



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

INDUKTIONSKOCHFELD

mit Sous-Vide-Thermometer

Präzise und
schnell kochen
– wie ein
Gastro-Profi



Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Nutzung	3
Wichtige allgemeine Informationen	6
Hinweise für Ihre Sicherheit	4
Willkommen bei Chef Cuisine!	8
Die wichtigsten Merkmale	9
Ihr Induktionskochfeld im Überblick	9
Lieferumfang und Zubehör	11
Vor der ersten Nutzung Ihres Induktionskochfelds	11
Quick-Start: Die Kurzanleitung	12
Schritt für Schritt:	
Die ausführliche Bedienungsanleitung	13
Chef Cuisine Tipps & Rezepte	16
Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung & Lagerung	18
Schnelle Hilfe bei Problemen	20
Häufig gestellte Fragen (FAQ)	21
Garantie	22
Hinweise zur Entsorgung	22
Technische Daten	23
Kontaktinformationen	24

Bestimmungsgemäße Nutzung

Das Chef Cuisine Induktionskochfeld ist zum Erhitzen, Kochen, Braten und Garen von Speisen in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Es eignet sich für den Einsatz mit induktionsgeeignetem Kochgeschirr aus ferromagnetischen Materialien.

Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert und für den Einsatz im professionellen Küchenbereich, in der Gastronomie und im privaten Bereich vorgesehen.

Zielgruppe: Dieses Gerät ist für Personen ab 14 Jahren mit Grundkenntnissen im Umgang mit Elektrogeräten bestimmt.

Nehmen Sie keine Veränderungen am Produkt vor. Verwenden Sie das Induktionskochfeld ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.

Eine Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung, insbesondere der Sicherheitshinweise, kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen. Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, technischen Veränderungen oder Modifikationen des Gerätes sowie der Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile und nicht zugelassenem Zubehör.

Konformität: Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und den Standards IEC 60335-1, IEC 60335-2-6 und EN 62233 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch und nach der EU-Richtlinie 2014/30/EU funkentstört.

BITTE BEACHTEN SIE: Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt.

WICHTIG: Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Prüfen Sie die Eignung mit einem Magneten – haftet dieser am Topfboden, ist das Geschirr geeignet.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es reinigen möchten.

WICHTIG: Die Oberfläche des Induktionskochfelds und das Kochgeschirr können beim Betrieb sehr heiß werden. Stets hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden, keine heißen Oberflächen berühren.

Legen Sie keine Metallgegenstände, Topfdeckel, Messer oder andere Metallobjekte auf die Kochfläche. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche der Glaskeramik-Kochfläche. Das Sous-Vide-Thermometer kann durch heiße Speisen sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

Die während des Betriebs erzeugten Magnetfelder können zu Beeinträchtigungen führen. Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie Kreditkarten oder Datenträger auf oder in die unmittelbare Nähe des Geräts.

WARNUNG: Beim Betrieb treten magnetische Felder auf, die zu Beeinträchtigungen führen können. Personen mit erhöhter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in der unmittelbaren Nähe aufhalten, Personen mit Herzschrittmachern sollten einen Mindestabstand von 60 cm zum Gerät während des Betriebs einhalten. Konsultieren Sie Ihren Arzt bezüglich spezieller Vorsichtsmaßnahmen.

WARNUNG: Verwenden Sie das Chef Cuisine Induktionskochfeld ausschließlich in geschlossenen Räumen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Schützen Sie das Gerät stets vor Nässe. Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und geben Sie es nicht in die Spülmaschine.

Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Induktionskochfeldes

Stellen Sie Kochgeschirr mittig auf die Kochfläche, damit der Topfboden das elektromagnetische Feld möglichst vollständig abdeckt

Erhitzen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern. Öffnen Sie Konservendosen vor dem Erhitzen und stellen Sie sie in einen mit wenig Wasser gefüllten Topf

Entfernen Sie während des Betriebs alle leicht entzündlichen Gegenstände aus der unmittelbaren Nähe. Vermeiden Sie Überhitzung von Ölen und Fetten. Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf die Kochfläche

Bei einem Brand: Gerät ausschalten, Flammen mit einem großen Topfdeckel oder feuchtem Tuch ersticken – **NIEMALS MIT WASSER LÖSCHEN!**

VORSICHT: Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an dieselbe Steckdose an.

Wichtige allgemeine Informationen

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 14 Jahren benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 14 Jahren.

Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder vorher in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren sicher verstehen.

Trennen Sie das Induktionskochfeld immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Strom, bevor Sie es reinigen oder wenn Sie es nicht verwenden. Schalten Sie bei Nichtverwendung immer alle Bedienelemente auf „Aus“.

Verwenden Sie ausschließlich geerdete Steckdosen mit einem Anschlusswert von mindestens 3.600 Watt und stellen Sie sicher, dass der Stecker fest sitzt. Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe am Gerät mit Ihrer örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Beschädigungen aufweist. Trennen Sie in diesen Fällen das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es von einer Elektrofachkraft überprüfen.

Achten Sie bei der Verlegung des Netzkabels darauf, dass sich niemand darin verfangen oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.

Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen fern. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Flächen oder scharfen Kanten berührt. Für die Verwendung stecken Sie zuerst den Stecker des Kabels in das Gerät und erst dann den Netzstecker in die Steckdose. Sorgen Sie dafür, dass die Steckdose immer leicht zugänglich ist.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Berühren Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht mit nassen Händen. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Geben Sie es niemals in eine Spülmaschine. Führen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Geräts ein.

WARNUNG: Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einem Defekt oder einer Beschädigung des Geräts. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung zur nächstgelegenen autorisierten Servicestelle.

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer verbunden oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden. Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an dieselbe Steckdose an.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf.



Willkommen bei Chef Cuisine!

Liebe Chef Cuisine Kunden,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds mit Sous-Vide-Thermometer! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

Arbeiten Sie präzise und schnell wie ein Gastro-Profi: Ihr Chef Cuisine Induktionskochfeld ist startklar für sanftes Garen, punktgenaues Erhitzen und scharfes Anbraten. Es regelt die Leistung in exakt wählbaren Temperaturstufen, nimmt die Hitze sofort zurück und überwacht mit dem Sous-Vide-Thermometer die Gartemperatur aufs Grad genau.

Die reaktionsschnelle Induktionstechnologie ermöglicht sofortiges Aufheizen und rasches Abkühlen, was Energie und Zeit spart. Mit 12 wählbaren Leistungsstufen und 12 exakt regelbaren Temperaturstufen zwischen 60°C und 240°C haben Sie maximale Flexibilität beim Kochen. Das digitale Touch-Bedienfeld mit Timer-Funktion und die automatische Topferkennung für Kochgeschirr mit 14 bis 28 cm Durchmesser machen die Bedienung in jeder Situation leicht.

Besonders praktisch: Das mitgelieferte Sous-Vide-Thermometer kontrolliert die Wassertemperatur auf $\pm 1^\circ\text{C}$ genau – perfekt für präzises Niedrigtemperaturgaren. Klare Touch-Bedienung, robust, sicher und langlebig – dieses Kochfeld begleitet Sie bei all Ihren kulinarischen Anlässen.

Damit Sie viele Jahre Freude an Ihrem neuen Produkt haben, empfehlen wir Ihnen, die Hinweise und Tipps zum sicheren Gebrauch sowie zur richtigen Pflege und Lagerung aufmerksam durchzulesen.

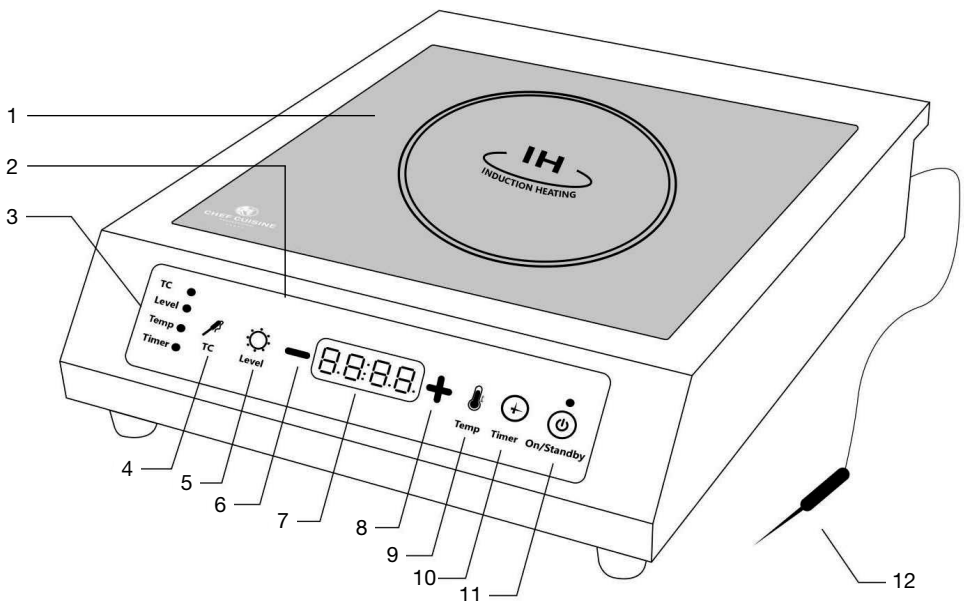
Viele Fragen zur Handhabung klären sich dann von selbst. Sie können Ihr Induktionskochfeld anschließend in Betrieb nehmen und präzise wie ein Profi kochen!

Wir wünschen Ihnen viel Freude und guten Appetit!
Ihr Chef Cuisine-Team

Die wichtigsten Merkmale

- Reaktionsschnelle Induktionstechnologie für Garen, Schmoren und Anbraten
- Universell einsetzbar, mobil bei Caterings oder als Ergänzung in der Küche
- Sofortiges Aufheizen und rasches Abkühlen sparen Energie und Zeit
- 12 wählbare Leistungsstufen für maximale Flexibilität beim Kochen
- Punktgenaues Garen mit 12 exakt regelbaren Temperaturstufen zwischen 60°C und 240°C
- Digitales Touch-Bedienfeld mit Timer-Funktion von 1 Min. bis 23:59 Std.
- Automatische Topferkennung für Kochgeschirr mit 14 bis 28 cm Durchmesser
- Sous-Vide-Thermometer zur Kontrolle der Wassertemperatur auf $\pm 1^\circ\text{C}$ genau
- Leistungsstarke 3.500 Watt, für Dauerbetrieb ausgelegt
- Profi-Design mit pflegeleichtem Edelstahlgehäuse
- Sicherer Betrieb durch Überhitzungsschutz und Tastenverriegelung

Ihr Induktionskochfeld im Überblick



- | | |
|---|---|
| 1. Induktions-Kochfläche (Glaskeramik) | 7. Anzeige von Temperatur oder Zeit |
| 2. Touch-Bedienfeld | 8. „+“-Taste (Leistung, Temperatur, Zeit) |
| 3. Anzeige der gewählten Funktion | 9. Wahltaste Temperatur |
| 4. Wahltaste Sous-Vide-Thermometer | 10. Wahltaste Zeiteinstellungen |
| 5. Wahltaste Leistung (60°C – 240°C) | 11. Power-Taste (Ein/Aus) |
| 6. „-“-Taste (Leistung, Temperatur, Zeit) | 12. Sous-Vide-Thermometer mit Kabel |

Das Chef Cuisine Induktionskochfeld ist ein vielseitiges und präzises Küchengerät für professionelles Kochen im Gastrobereich und zu Hause. Mit seiner reaktionsschnellen Induktionstechnologie eignet es sich hervorragend für alle Arten des Garens – von sanftem Sous-Vide-Garen bis hin zu scharfem Anbraten.

Das Gerät erkennt automatisch geeignetes Kochgeschirr und passt die Heizleistung entsprechend an. Die präzise Temperaturkontrolle ermöglicht es, auch anspruchsvolle Gerichte perfekt zuzubereiten.

Besonderheiten:

- Sofortige Reaktion auf Temperaturänderungen wie bei Gas
- Energieeffizient durch direktes Erhitzen des Topfbodens
- Sicherheit durch automatische Abschaltung bei fehlendem Kochgeschirr
- Präzise Temperaturkontrolle für Sous-Vide-Garen
- Mobil einsetzbar dank kompakter Bauweise

Lieferumfang und Zubehör

Stellen Sie beim Auspacken sicher, dass der Lieferumfang vollständig ist und das Induktionskochfeld und das Zubehör keine Beschädigungen aufweisen.

- Chef Cuisine Induktionskochfeld
- Sous-Vide-Thermometer mit Kabel
- Gebrauchsanleitung

Vor der ersten Nutzung Ihres Induktionskochfelds

Bevor Sie Ihr Induktionskochfeld zum ersten Mal verwenden, sollten Sie einige Vorbereitungen treffen:

Auspacken und Vorbereitung

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden. Stellen Sie das Induktionskochfeld auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.

Aufstellungsort wählen

Wählen Sie eine feste, ebene, horizontale und hitzebeständige Unterlage. Das Induktionskochfeld darf nicht auf einer Unterlage mit Eisen- oder Stahlanteil betrieben werden, da sich diese erheblich erwärmen kann. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung – lassen Sie an allen Seiten mindestens 10 cm Abstand. Die Steckdose muss für eine schnelle Trennung vom Netz im Notfall leicht zugänglich sein. Das Gerät ist nicht für den Einbau in Arbeitsplatten oder Schränke vorgesehen. Halten Sie das Gerät von magnetfeldempfindlichen Geräten (Radio, TV, etc.) fern.

Erste Reinigung

Wischen Sie die Glaskeramik-Kochfläche mit einem leicht feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend. Wischen Sie das Gehäuse mit einem trockenen Tuch ab.

Kochgeschirr-Kompatibilität prüfen

Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignetes Kochgeschirr:

- Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material (Eisen, Edelstahl mit magnetischem Boden)
- Prüfung mit Magnet: Haftet ein Magnet am Topfboden, ist das Geschirr geeignet
- Topfdurchmesser: 14 bis 28 cm für optimale Funktion
- Ebener Boden für gleichmäßige Wärmeverteilung

WICHTIGER HINWEIS: Das Gerät funktioniert nur mit geeignetem Kochgeschirr. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, die verhindert, dass das Gerät ohne entsprechendes Geschirr startet.

Quick-Start: Die Kurzanleitung

- Stellen Sie das Induktionskochfeld auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an (230 – 240 V)
- Stellen Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr, gefüllt mit den gewünschten Zutaten, mittig auf die Kochfläche
- Drücken Sie die Power-Taste zum Einschalten
- Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe  (1 – 12, Anzeige in Watt) oder Temperatur  (60°C – 240°C)
- Stellen Sie bei Bedarf den Timer  ein (1 Min. – 23:59 Std.)
- Für Sous-Vide-Garen oder Garen nach Kerntemperatur: Stellen Sie die gewünschte Wasser- bzw. Kerntemperatur ein  (40°C – 160°C) und hängen den Temperaturfühler in das Wasserbad (Sous-Vide) bzw. stecken den Fühler in das Gargut. Das Induktionskochfeld regelt die Leistung nun automatisch, sodass die eingestellte Temperatur konstant gehalten wird.
- Tipp: Nutzen Sie den mitgelieferten Abstandshalter, damit der Temperaturfühler nicht den Topfrand berührt
- Nach dem Kochen: Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen
- Kochfläche abkühlen lassen und reinigen

Schritt für Schritt: Die ausführliche Bedienungsanleitung

Die Benutzung des Chef Cuisine Induktionskochfelds ist einfach und sicher. Die Bedienungsschritte sind für alle Zubereitungsarten grundsätzlich gleich. Lesen Sie sich die folgenden Anleitungsschritte am besten vor der ersten Benutzung einmal komplett durch. Viele Fragen erübrigen sich dann und Sie können sicher durchstarten!

Bedienfeld und Funktionen

Touch-Bedienfeld verstehen:

- Power-Taste: Ein-/Ausschalten des Geräts
- Leistungsstufen 1 – 12: Direkte Leistungsregelung
- Temperaturstufen 60°C – 240°C: Präzise Temperaturkontrolle
- Timer +/-: Zeiteinstellung von 1 Minute bis 23:59 Stunden
- Display: Zeigt aktuelle Einstellungen und Betriebszustand

Grundlegende Bedienung

Vorbereitung

Stellen Sie das Induktionskochfeld auf eine geeignete Unterlage und schließen Sie es an eine 230 – 240 V Steckdose an (Anschlusswert mindestens 3.600 Watt). Überprüfen Sie, dass die Kochfläche sauber und trocken ist.

Kochgeschirr aufstellen

Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr mittig auf die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gerät erkennt automatisch, ob geeignetes Geschirr vorhanden ist.

Gerät einschalten

Drücken Sie die Power-Taste. Das Display leuchtet auf und zeigt die Bereitschaft des Geräts an.

Kochmodus wählen

Leistungsmodus (für schnelles Kochen):

- Wählen Sie eine Leistungsstufe von 1 (niedrig) bis 12 (maximum)
- Stufe 1 – 3: Warmhalten, sanftes Garen
- Stufe 4 – 6: Köcheln, Dünsten
- Stufe 7 – 9: Normales Kochen
- Stufe 10 – 12: Schnelles Erhitzen, scharfes Anbraten

Temperaturmodus (für präzises Garen):

- Wählen Sie eine Temperatur zwischen 60°C und 240°C
- 60°C – 80°C: Sous-Vide-Garen, Warmhalten
- 90°C – 120°C: Sanftes Köcheln
- 140°C – 180°C: Normales Kochen, Dünsten
- 200°C – 240°C: Braten, scharfes Anbraten

Timer-Funktion nutzen

Timer einstellen:

1. Drücken Sie die Timer-Taste
2. Stellen Sie mit +/- die gewünschte Zeit ein (1 Min. bis 23:59 Std.)
3. Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch ab
4. Ein akustisches Signal ertönt bei Zeitablauf

Timer während des Betriebs ändern:

- Drücken Sie erneut die Timer-Taste und stellen Sie eine neue Zeit ein
- Zum Deaktivieren des Timers stellen Sie die Zeit auf 00:00

Sous-Vide-Garen mit Thermometer

Das mitgelieferte Sous-Vide-Thermometer ermöglicht präzises Niedrigtemperaturgaren:

Schritt 1: Wasserbad vorbereiten

Füllen Sie einen großen Topf mit Wasser und stellen Sie ihn auf das Induktionskochfeld.

Schritt 2: Thermometer einsetzen

Führen Sie das Sous-Vide-Thermometer in das Wasserbad ein. Achten Sie darauf, dass der Sensor vollständig im Wasser ist, aber den Topfboden nicht berührt.

Schritt 3: Temperatur einstellen

Wählen Sie die gewünschte Sous-Vide-Temperatur (meist zwischen 60°C – 85°C). Das Gerät hält die Temperatur automatisch konstant auf $\pm 1^\circ\text{C}$ genau.

Schritt 4: Gargut einlegen

Legen Sie das vakuumierte Gargut in das Wasserbad, sobald die Zieltemperatur erreicht ist.

Automatische Sicherheitsfunktionen

Topferkennung:

- Das Gerät startet nur bei geeignetem Kochgeschirr
- Bei Entfernung des Topfes schaltet sich die Heizung automatisch ab
- Nach 60 Sekunden ohne Topf schaltet sich das Gerät komplett ab

Überhitzungsschutz:

- Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch ab
- Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten

Tastenverriegelung:

- Halten Sie die Power-Taste 3 Sekunden gedrückt, um die Tasten zu sperren
- Wiederholen Sie den Vorgang zum Entsperren
- Dies verhindert unbeabsichtigte Bedienung

Beenden des Kochvorgangs

Ausschalten

Drücken Sie die Power-Taste oder warten Sie, bis der Timer abläuft.

Abkühlen lassen

Lassen Sie die Kochfläche vollständig abkühlen. Das Display zeigt „H“ an, solange die Fläche heiß ist.

Netzstecker ziehen

Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch vom Stromnetz.

Wichtige Hinweise während des Betriebs:

- Verwenden Sie niemals die Kochfläche als Abstellfläche
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Gerüchen sofort ausschalten

Chef Cuisine Tipps & Rezepte

Was können Sie mit Ihrem Induktionskochfeld alles zubereiten?

Ihr Chef Cuisine Induktionskochfeld ist ein wahres Multitalent für alle Arten des Garens:

Schnelles Kochen

- Pasta und Reis in Rekordzeit
- Schnelles Aufkochen von Wasser
- Scharfes Anbraten von Fleisch und Gemüse

Präzises Garen

- Sous-Vide-Garen für perfekte Ergebnisse
- Temperaturkonstantes Köcheln von Saucen
- Sanftes Schmelzen von Schokolade

Energieeffizientes Kochen

- 90% der Energie geht direkt ins Kochgeschirr
- Sofortige Reaktion auf Temperaturänderungen
- Kein Nachheizen wie bei herkömmlichen Kochfeldern

Tipps für optimale Ergebnisse

Rund ums richtige Kochgeschirr

- Verwenden Sie Töpfe mit ebenem, dickem Boden für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Der Topfdurchmesser sollte der Kochzone entsprechen (14 – 28 cm)
- Edelstahltöpfe mit magnetischem Boden sind ideal
- Gusseisenpfannen eignen sich hervorragend für scharfes Anbraten

So sparen Sie beim Garen Energie

- Nutzen Sie Töpfe mit Deckel, um Energie zu sparen
- Wählen Sie die richtige Topfgröße für die Speisemenge
- Reduzieren Sie die Leistung nach dem Aufkochen
- Nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten

Temperatur-Guide für verschiedene Gerichte

60°C – 65°C: Sous-Vide Fisch

70°C – 75°C: Sous-Vide Geflügel

80°C – 85°C: Sous-Vide Fleisch

100°C: Köcheln, Dünsten

160°C – 180°C: Braten, Schmoren

200°C – 240°C: Scharfes Anbraten

Kreative Rezeptideen für den schnellen Start mit Ihrem Induktionskochfeld

Perfektes Sous-Vide-Steak

Rinderfilet mit Kräutern und Gewürzen vakuumieren, das Wasserbad auf 56°C für Medium-rare einstellen und 1 bis 2 Stunden garen lassen. Anschließend kurz scharf anbraten für die Kruste

Präzise Sauce Hollandaise

Wasserbad auf 65°C einstellen. Eigelb und Butter langsam emulgieren – so erzielen sie die perfekte Konsistenz ohne Gerinnen.

Schnelle Pasta

Wasser auf Stufe 12 zum Kochen bringen. Nach Zugabe der Pasta auf Stufe 8 reduzieren. Nach Möglichkeit einen Deckel verwenden. So kochen sie besonders schnell und energieeffizient.

Temperiertes Schokolade-Fondue

Schokolade bei konstanten 45°C schmelzen. So erzielen Sie schnell die perfekte Konsistenz für das Fondue. Temperatur bleibt konstant während des Servierens

Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung und Lagerung

Bei Beachtung der folgenden Pflegeanleitung und unseren Tipps zur Reinigung wird Ihnen das Chef Cuisine Induktionskochfeld viele Jahre Freude bereiten.

Sofortige Reinigung nach Gebrauch

Gerät ausschalten und abkühlen lassen

Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis die Kochfläche vollständig abgekühlt ist (Display zeigt kein „H“ mehr an).

Kochfläche reinigen

Verwenden Sie nur milde Reiniger und ein weiches, sauberes Tuch. Vermeiden Sie Kratzer durch scheuernde Reinigungsmittel. Bei eingebrannten Resten verwenden Sie spezielle Glaskeramik-Reiniger. Wischen Sie die Fläche mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie sie.

Gehäuse pflegen

Reinigen Sie das Edelstahlgehäuse mit einem feuchten Tuch, bei Bedarf mit ein wenig Edelstahlreiniger. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Lüftungsschlitze gelangt.

Wöchentliche Pflege

Gründliche Reinigung der Kochfläche

Verwenden Sie spezielle Glaskeramik-Reiniger für hartnäckige Flecken. Polieren Sie die Fläche mit einem trockenen Tuch für streifenfreien Glanz. Kontrollieren Sie die Kochfläche regelmäßig auf Kratzer oder Beschädigungen.

Lüftungsschlitze reinigen

Achten Sie darauf, dass die Belüftung nicht blockiert wird. Entfernen Sie Staub und Verschmutzungen aus den Lüftungsschlitzen mit einem trockenen Pinsel. Verwenden Sie niemals Wasser oder Reinigungsmittel an den Lüftungsöffnungen.

Sous-Vide-Thermometer pflegen

Reinigen Sie das Thermometer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie es gründlich ab, bevor Sie es verstauen. Prüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen.

Sichere Lagerung

Vollständig trocknen lassen

Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie das Gerät verstauen. Feuchtigkeit kann zu Korrosion oder Geruchsentwicklung führen.

Platzsparende Aufbewahrung

Bewahren Sie das Induktionskochfeld an einem trockenen, vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf. Wickeln Sie das Netzkabel ordentlich auf und befestigen Sie es am Kabelhalter.

Langzeitlagerung

Wenn Sie das Induktionskochfeld längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie es gründlich und lagern Sie es an einem trockenen Ort. Bewahren Sie das Sous-Vide-Thermometer separat in der Originalverpackung auf.

Schnelle Hilfe bei Problemen

Für häufige Fragen und Probleme, die beim Kochen auftreten können, finden Sie hier die Erklärungen:

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Netzstecker nicht richtig angeschlossen / Kein geeignetes Kochgeschirr	Stromversorgung überprüfen / Induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden
Das Gerät schaltet sich automatisch ab	Überhitzungsschutz aktiviert / Kein Topf erkannt	Gerät abkühlen lassen / Geeigneten Topf mittig aufstellen
Ungleichmäßige Erwärmung	Topfboden nicht eben / Falscher Topfdurchmesser	Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden / Topfgröße anpassen
Gerät reagiert nicht auf Berührung	Touch-Bedienfeld verschmutzt / Tastenverriegelung aktiv	Bedienfeld reinigen / Tastensperre deaktivieren (Power-Taste 3 Sek.)
Sous-Vide-Thermometer zeigt falsche Werte	Sensor nicht vollständig im Wasser / Kalibrierung erforderlich	Thermometer korrekt positionieren / Kundendienst kontaktieren
Laute Geräusche während Betrieb	Lüfter arbeitet bei hoher Leistung / Topfboden vibriert	Normal bei hohen Temperaturen / Anderen Topf verwenden
Display zeigt Fehlermeldung	Verschiedene Systemfehler möglich	Gerät aus- und wieder einschalten / Bei wiederholten Fehlern Kundendienst

Hinweis: Sollten die Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Chef Cuisine Kundendienst.

Häufig gestellte Fragen (FAQ)

F: Welches Kochgeschirr kann ich verwenden?

A: Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr aus ferromagnetischen Materialien (Eisen, magnetischer Edelstahl, Gusseisen). Prüfen Sie mit einem Magneten: Haftet er am Topfboden, ist das Geschirr geeignet.

F: Warum funktioniert mein Edelstahltopf nicht?

A: Nicht alle Edelstahltöpfe sind induktionsgeeignet. Nur Edelstahl mit magnetischen Eigenschaften funktioniert. Achten Sie beim Kauf auf das Induktions-Symbol.

F: Kann ich das Gerät auch ohne Sous-Vide-Thermometer verwenden?

A: Ja, das Induktionskochfeld funktioniert vollständig auch ohne das Thermometer. Das Thermometer ist ein zusätzliches Feature für präzises Niedrigtemperaturgaren.

F: Ist das Induktionskochfeld energieeffizienter als andere Kochfelder?

A: Ja, Induktionskochfelder sind etwa 90% energieeffizient, da die Wärme direkt im Topfboden erzeugt wird. Herkömmliche Kochfelder erreichen nur etwa 60 – 70% Effizienz.

F: Kann ich das Gerät auch im Freien verwenden?

A: Nein, das Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt. Feuchtigkeit und Witterungseinflüsse können das Gerät beschädigen.

F: Warum schaltet sich das Gerät automatisch ab?

A: Das Gerät verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen: Überhitzungsschutz, automatische Abschaltung bei fehlendem Kochgeschirr und Timer-Funktion. Dies dient Ihrer Sicherheit und dem Energiesparen.

F: Kann ich Aluminiumtöpfe verwenden?

A: Nein, reines Aluminium ist nicht magnetisch und funktioniert nicht auf Induktionskochfeldern. Einige Aluminiumtöpfe haben jedoch einen magnetischen Boden – prüfen Sie dies mit einem Magneten.

F: Wie genau ist das Sous-Vide-Thermometer?

A: Das Thermometer ist auf $\pm 1^\circ\text{C}$ genau und eignet sich perfekt für präzises Niedrigtemperaturgaren. Für beste Ergebnisse sollte der Sensor vollständig im Wasser sein.

Garantie

Ihr Chef Cuisine Induktionskochfeld besitzt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung.

Hinweise zur Entsorgung

Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind recyclebar, ihre Rückführung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie deshalb die nicht mehr benötigte Verpackung an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt“.

Technische Daten

Chef Cuisine Induktionskochfeld mit Sous-Vide-Thermometer

Modell: 4574-CC

Maße & Gewichte

- B 35 x T 43 x H 11 cm
- Gewicht: 5 kg

Leistung & Anschluss

- Leistung: 3.500 Watt
- Stromversorgung: 220 – 240 V, 50 – 60 Hz
- Kabellänge: 1,35 m

Funktionen

- 12 Leistungsstufen (100 W – 3.500 W)
- 12 Temperaturstufen (60°C – 240°C)
- Timer: 0 – 23:59 h
- Topferkennung: 14 – 28 cm Durchmesser
- Sous-Vide-Thermometer: $\pm 1^\circ\text{C}$ Genauigkeit

Material

- Kochfläche: Glaskeramik
- Gehäuse: Edelstahl und hochwertiger Kunststoff
- Bedienfeld: Touch-Sensor

Sicherheitsfeatures

- Überhitzungsschutz
- Automatische Topferkennung
- Tastenverriegelung
- Restwärmeanzeige
- Automatische Abschaltung

Technische Änderungen vorbehalten!

Zertifizierungen



Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und den Standards IEC 60335-1, IEC 60335-2-6 und EN 62233 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch und nach der EU-Richtlinie 2014/30/EU funktionsstört.

Kontaktinformationen

CHEF CUISINE

Loyalty for Brands GmbH
Meerbuscher Straße 78
40670 Meerbusch

Tel. 0800 000 3718
support@chef-cuisine.de
www.chef-cuisine.de
Stand: September 2025