



**CHEF CUISINE**  
INTERNATIONAL  
\*\*\*\*\*

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

# FLEISCHWOLF-SET

für die Chef Cuisine Küchenmaschine

Perfekte  
Ergänzung für  
frisches  
Hackfleisch und  
hausgemachte  
Pasta



# Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Nutzung	3
Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit	4
Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Fleischwolf-Sets	4
Wichtige allgemeine Informationen	5
Willkommen bei Chef Cuisine!	6
Die wichtigsten Merkmale	7
Ihr Fleischwolf-Set im Überblick	8
Lieferumfang und Zubehör	9
Vor der ersten Nutzung Ihres Fleischwolf-Sets	10
Quick-Start: Die Kurzanleitung	11
<b>Schritt für Schritt:</b>	
<b>Die ausführliche Bedienungsanleitung</b>	<b>12</b>
Chef Cuisine Tipps & Rezepte	16
Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung & Lagerung	18
Schnelle Hilfe bei Problemen	21
Häufig gestellte Fragen (FAQ)	22
Garantie	23
Hinweise zur Entsorgung	23
Technische Daten	24
Kontaktinformationen	25

## Bestimmungsgemäße Nutzung

Das Chef Cuisine Fleischwolf-Set ist zur Zubereitung von frischem Hackfleisch, hausgemachten Würsten und frischen Teigwaren in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Nicht für gewerbliche Nutzung geeignet. Es ist ausschließlich als Zubehör für die Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine 4585-CC konzipiert und funktioniert nur in Verbindung mit dieser.

**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 die Küchenmaschine 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.

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

**WICHTIG: Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung mit der Chef Cuisine Digitalen Küchenmaschine (Modell 4585-CC) geeignet und vorgesehen. Eigenständige Nutzung nicht möglich.**

## Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

Trennen Sie die Küchenmaschine immer von der Stromversorgung, bevor Sie das Fleischwolf-Set montieren, demontieren oder reinigen möchten.

**GEFAHR:** Die Edelstahlklingen des Fleischmessers sind scharf – es besteht Verletzungsgefahr. Gehen Sie beim Reinigen und bei der Montage besonders vorsichtig damit um. Greifen Sie niemals in das Messer oder die Helix-Schnecke, während das Gerät in Betrieb ist.

Verwenden Sie das Chef Cuisine Fleischwolf-Set ausschließlich in geschlossenen Räumen. Schützen Sie das Gerät stets vor Nässe und verwenden Sie es nicht mit nassen Händen.

**WARNUNG:** Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer zum Nachschieben der Zutaten. Führen Sie niemals Finger, Besteck oder andere Gegenstände in die Einfüllschale ein, während das Gerät in Betrieb ist.

**VORSICHT:** Überfüllen Sie die Einfüllschale nicht und schieben Sie die Zutaten nur mit dem dafür vorgesehenen Stopfer nach.

## Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Fleischwolf-Sets

Betreiben Sie das Fleischwolf-Set nicht im Leerlauf ohne Zutaten, nicht mit Überlast und nicht im Dauerbetrieb. Die empfohlene Betriebszeit beträgt 5 Minuten, maximal 15 Minuten pro Durchgang. Lassen Sie das Gerät nach längerer Nutzung abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

**VORSICHT:** Warten Sie vor dem Abnehmen des Fleischwolf-Sets oder dem Öffnen der Verschraubung immer, bis die Helix-Schnecke vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt montiert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwenden Sie nur frische, gekühlte Zutaten für optimale Ergebnisse und hygienische Sicherheit.

Achten Sie darauf, dass Fleisch und andere Zutaten frei von Knochen, Knorpel und anderen harten Bestandteilen sind, die das Messer beschädigen könnten.

**HINWEIS:** Kühlen Sie Fleisch vor der Verarbeitung für etwa 30 Minuten im Kühlschrank an. Dies erleichtert die Verarbeitung und sorgt für bessere Ergebnisse.

**WICHTIG: Beachten Sie die Hygienevorschriften – wichtig ist die sofortige, gründliche Reinigung nach Verwendung. Benutzen Sie separate Schneidebretter für rohes Fleisch.**

## Wichtige allgemeine Informationen

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 14 Jahren benutzt werden. Halten Sie das Gerät und alle Zubehörteile 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 die Küchenmaschine immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Strom, bevor Sie das Fleischwolf-Set montieren oder reinigen oder wenn Sie es nicht verwenden. Schalten Sie bei Nichtverwendung immer alle Bedienelemente auf „Aus“.

**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.

**HINWEIS:** Beachten Sie zusätzlich die ausführliche Gebrauchsanleitung und die Sicherheitshinweise Ihrer Chef Cuisine Digitalen Küchenmaschine.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf.



# **Willkommen bei Chef Cuisine!**

***Liebe Chef Cuisine Kunden,***

*herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Fleischwolf-Sets! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.*

*Das Chef Cuisine Fleischwolf-Set ist die perfekte Ergänzung für Ihre Küchenmaschine von Chef Cuisine: In der eigenen Küche bereiten Sie frisches Hackfleisch und hausgemachte Würste zu. Wenn Sie Appetit auf authentische Pasta haben, wird Ihr Fleischwolf zum professionellen Pasta-Maker. Mit sechs Aufsätzen gelingen typische Teigwaren in jeder Form. Die Geschwindigkeit regeln Sie dabei einfach über Ihre Chef Cuisine Küchenmaschine.*

*Das robuste Edelmessermesser und die langlebige Helix-Schnecke sorgen für gleichmäßige Verarbeitung und perfekte Ergebnisse. Mit drei verschiedenen Lochscheiben erhalten Sie grobes, mittleres oder besonders feines Hackfleisch – ganz nach Ihrem Geschmack. Die große Edelstahl-Einfüllschale mit praktischem Stopfer garantiert sichere Handhabung.*

*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 Fleischwolf-Set anschließend in Betrieb nehmen und frisches Hackfleisch, hausgemachte Würste und authentische Pasta zubereiten!*

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

## **Sie haben Lust auf mehr Funktionen?**

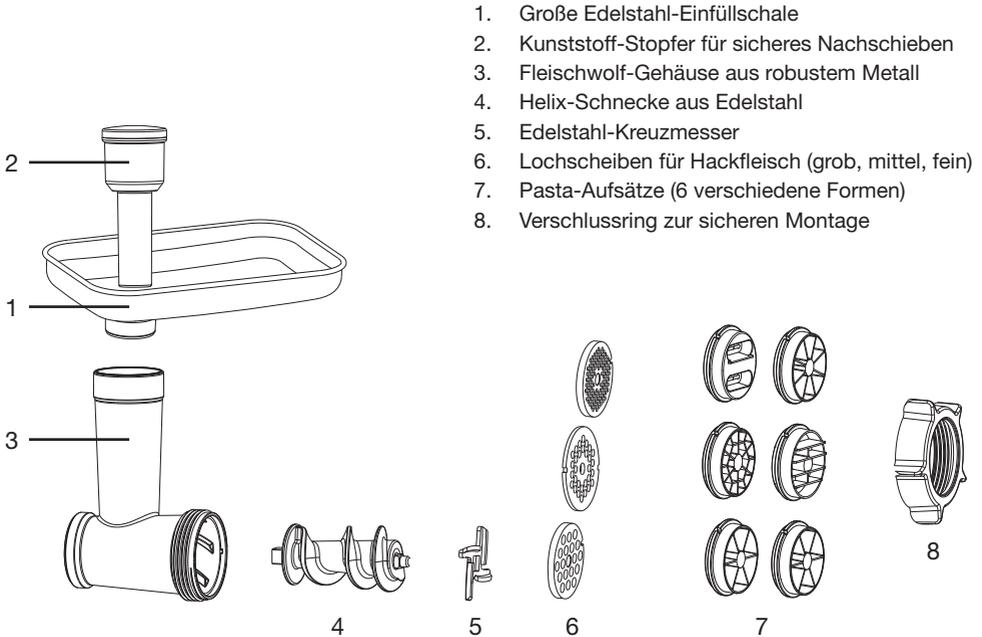
Ergänzen Sie Ihre Küchenmaschine ganz individuell mit perfekt abgestimmtem Chef Cuisine Zubehör: Profi-Standmixer, Gemüseschneider und Edelstahl-Pasta-Maker bringen noch mehr Abwechslung in Ihre Küche!

## **Die wichtigsten Merkmale**

- Perfekte Ergänzung für Küchenmaschinen von Chef Cuisine
- Müheloses Zerkleinern durch den kraftvollen Antrieb der Küchenmaschine
- Robuste, langlebige Helix-Schnecke für gleichmäßige Verarbeitung
- Lochscheiben aus Edelstahl für grobes, mittleres und besonders feines Hackfleisch
- Sechs Lochscheiben für vielseitige, typische Pasta-Kreationen
- Große Edelstahl-Einfüllschale mit praktischem Stopfer für sichere Handhabung
- Einfache Bedienung über den Drehregler und Timer der Küchenmaschine
- Ideal für frisches Hackfleisch und hausgemachte Würste
- Vielseitig einsetzbar als Pasta-Maker für frische Nudeln und Teigwaren

# Ihr Fleischwolf-Set im Überblick

Das Chef Cuisine Fleischwolf-Set ist ein hochwertiges 3-in-1-Zubehör, das speziell für die Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine entwickelt wurde. Mit seinem robusten Edelstahl-Kreuzmesser und der langlebigen Helix-Schnecke meistert es mühelos alle Aufgaben von frischem Hackfleisch bis hin zu hausgemachter Pasta.



## Besonderheiten

- Kompatibel ausschließlich mit Chef Cuisine Küchenmaschinen
- Kraftvoller Antrieb durch die Küchenmaschine
- Hochwertige Edelstahl-Komponenten für optimale Hygiene
- Ergonomisches Design für einfache Handhabung
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: Hackfleisch, Würste und Pasta

# Lieferumfang und Zubehör

Stellen Sie beim Auspacken sicher, dass der Lieferumfang vollständig ist und das Fleischwolf-Set sowie das Zubehör keine Beschädigungen aufweisen.

## Lieferumfang

- Chef Cuisine Fleischwolf-Set
- Helix-Schnecke aus Edelstahl
- Kreuzmesser aus Edelstahl
- Verschlussring für sichere Montage
- Verschiedene Lochscheiben (grob, mittel, fein) für den Fleischwolf
- Verschiedene Lochscheiben für Pasta-Variationen (6 Stück)
- Große Edelstahl-Einfüllschale
- Einfüllstopfer aus hochwertigem Kunststoff
- Gebrauchsanleitung

## Kompatibilität

Kompatibel mit der Chef Cuisine Digitalen Küchenmaschine Modell 4585-CC.

## Vor der ersten Nutzung Ihres Fleischwolf-Sets

Bevor Sie Ihr Fleischwolf-Set zum ersten Mal verwenden, sollten Sie einige Vorbereitungen treffen:

### Auspacken und Vorbereitung

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden. Stellen Sie sicher, dass Ihre Chef Cuisine Küchenmaschine auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.

### Erste Reinigung

Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile (Helix-Schnecke, Kreuzmesser, Lochscheiben, Einfüllschale, Stopfer) vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie vollständig.

**ACHTUNG:** Das Kreuzmesser ist scharf. Gehen Sie beim Reinigen besonders vorsichtig vor. Wischen Sie das Fleischwolf-Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend.

### Montage-Hinweise

Stellen Sie vor jeder Benutzung sicher, dass alle Teile korrekt eingesetzt sind. Das Fleischwolf-Set funktioniert nur bei korrekter Montage und geschlossenem Motorkopf der Küchenmaschine.

**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie das Fleischwolf-Set nur mit der Chef Cuisine Digitalen Küchenmaschine. Andere Geräte sind nicht kompatibel.

## Quick-Start: Die Kurzanleitung

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Chef Cuisine Küchenmaschine ausgeschaltet und vom Strom getrennt ist
- Entfernen Sie die vordere Abdeckung der Küchenmaschine
- Setzen Sie die Helix-Schnecke in das Helix-Gehäuse ein
- Setzen Sie das Schneidmesser vorsichtig auf die Helix-Schnecke
- Wählen Sie je nach gewünschtem Zerkleinerungsgrad die passende Lochscheibe (grob, mittel, fein)
- Achten Sie auf korrekte Ausrichtung der Nut zwischen Lochscheibe und Helix-Gehäuse
- Ziehen Sie den Verschlussring fest am Helix-Gehäuse an
- Verbinden Sie das Helix-Gehäuse mit der Küchenmaschine und verriegeln Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es spürbar einrastet
- Setzen Sie die Einfüllschale auf das Helix-Gehäuse
- Bereiten Sie Ihr Fleisch vor: Knochen entfernen, in 2,5 cm breite Streifen schneiden
- Stellen Sie einen Auffangbehälter unter den Auslass des Fleischwolfs
- Schließen Sie die Küchenmaschine an die Stromversorgung an
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (empfohlen: Stufe 3–6)
- Geben Sie das Fleisch in die Einfüllschale und drücken Sie es vorsichtig mit dem Stopfer nach
- Nach dem Wolfen: Küchenmaschine ausschalten und Netzstecker ziehen
- Reinigen Sie alle verwendeten Teile erst nach dem Abkühlen

### **Pasta-Funktion nutzen: Für hausgemachte Nudeln**

- Ersetzen Sie die Lochscheibe durch einen Pasta-Aufsatz
- Schneiden Sie den vorbereiteten Teig in Streifen
- Verfahren Sie wie beim Fleischwolfen

# Schritt für Schritt: Die ausführliche Bedienungsanleitung

Die Benutzung des Chef Cuisine Fleischwolf-Sets 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!

## Vorbereitung und Aufstellung

Stellen Sie sicher, dass Ihre Chef Cuisine Küchenmaschine auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht und an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie, dass der Drehregler auf „0“ steht.

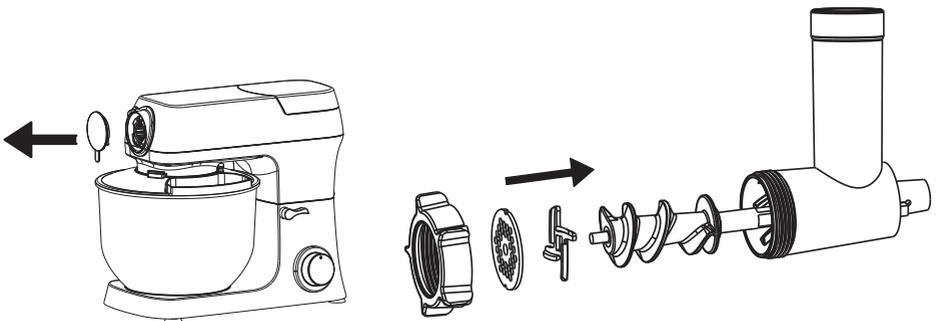
## Montage des Fleischwolf-Sets

### Schritt 1: Küchenmaschine vorbereiten

- Drücken Sie den Verschlusshebel nach unten und heben Sie den Motorkopf an
- Entfernen Sie die vordere Abdeckung der Küchenmaschine
- Entfernen Sie eventuell vorhandene andere Aufsätze von der Antriebswelle

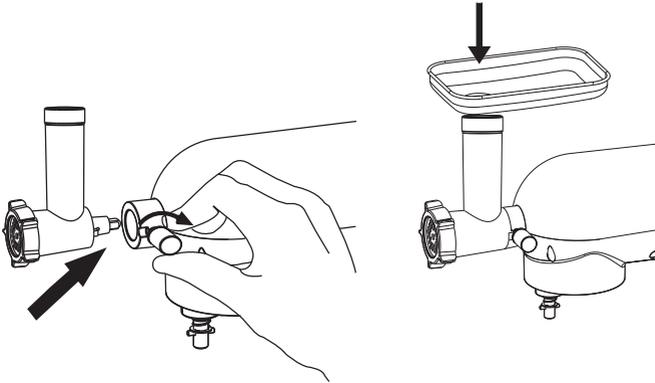
### Schritt 2: Fleischwolf-Set zusammensetzen

1. Setzen Sie die Helix-Schnecke in das Fleischwolf-Gehäuse ein
2. Setzen Sie das Kreuzmesser auf die Helix-Schnecke auf (Vorsicht: Sehr scharf!).
3. Achten Sie darauf, dass das Messer richtig herum aufgesetzt wird.
4. Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe (grob, mittel oder fein für Hackfleisch)
5. Achten Sie darauf, dass die Nut der Lochscheibe mit der Führung im Gehäuse übereinstimmt
6. Schrauben Sie den Verschlussring handfest auf das Gehäuse



### Schritt 3: Fleischwolf-Set an Ihrer Küchenmaschine befestigen

- Setzen Sie das komplette Fleischwolf-Set auf die Antriebswelle der Küchenmaschine
- Drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es hörbar einrastet
- Setzen Sie die Einfüllschale auf das Fleischwolf-Gehäuse



### Schritt 4: Küchenmaschine betriebsbereit machen

- Senken Sie den Motorkopf ab, bis er hörbar einrastet
- Die Küchenmaschine ist nun betriebsbereit

## Verwendung für Hackfleisch

### Vorbereiten des Fleisches

- Verwenden Sie nur frisches, gekühltes Fleisch
- Entfernen Sie alle Sehnen, Knochen und Knorpel
- Schneiden Sie das Fleisch in etwa 2 cm breite Streifen
- Kühlen Sie das Fleisch vor der Verarbeitung 30 Minuten im Kühlschrank

### Herstellen des Hackfleisches

1. Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe (grob, mittel oder fein)
2. Starten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2–3
3. Geben Sie die Fleischstreifen portionsweise in die Einfüllschale
4. Schieben Sie das Fleisch nur mit dem mitgelieferten Stopfer nach
5. Sammeln Sie das fertige Hackfleisch in einer geeigneten Schüssel

**WICHTIG:** Verwenden Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände zum Nachschieben!

## Verwendung für Pasta

### Vorbereiten des Teiges

- Bereiten Sie einen festen Nudelteig nach Ihrem gewünschten Rezept zu
- Achten Sie darauf, dass Teig nicht zu feucht oder klebrig ist
- Lassen Sie den Teig 30 Minuten ruhen

### Montage des Fleischwolf-Sets

Bereiten Sie die Küchenmaschine wie oben in **Schritt 1** beschrieben vor.

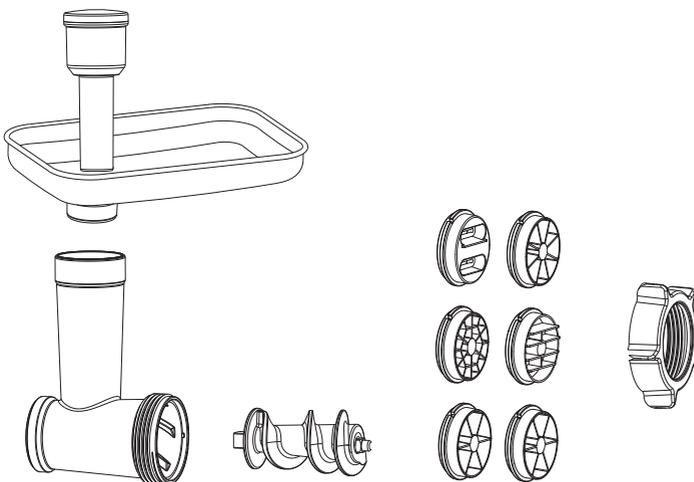
#### **Schritt 2:** Fleischwolf-Set mit Pasta-Aufsatz zusammensetzen

- Setzen Sie die Helix-Schnecke in das Fleischwolf-Gehäuse ein
- Wählen Sie den gewünschten Pasta-Aufsatz
- Achten Sie darauf, dass die Nut des Pasta-Aufsatzes mit der Führung im Gehäuse übereinstimmt
- Schrauben Sie den Verschlussring handfest auf das Gehäuse

Fahren Sie wie oben beschrieben mit **Schritt 3 und 4** fort.

#### **Herstellen Ihrer Pasta:**

1. Teilen Sie den Teig in handliche Portionen
2. Starten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 1–2
3. Geben Sie die Teigportionen in die Einfüllschale
4. Schieben Sie den Teig vorsichtig mit dem Stopfer nach
5. Fangen Sie die fertigen Nudeln auf einem bemehlten Brett auf



## **Automatische Funktionen**

### **Überlastungsschutz**

Die Küchenmaschine verfügt über einen automatischen Überlastungsschutz. Sollte das Fleischwolf-Set blockieren, schaltet sich die Maschine automatisch ab. Trennen Sie die Küchenmaschine vom Strom, entfernen Sie die Blockade und starten Sie die Küchenmaschine erneut.

### **Geschwindigkeitsempfehlungen**

- Hackfleisch: Stufe 2–4
- Pasta: Stufe 1–2

# Chef Cuisine Tipps & Rezepte

## Was können Sie mit Ihrem Fleischwolf-Set alles zubereiten?

Ihr Chef Cuisine Fleischwolf-Set ist ein wahres Multitalent für die moderne Küche. Es eignet sich hervorragend für:

### Hackfleisch-Variationen

- Rinderhackfleisch für Bolognese und Burger
- Schweinehackfleisch für Frikadellen
- Gemischtes Hackfleisch für Lasagne
- Lammhackfleisch für orientalische Gerichte
- Geflügelhackfleisch für leichte Küche

### Frische Pasta

- Spaghetti und Linguine
- Fettuccine und Tagliatelle
- Penne und Rigatoni
- Fusilli und Farfalle

## Tipps für optimale Ergebnisse

### So bereiten Sie die Verarbeitung von Fleisch vor

- Verwenden Sie nur frisches, gekühltes Fleisch
- Kühlen Sie alle Komponenten vor der Verwendung
- Schneiden Sie Fleisch in gleichmäßige Streifen
- Entfernen Sie alle Sehnen und Häute gründlich
- Achten Sie darauf, dass keine Knochen oder Knorpel enthalten sind

### So gelingt Ihre perfekte Pasta

- Verwenden Sie einen festen, nicht zu feuchten Teig
- Lassen Sie den Teig ausreichend ruhen
- Bemehlen Sie die fertigen Nudeln leicht
- Trocknen Sie frische Pasta vor dem Kochen kurz an

## **Kreative Rezeptideen für den schnellen Start**

### **Klassisches Rinderhackfleisch**

500 g Rindfleisch (Schulter oder Nacken), Salz, Pfeffer

*Zubereitung:* Fleisch in Streifen schneiden, durch mittlere Lochscheibe drehen. Perfekt für Bolognese oder Burger.

### **Frische Spaghetti**

300 g Mehl, 4 Eier, 1 TL Salz, 2 EL Olivenöl

*Zubereitung:* Teig kneten, 30 Minuten ruhen lassen, durch Spaghetti-Aufsatz drehen. 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

### **Mediterrane Lammfrikadellen**

500 g Lammfleisch, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Oregano, Thymian

*Zubereitung:* Fleisch mit Gewürzen durch feine Lochscheibe drehen, zu Bällchen formen, in Olivenöl braten.

### **Vegetarische Gemüsebratlinge**

300 g gekochte Rote Bete, 200 g Karotten, 100 g Haferflocken, 1 Ei

*Zubereitung:* Gemüse durch mittlere Lochscheibe drehen, mit Haferflocken und Ei vermengen, zu Bratlingen formen.

## **Chef Cuisine Profi-Tipp: Die 3-Temperatur-Regel**

Halten Sie bei der Fleischverarbeitung die „3-Temperatur-Regel“ ein:

1. **Fleisch kühlen:** 30 Minuten vor Verarbeitung in den Kühlschrank
2. **Komponenten kühlen:** Helix-Schnecke und Messer 15 Minuten kühlen
3. **Ergebnis kühlen:** Fertiges Hackfleisch sofort wieder kühlen

So erhalten Sie die beste Konsistenz und optimale Hygiene!

## **Appetit auf noch mehr Rezeptideen? Erweitern Sie Ihre Küchenmaschine individuell:**

**Profi-Standmixer** für Smoothies, Suppen und mehr

**Gemüseschneider** für müheloses, gleichmäßiges Schneiden, Raspeln und Reiben

**Cookie-Maker** für unwiderstehliches Gebäck

**Edelstahl-Pasta-Maker** mit Teigroller, Fettucine- und Spaghetti-Schneider für Pasta à l'Italia

Das Zubehör ist separat erhältlich, so können Sie Ihre Digitale Küchenmaschine nach Ihren persönlichen Wünschen zu einem universellen System erweitern.

## **Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung und Lagerung**

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

### **Sofortige Reinigung nach Gebrauch**

#### **Gerät ausschalten und abkühlen lassen**

Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig zum Stillstand kommen, bevor Sie mit der Demontage beginnen.

### **Demontage des Fleischwolf-Sets**

#### **Schritt 1: Fleischwolf-Set entfernen**

- Entfernen Sie die Einfüllschale
- Heben Sie den Motorkopf der Küchenmaschine an
- Drehen Sie das Fleischwolf-Set im Uhrzeigersinn und nehmen Sie es ab

#### **Schritt 2: Komponenten zerlegen**

- Schrauben Sie den Verschlussring ab
- Entfernen Sie die Lochscheibe
- Nehmen Sie das Kreuzmesser vorsichtig heraus (sehr scharf!)
- Ziehen Sie die Helix-Schnecke aus dem Gehäuse

## Reinigung der einzelnen Komponenten

### Spülen von Hand (empfohlen):

- Alle Teile sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen
- Verwenden Sie eine weiche Bürste für schwer zugängliche Stellen
- **VORSICHT:** Gehen Sie beim Reinigen des Kreuzmessers besonders vorsichtig vor
- Spülen Sie alle Teile gründlich mit klarem Wasser ab

### Reinigung in der Spülmaschine:

- Alle Edelstahl-Komponenten sind spülmaschinengeeignet
- Verwenden Sie das Besteckprogramm für das Kreuzmesser
- Platzieren Sie scharfe Teile sicher, um Verletzungen zu vermeiden

## Hartnäckige Verschmutzungen entfernen

Bei eingetrockneten Resten weichen Sie die Teile 15 Minuten in warmem Seifenwasser ein. Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm. Vermeiden Sie Scheuermittel und Stahlwolle, da diese die Oberflächen beschädigen können.

### Spezielle Reinigungstipps:

- **Helix-Schnecke:** Drehen Sie sie unter fließendem Wasser, um alle Reste zu entfernen
- **Lochscheiben:** Verwenden Sie eine kleine Bürste, um die Löcher gründlich zu reinigen
- **Gehäuse:** Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch aus und trocknen Sie es sofort ab

### Gründliche Trocknung

Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie sie lagern. Achten Sie besonders auf:

- Die Gewinde des Verschlussrings
- Die Löcher der Lochscheiben
- Die Rillen der Helix-Schnecke

**WICHTIG:** Feuchtigkeit kann zu Korrosion führen und die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

## **Von Zeit zu Zeit empfohlen: Tiefenreinigung**

### **Intensive Reinigung der Komponenten**

Reinigen Sie alle Teile je nach Gebrauch einmal wöchentlich besonders gründlich:

- Verwenden Sie eine Zahnbürste für schwer zugängliche Stellen
- Spülen Sie alle Teile mit heißem Wasser nach
- Desinfizieren Sie bei Bedarf mit lebensmittelechtem Desinfektionsmittel

### **Gehäuse-Reinigung**

Wischen Sie das Fleischwolf-Gehäuse innen und außen mit einem feuchten Tuch aus. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Gewinde gelangt.

## **Sichere Lagerung**

### **Vollständig trocknen lassen**

Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie sie zusammensetzen oder lagern. Feuchtigkeit kann zu Geruchsentwicklung oder Korrosion führen.

### **Platzsparende Aufbewahrung**

Bewahren Sie das Fleischwolf-Set an einem trockenen, vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf. Die kleineren Teile können Sie praktisch in der Einfüllschale aufbewahren, um Ordnung zu halten und ein Verlieren zu vermeiden. Wickeln Sie scharfe Teile wie das Kreuzmesser in ein Tuch ein, um Kratzer und Verletzungen beim Herausnehmen zu vermeiden.

### **Langzeitlagerung**

Wenn Sie das Fleischwolf-Set längere Zeit nicht verwenden, sollten Sie einige wichtige Schritte beachten: Reinigen Sie zunächst alle Teile gründlich und lassen Sie alles vollständig trocknen, um Korrosion und Geruchsbildung zu vermeiden. Lagern Sie die Teile anschließend getrennt in der Originalverpackung oder in separaten Behältern. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf, damit Sie bei der nächsten Verwendung alle wichtigen Informationen zur Hand haben. Überprüfen Sie vor der nächsten Verwendung alle Teile sorgfältig auf mögliche Beschädigungen.

## Schnelle Hilfe bei Problemen

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

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
<b>Fleischwolf-Set lässt sich nicht montieren</b>	Falsche Drehrichtung / Teile nicht korrekt ausgerichtet	Gegen den Uhrzeigersinn drehen / Führungsnut beachten
<b>Hackfleisch wird zu fein/zu grob</b>	Falsche Lochscheibe gewählt	Gewünschte Lochscheibe einsetzen
<b>Fleisch verstopft das Gerät</b>	Fleisch zu warm / zu große Stücke	Fleisch kühlen / kleinere Stücke verwenden
<b>Ungleichmäßiges Hackergebnis</b>	Fleisch unterschiedlich geschnitten	Fleisch in gleichmäßige Streifen schneiden
<b>Pasta-Teig klebt</b>	Teig zu feucht / zu warm	Teig trockener machen / kühlen
<b>Gerät läuft schwer</b>	Überlastung / falsche Geschwindigkeit	Weniger Fleisch / niedrigere Stufe wählen
<b>Kreuzmesser schneidet schlecht</b>	Messer stumpf / falsch montiert	Messer schärfen lassen / korrekt einsetzen
<b>Fleischwolf-Set wackelt</b>	Nicht richtig eingerastet	Fester anziehen / Montage prüfen

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

## Häufig gestellte Fragen (FAQ)

**F: Kann ich das Fleischwolf-Set auch für andere Küchenmaschinen verwenden?**

A: Nein, das Set ist ausschließlich für Chef Cuisine Küchenmaschinen Modell 4585-CC konzipiert und passt nicht an andere Geräte.

**F: Wie oft sollte ich das Kreuzmesser schärfen lassen?**

A: Bei normalem Hausgebrauch etwa alle 1-2 Jahre. Lassen Sie das Messer nur von einem Fachmann schärfen.

**F: Kann ich gefrorenes Fleisch verarbeiten?**

A: Nein, verwenden Sie nur frisches, gekühltes Fleisch. Gefrorenes Fleisch kann das Messer beschädigen und zu ungleichmäßigen Ergebnissen führen.

**F: Welche Geschwindigkeitsstufe ist optimal?**

A: Für Hackfleisch: Stufe 2–4, für Pasta: Stufe 1–2. Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Stufe.

**F: Kann ich auch Gemüse hacken?**

A: Ja, das Fleischwolf-Set eignet sich auch für weiches Gemüse. Hartes Gemüse wie Karotten sollten Sie vorher kurz blanchieren.

**F: Wie lange kann ich das Gerät am Stück betreiben?**

A: Empfohlene Betriebszeit: 5 Minuten, maximal 15 Minuten pro Durchgang. Lassen Sie das Gerät danach abkühlen.

**F: Was mache ich, wenn sich das Fleischwolf-Set nicht lösen lässt?**

A: Drehen Sie es vorsichtig im Uhrzeigersinn. Falls es festsetzt, lassen Sie die Küchenmaschine kurz laufen.

**F: Sind alle Teile spülmaschinengeeignet?**

A: Ja, alle Edelstahl-Komponenten können in die Spülmaschine. Achten Sie auf sichere Platzierung der scharfen Teile.

**F: Kann ich das Set auch für Babynahrung verwenden?**

A: Ja, nach gründlicher Reinigung eignet es sich auch für die Zubereitung von Babynahrung aus gekochtem Fleisch oder Gemüse.

## Garantie

Ihr Chef Cuisine Fleischwolf-Set besitzt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung.

## Hinweise zur Entsorgung



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 Fleischwolf-Set  
Modell: 4585-03-CC

## Maße & Gewichte

- Fleischwolf-Gehäuse: L 18 x B 12 x H 15 cm
- Einfüllschale: Ø 15 cm, H 8 cm
- Gewicht: 2,1 kg

## Material

- Gehäuse: Robustes Metallgehäuse
- Helix-Schnecke: Edelstahl
- Kreuzmesser: Edelstahl, gehärtet
- Lochscheiben: Edelstahl
- Einfüllschale: Edelstahl
- Stopfer: Lebensmittelechter Kunststoff
- Pasta-Aufsätze: Lebensmittelechter Kunststoff

## Leistung

- Antrieb über Chef Cuisine Küchenmaschine 4585-CC
- Empfohlene Betriebszeit: 5 Minuten
- Maximale Betriebszeit: 15 Minuten pro Durchgang
- Verarbeitungskapazität: bis 2 kg Fleisch pro Durchgang

## Lochscheiben-Durchmesser

- Grob: 8 mm
- Mittel: 4,5 mm
- Fein: 3 mm

## Kompatibilität

- Kompatibel mit Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine 4585-CC
- Nicht kompatibel mit anderen Küchenmaschinen-Modellen

**Technische Änderungen vorbehalten!**



## **Kontaktinformationen**

### **CHEF CUISINE**

Loyalty for Brands GmbH  
Meerbuscher Straße 78  
40670 Meerbusch

Tel. 0800 000 3718  
[support@chef-cuisine.de](mailto:support@chef-cuisine.de)  
[www.chef-cuisine.de](http://www.chef-cuisine.de)  
Stand: September 2025