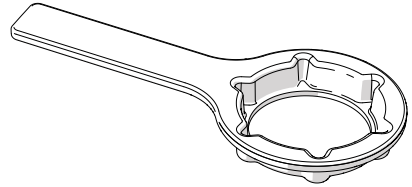
Útil para picar carne crua ou cozida, verduras compactas, fruta seca sem casca e queijos.

### Disco de picar fino



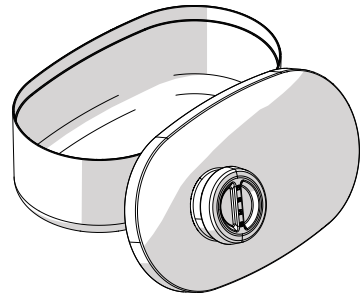
Útil para picar carne crua, carnes cozidas, paté e pão ralado.

### Chave para o anel roscado



Facilita a fixação e a remoção do anel roscado.

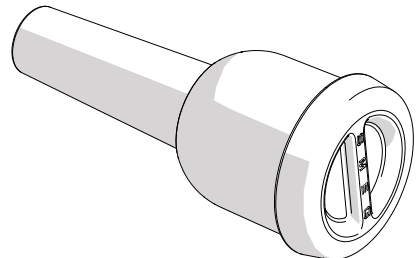
### Bandeja porta-alimentos/Recipiente com tampa



Útil para manter os alimentos a picar durante a tarefa.

Também pode ser utilizado como recipiente para guardar a picadora e os respetivos acessórios no fim da utilização.

### Empurrador com tampa



Facilita a introdução dos alimentos a picar dentro do corpo da picadora.

Funciona como recipiente dos acessórios não utilizados (discos, acessório para salsichas) que podem ser guardados no seu interior.

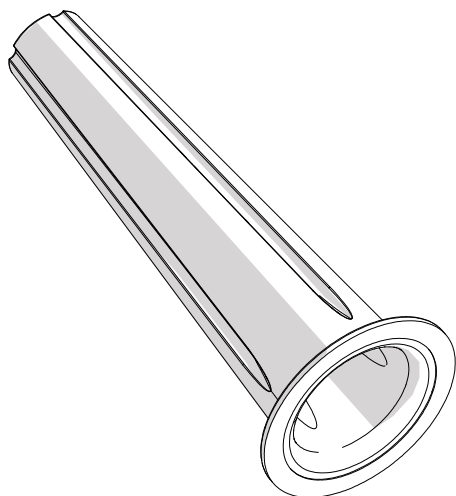




## Descrição

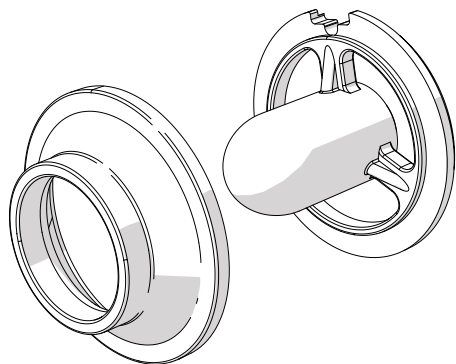
### 2.3 Acessórios fornecidos

#### Acessório para salsichas



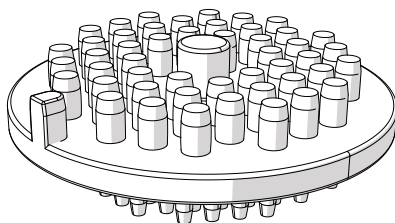
Permite preparar salsichas com tripa.

#### Acessório para quibes



Simplifica a preparação e o recheio de quibes.

#### Acessório em silicone para a limpeza dos discos de picar médio e fino



Útil para a limpeza dos discos.

**i**

Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.



## 3 Utilização



### Perigo de eletrocussão

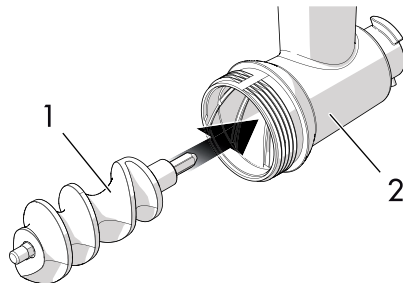
- Introduza a ficha da batedeira numa tomada de corrente apropriada e equipada com ligação à terra.
- Não adultere a ligação à terra.
- Não utilize um adaptador.
- Não utilize um cabo de extensão.
- A não observância destas advertências pode provocar a morte, um incêndio ou a eletrocussão.

### 3.1 Antes da primeira utilização

1. Remova as eventuais embalagens protetoras do exterior ou do interior da picadora.
2. Remova eventuais etiquetas da picadora.
3. Limpe a picadora (veja "4 Limpeza e manutenção").

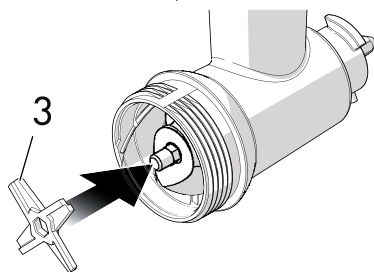
### 3.2 Montagem do corpo da picadora

1. Introduza o parafuso sem-fim (1) no corpo da picadora (2).



### Como montar os discos para triturar

1. Introduza a lâmina (3) na extremidade do parafuso sem-fim mantendo a parte cortante voltada para o exterior.



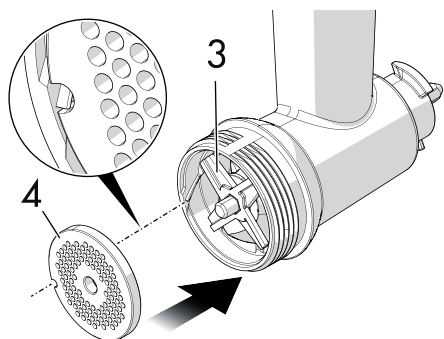
### Partes afiadas Perigo de corte

- A lâmina é afiada. Preste a máxima atenção.

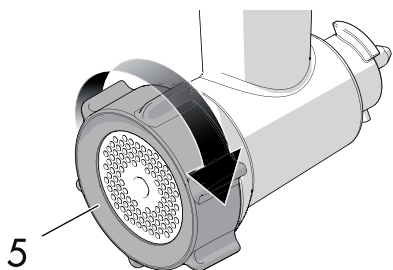


## Utilização

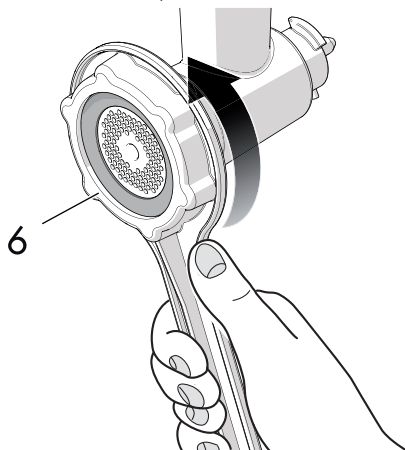
2. Posicione um dos três discos fornecidos (4) na lâmina (3), conforme o resultado final da moagem que se pretende obter.



3. Aperte o anel roscado de fixação (5) no corpo da picadora, com o eventual auxílio da chave de fixação, mas sem apertar excessivamente.



4. Para extrair o disco, desaperte o anel roscado, com a eventual ajuda da chave fornecida para este fim (6), prestando atenção nas lâminas.



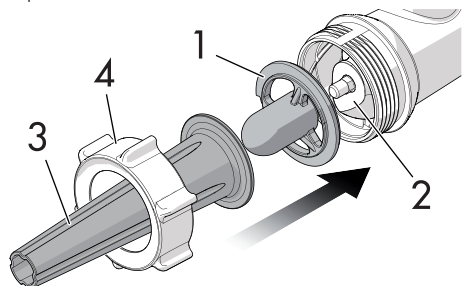
Partes afiadas  
Perigo de corte

- A lâmina é afiada. Preste a máxima atenção.



## Como montar o acessório para salsichas

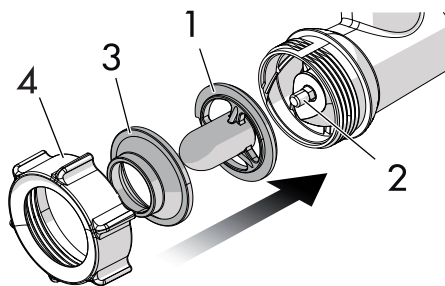
1. Introduza o suporte para salsichas (1) na extremidade do parafuso sem-fim (2).
2. Apoie o funil para encher (3) no suporte para salsichas (1).



3. Introduza o anel roscado de fixação (4) e aperte-o no corpo da picadora sem apertar excessivamente.

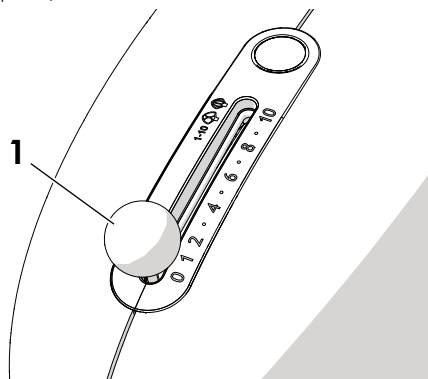
## Como montar o acessório para quibes

1. Introduza o suporte para quibes (1) na extremidade do parafuso sem-fim (2).
2. Encaixe o acessório para quibes (3) no suporte para quibe (1).
3. Introduza o anel roscado de fixação (4) e aperte-o no corpo da picadora sem apertar excessivamente.

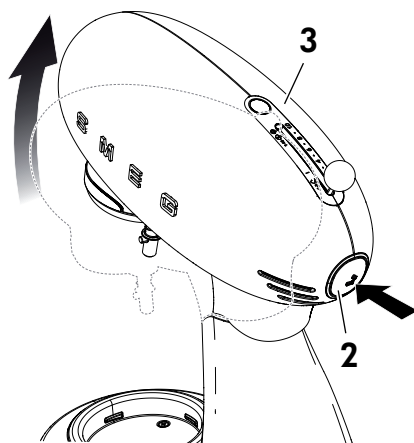


## 3.3 Montagem no encaixe da bateadeira

1. Desligue a bateadeira movendo a alavanca (1) da bateadeira para a posição '0' (OFF).



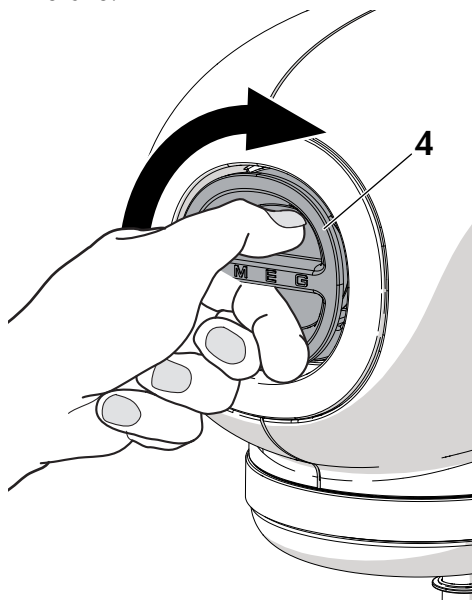
2. Extraia a ficha na tomada de corrente.
3. Pressione o botão de desbloqueio (2).
4. Mantenha pressionado o botão e levante a cabeça (3) acompanhando o movimento com a mão.
5. Retire eventuais acessórios padrão (gancho misturador, batedor em balão, batedor plano) se houver.



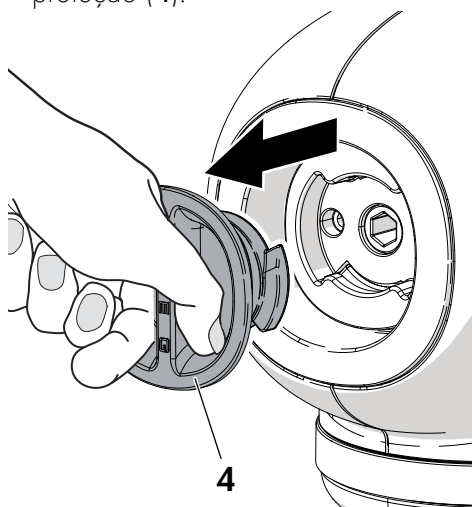


## Utilização

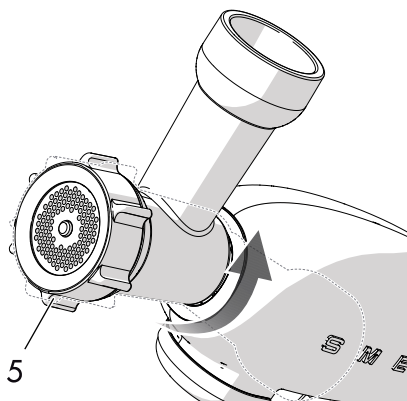
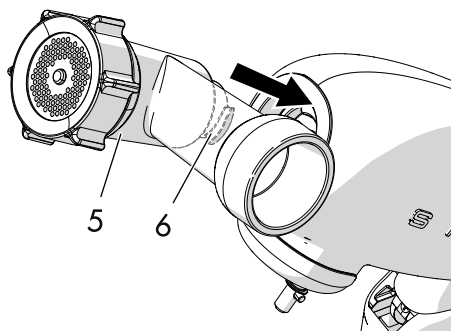
6. Fixe a proteção do encaixe frontal (4) na parte central e rode em sentido horário.



7. Puxe para fora para remover a proteção (4).



8. Introduza a picadora (5) observando o guia presente no encaixe (6) e rode-a em 60°.



9. Baixe a cabeça da batedeira mantendo pressionado o botão de desbloqueio e acompanhando o movimento com a mão.



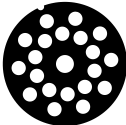


10. Introduza a bandeja porta-alimentos (7) na parte superior da picadora e coloque a taça da batedeira (8) ou o recipiente da picadora sob o acessório para recolher a carne moída.

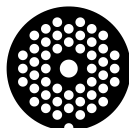
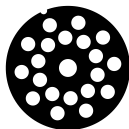


## 3.4 Modo de utilização da picadora

1. Descongele completamente os produtos congelados antes de os picar.
2. Corte o alimento em fatias ou pedaços e posicione-o na bandeja porta-alimentos.
3. Coloque a taça da batedeira ou o recipiente da picadora sob o acessório para recolher o alimento moído.
4. Insira a ficha da batedeira na tomada elétrica e selecione a velocidade **4**.
5. Utilize o empurrador para facilitar a introdução do alimento no interior do corpo da picadora. Preste atenção para não empurrar excessivamente para não danificar a picadora.
6. Desloque a alavanca do seletor das velocidades da batedeira para '0' (OFF) para interromper o funcionamento.

## Seleção do disco para picar

Disco de picar	Adequado para
	Ragu e recheios de carne crua, peixe, fruta seca descascada, verduras.
	Ragu e recheios de carne crua, peixe, fruta seca descascada, queijos, verduras, pão seco.
	Recheios de carne crua, carnes cozidas para bolos de carne moída ou timbales com puré de batatas, cheios para quibes, paté e pão seco.



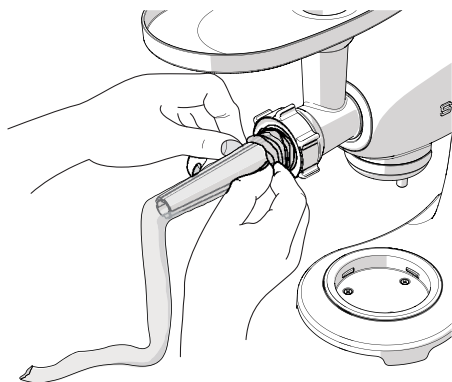


**Partes em movimento**  
**Perigo de ferimentos pessoais e danos ao aparelho**

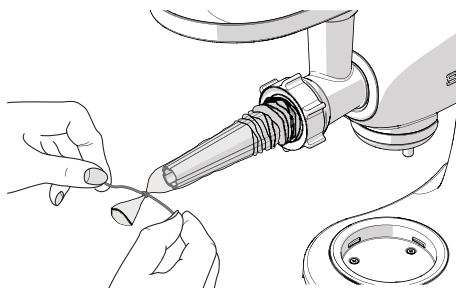
- A lâmina é afiada. Preste a máxima atenção ao manuseá-la.
- Mantenha os dedos afastados das aberturas.
- Não toque na picadora durante o funcionamento.
- Não utilize a picadora para fins diferentes daqueles indicados.

## 3.5 Modo de utilização do acessório para salsichas

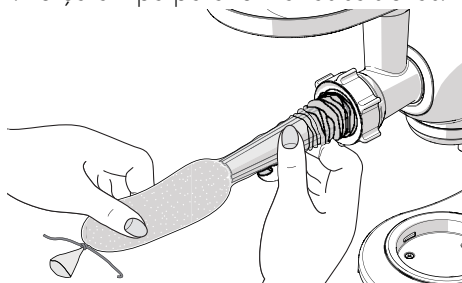
1. Prepare o recheio das salsichas utilizando a picadora como descrito no parágrafo "3.4 Modo de utilização da picadora".
2. Espalhe óleo alimentar pelo funil e enfie a tripa no funil.



3. Sele a ponta da tripa com cordão.



4. Insira a ficha da bateadeira na tomada elétrica e selecione uma velocidade baixa.
5. Introduza lentamente a carne moída no tubo, utilizando o pilão. Preste atenção para não empurrar excessivamente para não danificar a picadora.
6. Segure com uma mão a ponta fechada da tripa e empurre o recheio para dentro da tripa. Preste atenção para não encher excessivamente.
7. Torça a tripa para formar as salsichas.

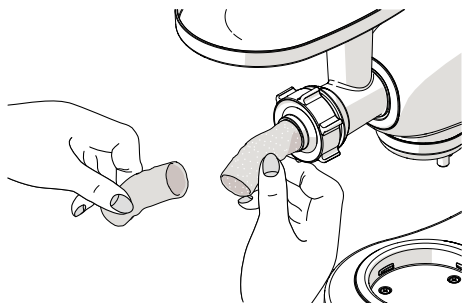


8. Desloque a alavanca do seletor das velocidades da bateadeira para '0' (OFF) para interromper o funcionamento.



## 3.6 Modo de utilização do acessório para quibes

1. Prepare o recheio para os quibes.
2. Introduza a ficha da batedeira na tomada de corrente.
3. Utilize o empurrador para forçar o recheio para dentro do corpo da picadora.
4. Desloque a alavanca da batedeira para a posição **1**.
5. Faça passar o composto pelo acessório e remova-o com a mão assim que sair na dimensão pretendida para constituir o invólucro do quibe.



6. Desloque a alavanca do seletor das velocidades da batedeira para '0' (OFF) para interromper o funcionamento.

## Conselhos úteis para picar os alimentos e encher salsichas

**Picar a carne:** Para obter um produto mais homogêneo e macio, pique duas vezes a carne de vitela.

**Picar pão:** Para obter pão ralado, utilize pão seco ou previamente torrado no forno.

**Encher salsichas:** Se utilizar tripas naturais, é necessário deixá-las demolhar em água fria por 30 minutos para remover o sal em excesso. Enxagúe várias vezes sob água corrente fria.

Evite apertar demasiado a carne picada dentro da tripa, mas deixe espaço suficiente para que a salsicha seja torcida em anéis mais pequenos para que se expanda durante a cozedura.

No caso de se criar ar no interior, fure com um palito de dentes ou uma agulha.



### Utilização não correta Perigo de danos ao acessório

- Não utilize a picadora ou o acessório para salsichas para picar ou encher produtos diferentes dos previstos.



### Risco de intoxicação alimentar

- Não deixe ingredientes deterioráveis como produtos lácteos, etc. fora do frigorífico por mais de uma hora.





## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



**Utilização não correta**  
**Perigo de eletrocussão**

- Extraia a ficha da tomada de corrente antes de realizar a limpeza do aparelho e dos seus utensílios e acessórios.



**Utilização não correta**  
**Riscos de danos às superfícies**

- Não utilize jatos de vapor para limpar a picadora.
- Não utilize produtos para limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

### 4.2 Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização. Utilize um pano macio ou de microfibra para limpar as superfícies.

### 4.3 Limpeza da picadora

Desmonte completamente a picadora utilizando a chave para soltar o anel roscado aparafusado no corpo da picadora.

Pode remover os resíduos de alimentos do disco utilizando o acessório para limpeza dos discos em silicone localizado dentro da tampa do empurrador.

O acessório é constituído de dois perfis que se adaptam perfeitamente ao tipo de disco a limpar.



O corpo da picadora, o parafuso sem-fim, o anel roscado de fixação, a lâmina e os três discos de picar não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, mas devem ser lavadas à mão em água morna e com sabão neutro.

Os outros componentes podem ser lavados no lava-loiças.

Enxugue perfeitamente todas as partes da picadora antes de as colocar ou montar novamente.

