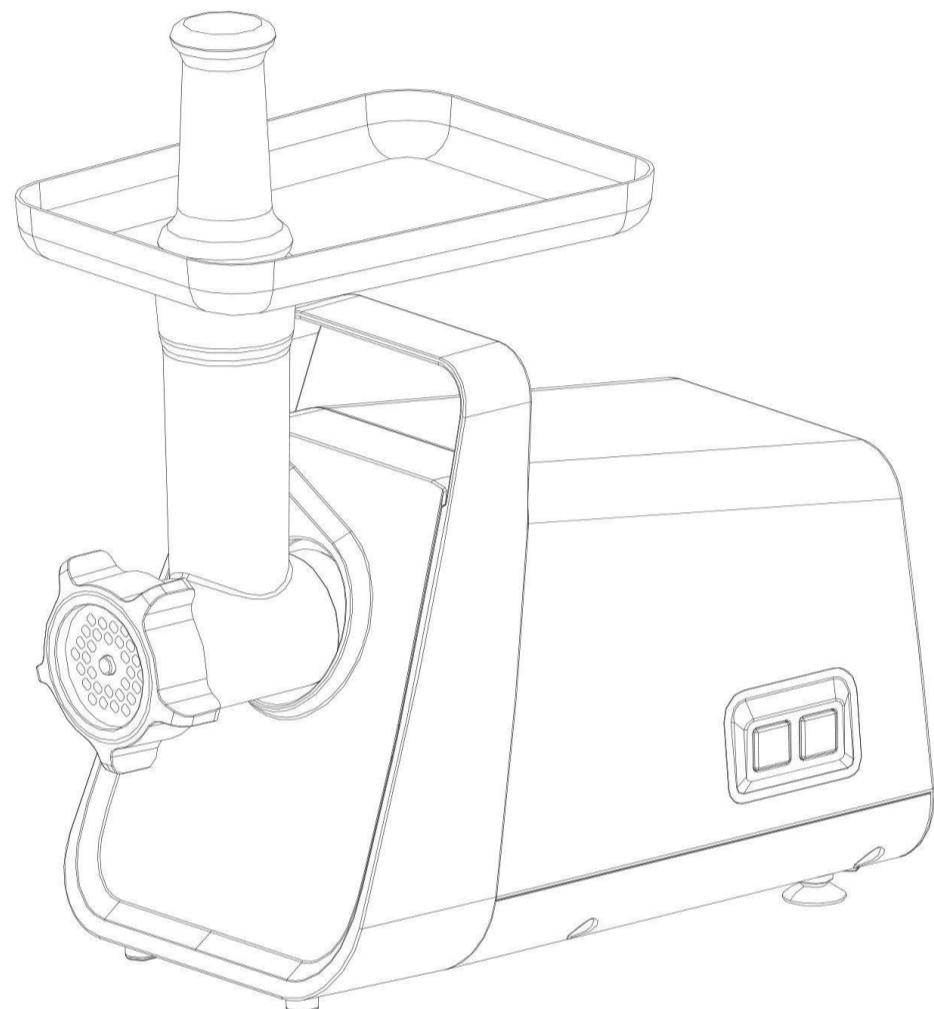


**CHEFFANO**



**MODELL: AZ-MG097**

**Fleischwolf**  
**Bedienungsanleitung**

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und diese verstehen.

Es bestehen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

**Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.**

Dieses Gerät sollte nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und das Kabel sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

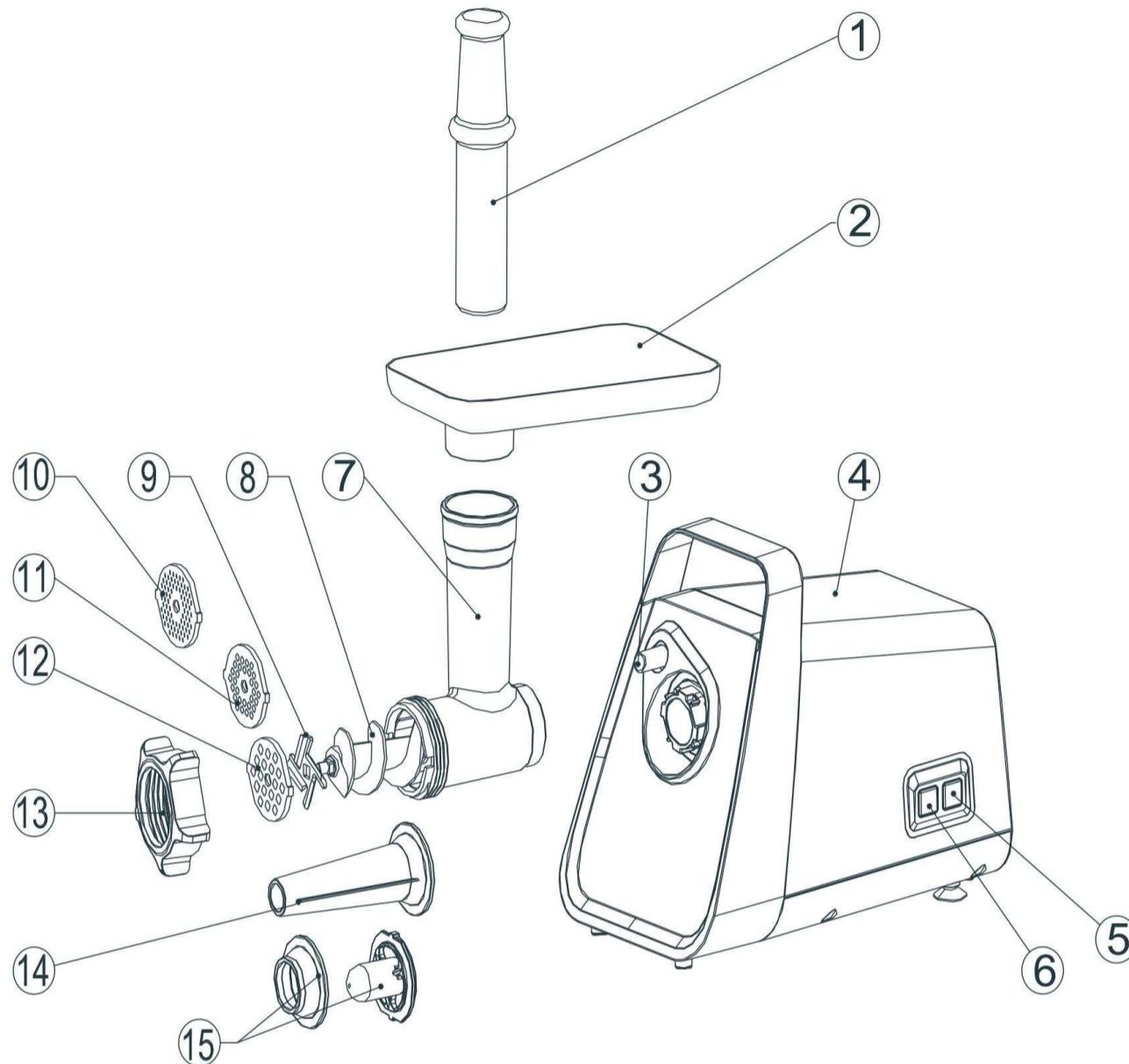
Schalten Sie das Gerät immer aus der Stromversorgung aus, falls es unbeaufsichtigt gelassen wird ohne Aufsicht und vor dem Zusammenbau, der Demontage oder der Reinigung.

Geräte können auch von Personen mit eingeschränkter körperlicher Leistungsfähigkeit genutzt werden. sinnliche oder geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Informationen darüber, ob sie eine Aufsicht oder Anleitung erhalten haben bezüglich der sicheren Nutzung des Geräts und ob sie.. die damit verbundenen Gefahren verstehen

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- ◆ Nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für industrielle Zwecke verwenden.
- ◆ Ziehen Sie beim Zusammenbauen und Zerlegen des Geräts den Stecker aus der Steckdose.
- ◆ Bei der Nutzung von Geräten in der Nähe von Kindern ist eine sorgfältige Aufsicht erforderlich.
- ◆ Tragen Sie das Gerät stets so, dass Sie das Motorgehäuse mit beiden Händen festhalten.  
Tragen Sie das Gerät nicht, indem Sie nur an der Einfüllplatte oder am Kopfteil festhalten.
- ◆ Befestigen Sie die Schneidklinge und die Schneidplatte nicht, wenn Sie das Kibbe-Aufsatzgerät verwenden.
- ◆ Füttern Sie das Tier niemals von Hand. Benutzen Sie immer einen Futterspender.
- ◆ Mahlen Sie keine harten Nahrungsmittel wie Knochen, Nüsse usw. zerkleinern.
- ◆ Mahlen Sie Ingwer und andere Materialien mit harten Fasern nicht zerkleinern.
- ◆ Die Fleischmühle sollte nicht länger als 10 Minuten am Stück laufen lassen werden.
- ◆ Die Rückwärtsfunktion ist während des Betriebs des Geräts nicht zulässig (Für Schalten Sie den Schalter (z. B. „REV“) aus und warten Sie mindestens eine Minute, bis die Mühle vollständig zum Stillstand gekommen ist. Andernfalls kann es zu ungewöhnlichen Geräuschen, Vibrationen oder vorübergehenden elektrischen Funken im Gerät kommen. Dies kann leicht zu Schäden am Gerät führen und den Benutzer erschrecken.)
- ◆ Nach der Verwendung blieben noch ein paar Essensreste im Mahlwerk zurück  
Normalerweise kann am Ende etwas schwarzes Metallpulver auf dem zerkleinerten Essen haften bleiben.  
Bitte entfernen Sie dieses und entsorgen Sie es – essen Sie es nicht.
- ◆ Um ein Verklemmen zu vermeiden, üben Sie beim Betrieb des Geräts keinen übermäßigen Druck aus. Wenn der Sicherungsschalter auslöst, schalten Sie das Gerät nicht wieder ein.
- ◆ Versuchen Sie niemals, die Teile selbst auszutauschen oder das Gerät selbst zu reparieren.
- ◆ Kinder und behinderte Personen sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ◆ Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ◆ Bitte drehen Sie den „REV“-Schalter erst dann um, wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- ◆ Produktinformationen zum Stromverbrauch und zur Zeit, die benötigt wird, um den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen:  
Aus-Zustand: max. 0.2 W;  
Die maximale Zeit, die benötigt wird, um den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen: 0 Minuten

# PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1. Lebensmittelvermittler
- 2. Hüpfplatte
- 3. Knopf zum Freigeben des Mahlwerk-Kopfes
- 4. Körper
- 5. Ein-/Ausschaltknopf
- 6. REV-Taste
- 7. Mahlkopf
- 8. Zufuhrschorube
- 9. Schneidklinge

- 10. Schneideplatte (feinmaschig)
- 11. Schneideplatte (mittelgroß)
- 12. Schneideplatte (grob geschnitten)
- 13. Befestigungsring
- 14. Wurstschlauch
- 15. Kubbe-Anschluss

# BEVOR SIE DAS PRODUKT ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN

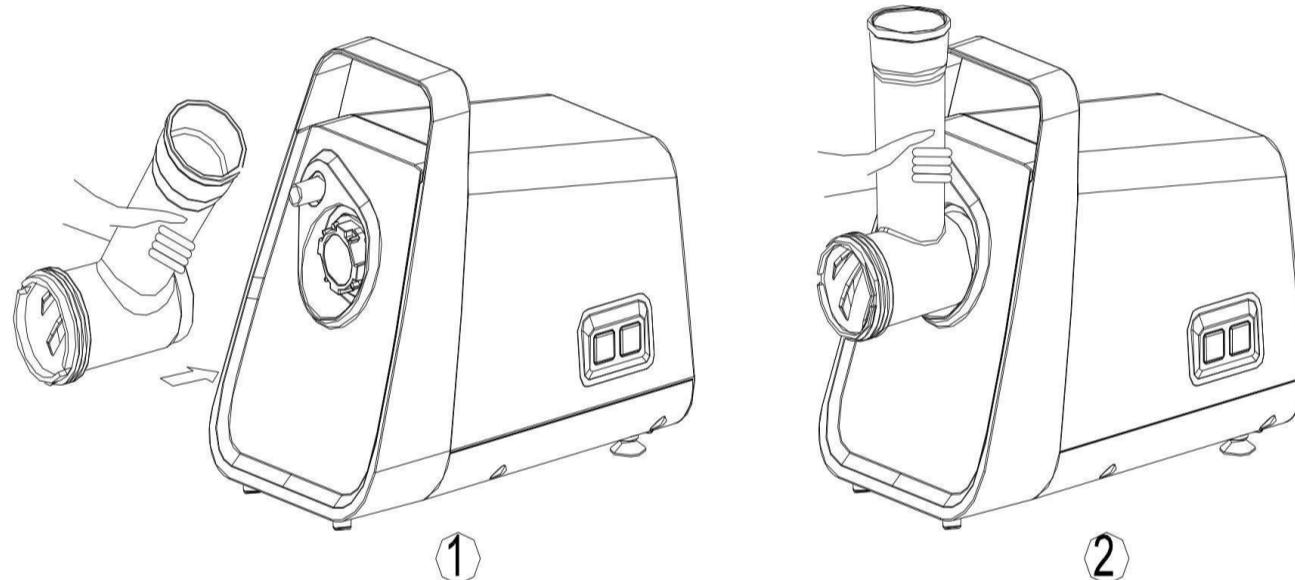
- ◆ Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt. Waschen Sie alle Teile (außer dem Gehäuse) in warmem, seifenhaltigem Wasser und trocknen Sie sie anschließend sofort gründlich mit einem trockenen Handtuch ab. Geben Sie die Teile nicht in die Spülmaschine und lassen Sie sie nicht längere Zeit in Wasser einweichen. Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass der „EIN/AUS“-Schalter auf die Position „AUS“ gestellt ist.
- ◆

## Anweisung

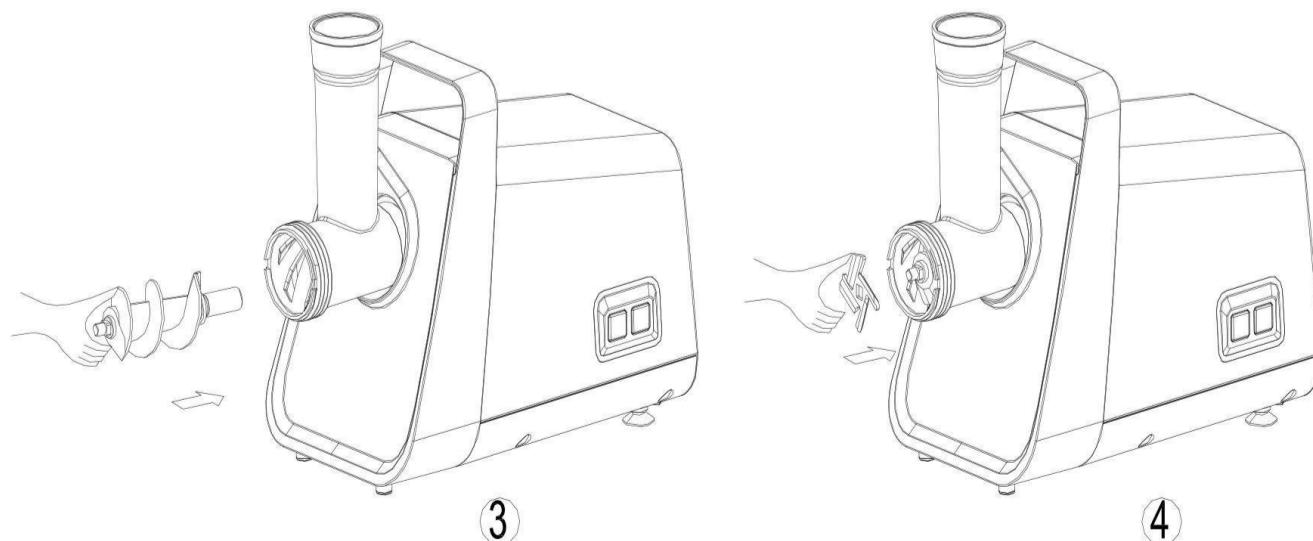
## ZUR VERWENDUNG AUF LFOR

### Zusammenbau

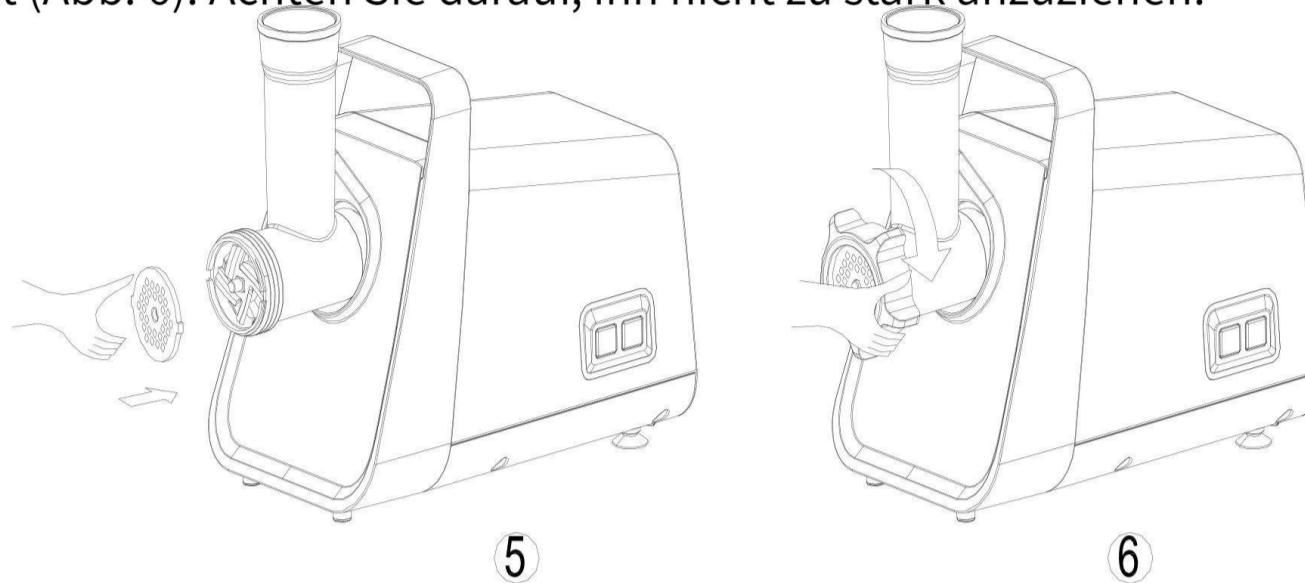
- ◆ Halten Sie den Kopf mit einer Hand fest und führen Sie ihn in die Öffnung ein. Drehen Sie ihn dabei nach links (Abb. 2).



- ◆ Führen Sie die Zufuhrschaube mit dem längeren Ende nach vorne in das Gehäuse ein und drehen Sie sie leicht, bis sie fest im Motorgehäuse sitzt. (Abb. 3)
- ◆ Befestigen Sie das Schneidemesser wie in Abbildung 4 gezeigt auf der Schraubenwelle des Zuführmechanismus, wobei die Schneidekante nach vorne zeigt. Wenn es nicht korrekt montiert ist, wird das Fleisch nicht zerkleinert.



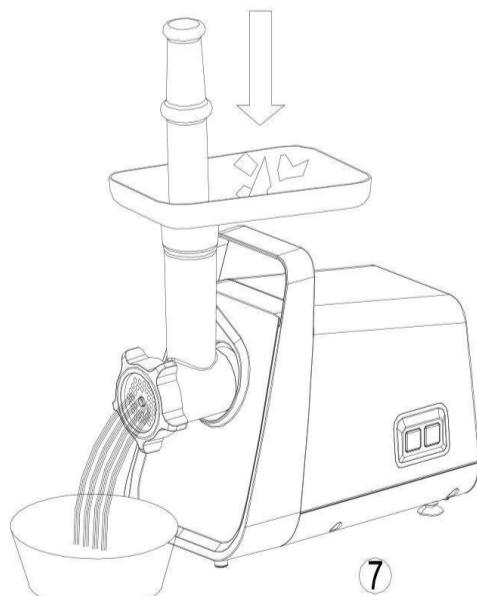
- ◆ Legen Sie die gewünschte Schneidplatte neben das Schneidemesser und stecken Sie die Aussparungen der Platte in die entsprechenden Schlüsse ein (Abb. 5).
  - ◆ Drücken Sie die Mitte der Schneidplatte mit einem Finger fest und ziehen Sie mit der anderen Hand den Befestigungsring so weit fest, dass er fest sitzt (Abb. 6). Achten Sie darauf, ihn nicht zu stark anzuziehen.



- ◆ Platzieren Sie die Futterplatte auf der Oberseite des Kopfteils und fixieren Sie sie an der richtigen Position.
  - ◆ Platzieren Sie das Gerät an einem festen, stabilen Ort.
  - ◆ Die Luftkanäle an der Unterseite und an der Seite des Motorgehäuses müssen frei und ungehindert bleiben und dürfen nicht blockiert werden.

# FLEISCH ZERMHLEN

- ◆ Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke, die nicht länger als 4 Zoll und nicht dicker als 1/2 Zoll sind. (Ohne Sehnen und Knochen)  
Es wird empfohlen, fettarmes Fleisch zu verwenden (ungefähre Größe: 20 mm x 20 mm x 60 mm), damit es problemlos in den Futtereinschub passt.
  - ◆ Legen Sie das Fleisch auf das Futtertablett und schieben Sie es langsam mit dem Schiebemechanismus (siehe Abb. 7) in den Kopfbereich
  - ◆ Stellen Sie eine Schüssel unter das Fleisch, um das zerkleinerte Fleisch aufzufangen.
  - ◆ Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an und schalten Sie den „EIN/AUS“ -Schalter in die „EIN“ -Position
  - ◆ Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung aus und ziehen Sie es aus der Steckdose



## GEGENVERHÄLTNISSWERKUNG

- ◆ Bitte schalten Sie zunächst die Maschine aus

- ◆ Bei Verklemmungen können Sie den Schalter „REV“ umschalten. Die Zufuhrschaube dreht sich dann in die entgegengesetzte Richtung und der Behälter wird geleert. Wenn Sie den Schalter „REV“ wieder loslassen, stoppt das Gerät problemlos.
- ◆ Schalten Sie das Gerät nach der Benutzung bitte aus und reinigen Sie es.

## **KUBBE HERSTELLEN**

- ◆ Geben Sie die vorbereitete Kubbe-Mischung in den Kopf und leiten Sie sie vorsichtig mit dem Spritzgerät weiter.
- ◆ Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein. Die Mischung wird kontinuierlich aus dem Gerät abgesaugt
- ◆ Teilen Sie die Mischung beim Extrudieren in gleich große Portionen auf.

### **REZEPT FÜR DIE FÜLLUNG**

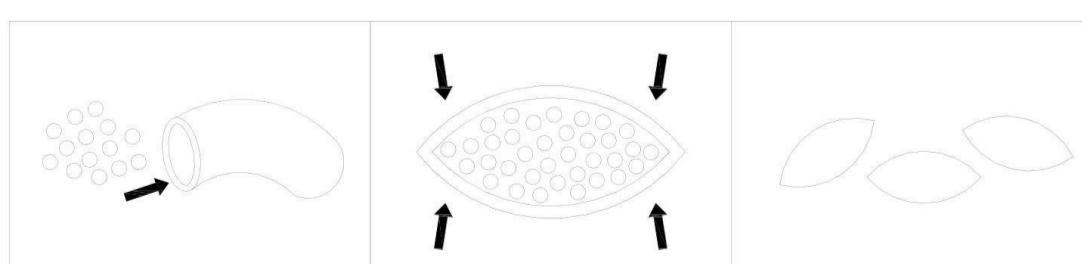
Lammfleisch	100 Gramm
Olivenöl	1/1 Esslöffel
Zwiebel (fein gehackt)	1/1 Esslöffel
Gewürze	nach Ihrem Geschmack
Salz	nach Ihrem Geschmack
Mehl	1/1 Esslöffel

- ◆ Das Lammfleisch ein- oder zweimal mahlen
- ◆ Die Zwiebeln anbräunen lassen, dann das gehackte Lammfleisch, alle Gewürze, das Salz und das Mehl hinzufügen

### **REZEPTE FÜR DAS AUSLASSENABDECKEL**

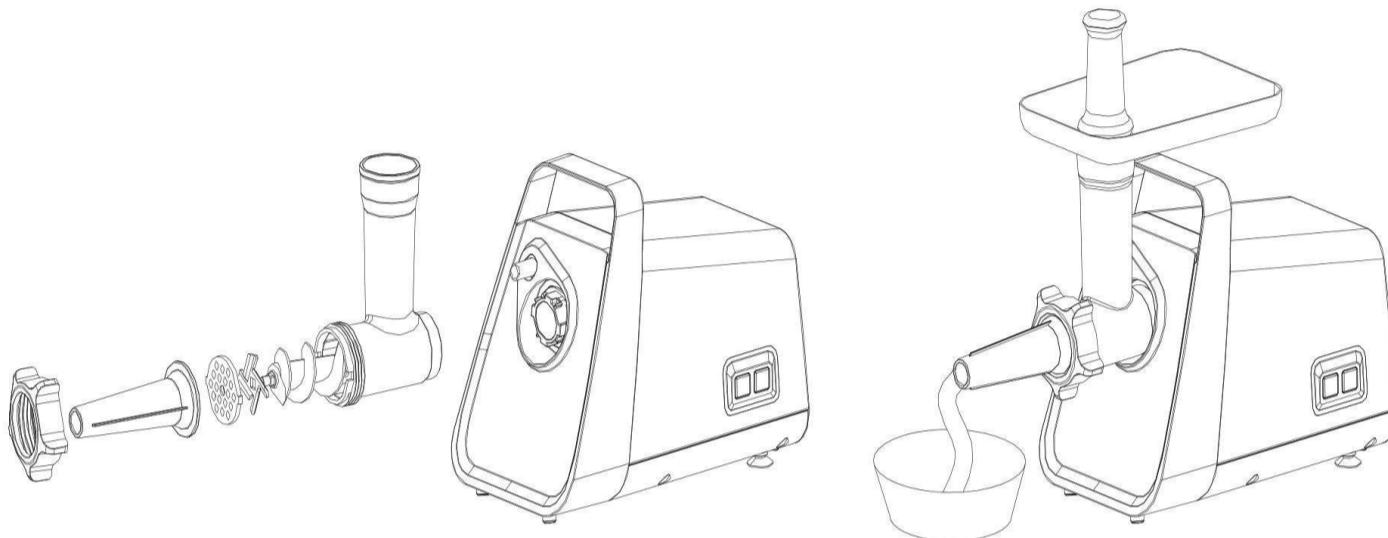
Mageres Fleisch	450 Gramm
Mehl	150–200 Gramm
Gewürze	nach Ihrem Geschmack
Muskatnuss (fein gehackt)	1
Pulverförmiges rotes Paprikapulver	nach Ihrem Geschmack
Pfeffer	nach Ihrem Geschmack

- ◆ Das Fleisch dreimal hacken und alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Anschließend mit mehr Fleisch und weniger anderem Inhalt bedecken Mehl sorgt für eine bessere Konsistenz und einen besseren Geschmack
- ◆ Mahlen Sie die Mischung dreimal
- ◆ Zerlegen Sie die Komponenten, indem Sie die Schritte von Abbildung 5 bis Abbildung 3 in umgekehrter Reihenfolge ausführen, um die Schneidplatte und das Schneidblatt zu entfernen
- ◆ Setzen Sie die Kubbe-Aufsätze A und B zusammen auf die Schraubenachse der Zuführung und passen Sie die Vorsprünge in die Slitze ein. (Abbildung 8)
- ◆ Schrauben Sie den Befestigungsring fest ein, bis er fest sitzt. Achten Sie darauf, ihn nicht zu stark anzuziehen. (Abb. 9) Montieren Sie die zylindrische Abdeckung für den Auslass. (Abb. 10)
- ◆ Formen Sie den Kubbe wie unten gezeigt und frittieren Sie ihn



## WURSTE HERSTELLEN

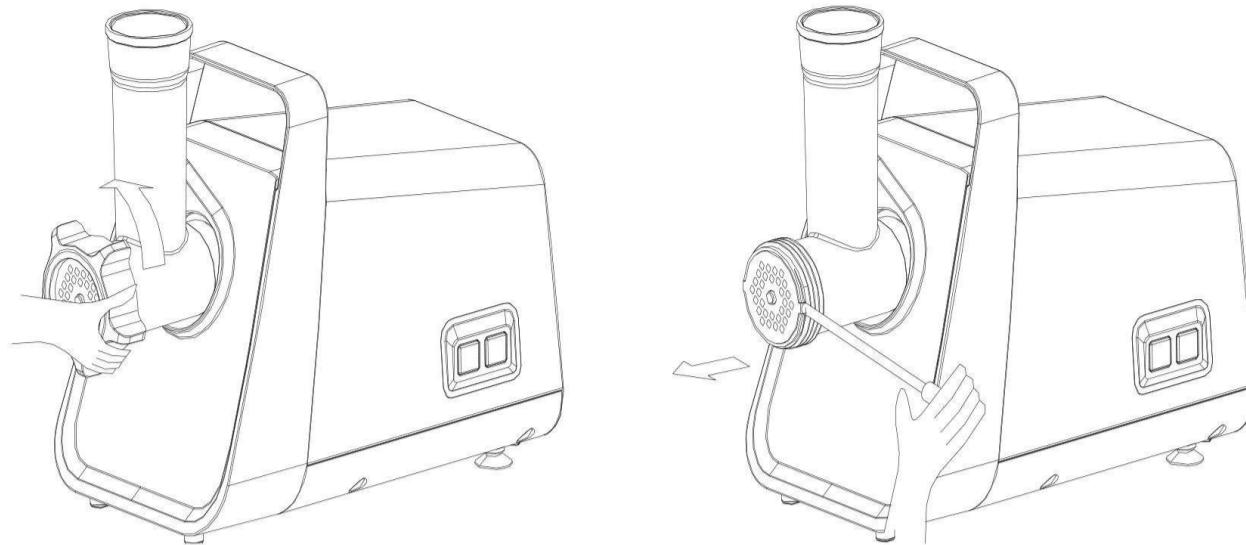
- ◆ Bitte montieren Sie vor Beginn die Wurstaufsätze wie folgt (Abb. 11-12).
- ◆ Legen Sie die Wursthüllen für 10 Minuten in warmes Wasser und befestigen Sie sie anschließend an der Wurstfüllrohr.
- ◆ Legen Sie das Fleisch auf das Förderbett und schieben Sie es mit dem Schiebemechanismus langsam in den Kopfbereich.
- ◆ Stellen Sie eine Schüssel unter den Topf, um die Wurst aufzufangen.
- ◆ Das Gerät anschließen und einschalten. Das Gerät beginnt, das Fleisch in die Wursthüllen zu spritzen. Nach Gebrauch das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen



## **REINIGUNG UND WARTUNG**

### Demontage

- ◆ Stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist
- ◆ Trennen Sie den Stecker von der Stromquelle.
- ◆ Zerlegen Sie das Gerät, indem Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge der Abbildungen 6 bis 1 ausführen.
- ◆ Sollte sich der Befestigungsring nicht leicht von Hand entfernen lassen, verwenden Sie bitte Werkzeuge.
- ◆ Um die Schneidplatte leicht zu entfernen, legen Sie wie abgebildet einen Schraubendreher zwischen die Schneidplatte und den Kopf und heben Sie sie hoch (Abb. 13)



## REINIGUNG

- ◆ Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- ◆ Entfernen Sie das Fleisch und alle anderen Bestandteile. Waschen Sie alle Teile in warmem, seifigem Wasser. Trocknen Sie sie anschließend sofort gründlich mit einem trockenen Handtuch ab.
- ◆ Legen Sie die Teile nicht in die Spülmaschine und lassen Sie sie auch nicht längere Zeit in Wasser einweichen
- ◆ Tauchen Sie den Körper bitte nicht ins Wasser. Wischen Sie ihn stattdessen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- ◆ Die chlorhaltige Bleichlösung kann Aluminiumoberflächen verfärben.
- ◆ Lösungsmittel und Benzin können das Gerät beschädigen oder die Farbe verändern.
- ◆ Wischen Sie alle Schneideteile mit einem mit Pflanzenöl befeuchteten Tuch ab.

## 'GARANTIE UND SERVICE

Die eingeschränkte Garantie gilt für ein Jahr ab Kaufdatum und ist nur für den Erstkäufer gültig. Sie ist nicht auf Dritte übertragbar. Die Reparatur oder der Austausch defekter Teile erfolgt nach alleinigem Ermessen des Verkäufers. Sollte eine Reparatur nicht möglich sein, ersetzt der Verkäufer das Produkt bzw. das defekte Teil. Sollte eine Reparatur oder ein Austausch des Produkts nicht ausreichen, hat der Verkäufer die Möglichkeit, den Kaufpreis des Produkts oder der ausgetauschten Komponente zu erstatten. Zu den Produktmängeln, die nicht durch die Garantiebedingungen abgedeckt sind, gehören normaler Verschleiß sowie Schäden, die durch Gebrauch oder versehentliche Fahrlässigkeit/unsachgemäße Verwendung entstanden sind.

Die Einhaltung der Gebrauchsanweisungen ist zwingend erforderlich. Reparaturen durch nicht autorisierte Personen sind untersagt. Das Herstellungsunternehmen haftet nicht für eventuelle Folgeschäden oder Schäden, die durch solche Umstände entstehen.

Bei Fragen oder für den Kundenservice senden Sie uns bitte eine E-Mail an:  
[cheffano-support@ultra-appliance.com](mailto:cheffano-support@ultra-appliance.com)

## RICHTIGE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS

Dieses Kennzeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht zusammen mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf, um mögliche Schäden zu vermeiden. Um die Umwelt und die menschliche Gesundheit vor unkontrollierter Müllentsorgung zu schützen, recyceln Sie Ihre Geräte bitte verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann das Produkt für eine umweltgerechte Wiederverwertung übernehmen.

## EU-Konformitätskennzeichnung



Hersteller: Foshan Ultra Elektrogeräte GmbH

Adresse: U1, 1. Etage; 2.-3. Etage; U1, 4. Etage, Nr. 1,

10th Road, Industriegebiet Changjiao Village, Xingtian, Shunde, Foshan, Guangdong, China.