



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

EDELSTAHL-PASTA-MAKER

für die Chef Cuisine Küchenmaschine

Authentische
italienische Pasta
zu Hause



Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Nutzung	3
Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit	4
Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Pasta-Makers	4
Wichtige allgemeine Informationen	5
Willkommen bei Chef Cuisine!	6
Die wichtigsten Merkmale	7
Ihr Pasta-Maker im Überblick	8
Lieferumfang und Zubehör	9
Vor der ersten Nutzung Ihres Pasta-Makers	10
Quick-Start: Die Kurzanleitung	11
Schritt für Schritt:	
Die ausführliche Bedienungsanleitung	12
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

Der Chef Cuisine Edelstahl-Pasta-Maker ist zur Herstellung von frischen Teigwaren wie Lasagne-Platten, Fettuccine und Spaghetti 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. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen konzipiert.

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 den Pasta-Maker 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 den Pasta-Maker montieren, demontieren oder reinigen möchten.

VORSICHT: Die Walzen des Pasta-Makers haben sehr enge Abstände – es besteht Quetschgefahr für Finger. Halten Sie Ihre Hände während des Betriebs stets von den Walzen fern und verwenden Sie nur die vorgesehenen Bedienelemente.

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

WARNUNG: Führen Sie niemals Finger, Besteck oder andere Gegenstände zwischen die Walzen ein, während das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie den Pasta-Maker ausschließlich für Nudelteig – walzen oder schneiden Sie niemals andere Materialien.

VORSICHT: Überfüllen Sie die Walzen nicht und führen Sie den Teig nur langsam und kontrolliert durch die Walzen.

Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Edelstahl-Pasta-Makers

Betreiben Sie den Pasta-Maker nicht im Leerlauf ohne Teig, nicht mit Überlast und nicht im Dauerbetrieb. Die empfohlene Betriebszeit beträgt 10 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 Pasta-Makers oder dem Wechseln der Aufsätze immer, bis alle beweglichen Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.

HINWEIS: Verwenden Sie nur trockenen, gut gekneteten Pastateig. Zu feuchter Teig kann die Walzen verstopfen und das Gerät beschädigen.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt montiert sind und fest sitzen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Drehen Sie alle Aufsätze gegen den Uhrzeigersinn bis zur Verriegelung.

HINWEIS: Beachten Sie die empfohlenen Geschwindigkeiten: Stufe 2-6 je nach Aufsatz und Teigkonsistenz.

WICHTIG: Reingen Sie den Pasta-Maker keinesfalls in der Spülmaschine. Tauchen Sie den Pasta-Maker niemals in Wasser. Reinigen Sie die Walzen mit einem kleinen Pinsel oder einer Bürste. Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch ab.

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 den Pasta-Maker montieren oder reinigen oder wenn Sie es nicht verwenden. Schalten Sie bei Nichtverwendung immer alle Bedienelemente auf „0 / 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 Edelstahl-Pasta-Makers!
Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.*

Der Chef Cuisine Edelstahl-Pasta-Maker ist die perfekte Ergänzung für Ihre Küchenmaschine von Chef Cuisine: Nehmen Sie einfach immer neue Pasta-Kreationen in Ihren Speiseplan auf, genauso frisch wie vom Italiener. Mit den drei Profi-Walzen gelingen von Lasagne über Fettuccine bis Spaghetti alle authentischen Pasta-Sorten, geknetet, ausgerollt und geschnitten in genau der gewünschten Stärke und Breite.

Für diese gleichmäßige Profi-Qualität sorgt der ruhige Antrieb Ihrer Küchenmaschine. Die hochwertige Edelstahl-Ausführung garantiert nicht nur Langlebigkeit, sondern auch optimale Hygiene bei der Zubereitung Ihrer hausgemachten Pasta.

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 Ihren Pasta-Maker anschließend in Betrieb nehmen und authentische italienische 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, Fleischwolf-Set, Cookie-Maker und Gemüseschneider bringen noch mehr Abwechslung in Ihre Küche!

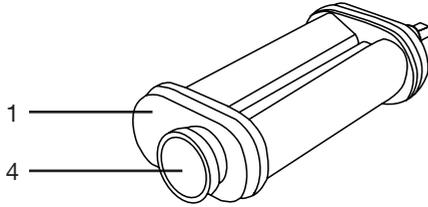
Die wichtigsten Merkmale

- Perfekte Ergänzung für Küchenmaschinen von Chef Cuisine
- Gleichmäßige Pasta-Stärke durch den Antrieb der Küchenmaschine
- Drei hochwertige Edelstahl-Aufsätze für immer neue Pasta-Variationen
- Pasta-Roller zum Kneten des Teiges und für Lasagne, bis zu 14 cm breit
- Fettuccine-Schneider für viele klassische italienische Pasta-Sorten
- Spaghetti-Schneider für dünne Spaghetti und Linguine
- Stufenlos wählbare Stärke für das Kneten und Ausrollen aller Teigsorten
- Einfache Bedienung über Drehregler und Timer der Küchenmaschine
- Hochwertige Edelstahl-Ausführung

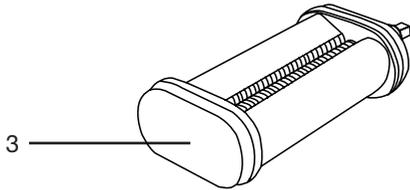
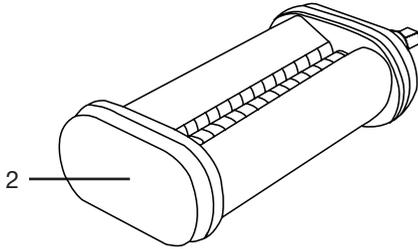
Ihr Edelstahl-Pasta-Maker im Überblick

Der Chef Cuisine Edelstahl-Pasta-Maker ist ein hochwertiges Küchengerät, das perfekt mit Ihrer Chef Cuisine Küchenmaschine harmoniert. Dank der drei wechselbaren Edelstahl-Aufsätze können Sie verschiedenste Pasta-Sorten herstellen.

Der kraftvolle Antrieb Ihrer Küchenmaschine sorgt für gleichmäßige Ergebnisse und mühe-loses Arbeiten. Mit dem stufenlos verstellbaren Stärke-Einstellrad bestimmen Sie präzise die gewünschte Teigdicke.



1. Pasta-Roller (bis 140 mm Breite)
2. Fettuccine-Schneider (6,5 mm Breite)
3. Spaghetti-Schneider (2 mm Breite)
4. Stärke-Einstellrad (stufenlos einstellbar)



Besonderheiten

- Kompatibel ausschließlich mit Chef Cuisine Küchenmaschinen
- Kraftvoller Antrieb durch die Küchenmaschine
- Professionelle Edelstahl-Walzen für langlebige Qualität
- Stufenlose Stärkeneinstellung von dünn bis dick
- Einfacher Wechsel zwischen den drei Aufsätzen
- Sichere Befestigung an der Küchenmaschine
- Optimale Teigführung für perfekte Ergebnisse

Lieferumfang und Zubehör

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

Lieferumfang Chef Cuisine Edelstahl-Pasta-Maker

- Pasta-Roller (bis 140 mm Breite)
- Fettuccine-Schneider (6,5 mm Breite)
- Spaghetti-Schneider (2 mm Breite)
- Gebrauchsanleitung

Kompatibilität

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

Vor der ersten Nutzung Ihres Edelstahl-Pasta-Makers

Bevor Sie Ihren Pasta-Maker 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 sicher, dass Ihre Chef Cuisine Küchenmaschine auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.

Erste Reinigung

Wischen Sie die Aufsätze mit einem trockenen Tuch ab. Die Aufsätze dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Reinigen Sie die Walzen und Schneider mit einer feinen Bürste. Um mögliche Rückstände zu entfernen, bereiten Sie eine kleine Menge Teig vor und drehen Sie diese durch die Walze bzw. Schneider. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei Bedarf und entsorgen Sie diesen Teig anschließend.

VORSICHT: Die Schneider haben scharfe Kanten. Gehen Sie beim Reinigen besonders vorsichtig vor.

WICHTIG: Waschen oder tauchen Sie die Pasta-Maker-Aufsätze niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Geben Sie sie niemals in die Spülmaschine.

Montage-Hinweise

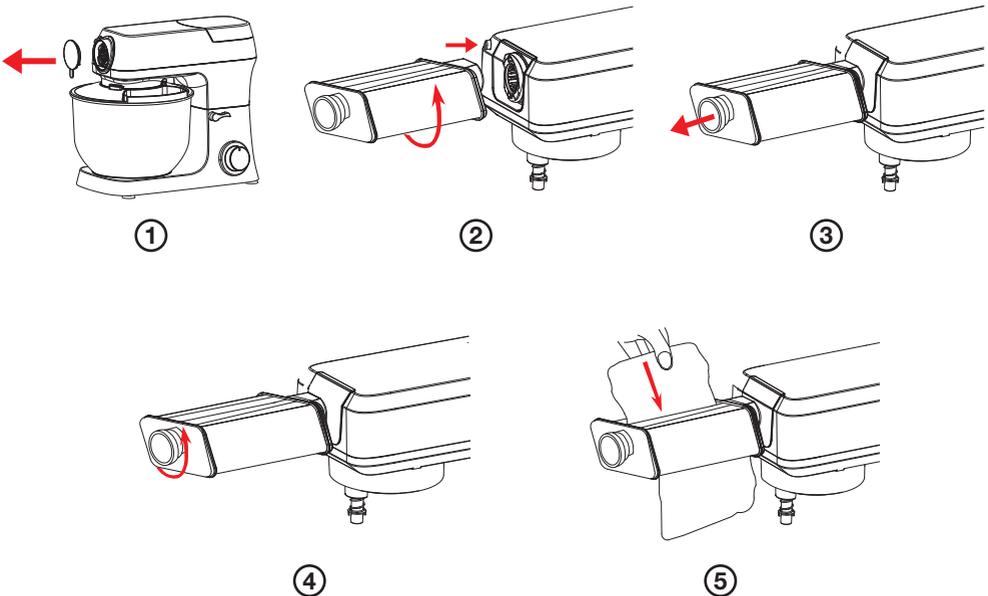
Stellen Sie vor jeder Benutzung sicher, dass alle Teile korrekt eingesetzt sind. Der Pasta-Maker funktioniert nur bei korrekter Montage und geschlossenem Motorkopf der Küchenmaschine.

Überprüfen Sie die Walzen auf einwandfreie Funktion, indem Sie das Stärke-Einstellrad mehrmals verstellen. Die Walzen sollten sich leicht und gleichmäßig bewegen.

WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie den Pasta-Maker nur mit der Chef Cuisine Digitalen Küchenmaschine. Andere Geräte sind nicht kompatibel.

Quick-Start: Die Kurzanleitung

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und reinigen Sie den Pasta-Maker vor der ersten Inbetriebnahme (siehe ausführliche Gebrauchsanleitung)
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Chef Cuisine Küchenmaschine ausgeschaltet und vom Strom getrennt ist
- Entfernen Sie die vordere Abdeckung der Küchenmaschine ①
- Wählen Sie den gewünschten Aufsatz (Nudelwalze, Fettuccine- oder Spaghetti-Schneider) und setzen diesen an der vorderen Antriebseinheit der Küchenmaschine ein ②
- Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, bis der Aufsatz fest verriegelt ist
- Bei der Nudelwalze: Ziehen Sie den Regler für die Nudelstärke heraus und stellen Sie die gewünschte Stärke ein ③ und ④
- Bereiten Sie Ihren Nudelteig vor: Teilen Sie ihn in handliche Portionen auf
- Schließen Sie die Küchenmaschine an die Stromversorgung an
- Wählen Sie die empfohlene Geschwindigkeit (Stufe 2–6 je nach Anwendung)
- Führen Sie den Teig vorsichtig in die Walze oder den Schneider ein ⑤
- Tipp: Bestäuben Sie die Pasta leicht mit Mehl, um ein Zusammenkleben zu verhindern
- Nach der Nutzung: Küchenmaschine ausschalten und Netzstecker ziehen
- Reinigen Sie alle verwendeten Teile erst nach dem Abkühlen
- WICHTIG: Niemals in Wasser tauchen oder in der Spülmaschine reinigen



Schritt für Schritt: Die ausführliche Bedienungsanleitung

Die Benutzung des Chef Cuisine Edelstahl-Pasta-Makers ist einfach und sicher. Die Bedienungsschritte sind für alle Pasta-Sorten 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. Überprüfen Sie, dass alle Bedienelemente auf „0 / Aus“ stehen.

Montage des Pasta-Makers

Stellen Sie sicher, dass Ihre Küchenmaschine ausgeschaltet und vom Strom getrennt ist. Entfernen Sie die vordere Abdeckung der Küchenmaschine.

Vorbereitung des Pastateigs

Bereiten Sie zunächst Ihren Pastateig zu. Ein klassischer Grundteig besteht aus:

- 400 g Mehl (Typ 00 oder Weizenmehl)
- 4 große Eier
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Kneten Sie den Teig mit Ihrer Küchenmaschine etwa 8-10 Minuten, bis er glatt und elastisch ist. Lassen Sie den Teig anschließend 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich das Gluten entspannen kann.

HINWEIS: Der Teig sollte fest, aber nicht zu trocken sein. Er darf nicht an den Händen kleben, aber auch nicht brüchig werden.

Wählen Sie den gewünschten Aufsatz

Pasta-Roller

Zum Ausrollen und für Lasagne-Platten

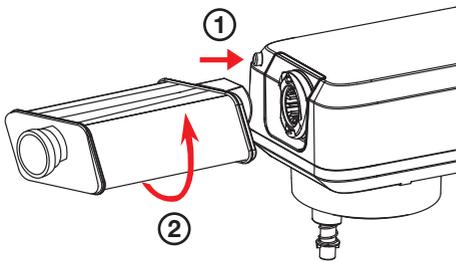
Fettuccine-Schneider

Für 6,5 mm breite Nudeln

Spaghetti-Schneider

Für 2 mm dünne Nudeln

Setzen Sie den gewählten Aufsatz auf die Antriebswelle der Küchenmaschine und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sicher einrastet.



Einstellung der Teigstärke

Stellen Sie das Stärke-Einstellrad auf die gewünschte Position:

Für den Pasta-Roller

- Einstellung 1–2: Kneten und erste Bearbeitung des Teigs
- Einstellung 3–4: Mittlere Stärke für Lasagne
- Einstellung 5–6: Dünne Pasta-Platten
- Einstellung 7: Sehr dünne Pasta

Für den Fettuccine- und Spaghetti-Schneider

Verwenden Sie Teig, den Sie mit dem Pasta-Roller auf der Einstellung 4–7 gewalzt haben.

TIPP: Beginnen Sie immer mit der dicksten Einstellung und arbeiten Sie sich schrittweise zu dünneren Einstellungen vor.

Pasta-Herstellung mit dem Roller

Teilen Sie den Pastateig in 6–8 Portionen und formen Sie diese zu flachen Kugeln.

Stellen Sie das Einstellrad auf Position 1 (dickste Einstellung).

Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeit 2–3 ein.

Führen Sie eine Teigportion langsam durch die Walzen. Fangen Sie die Pasta auf der anderen Seite mit der Hand auf.

Falten Sie die Pasta in der Mitte und führen Sie sie erneut durch die Walzen. Wiederholen Sie diesen Vorgang 2–3 Mal.

Verstellen Sie das Einstellrad auf die nächstdünnere Position und führen Sie die Pasta erneut durch.

Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie die gewünschte Stärke erreicht haben.

WICHTIG: Führen Sie die Pasta niemals gegen die Laufrichtung der Walzen ein.

Pasta schneiden mit Fettuccine- oder Spaghetti-Schneider

Nachdem Sie Ihre Pasta-Platten mit dem Roller hergestellt haben, können Sie diese mit den Schneidern weiterverarbeiten.

Wechseln Sie den Aufsatz von Roller auf den gewünschten Schneider (Fettuccine oder Spaghetti).

Bestäuben Sie die Pasta-Platten leicht mit Mehl, damit sie nicht zusammenkleben.

Führen Sie die Pasta-Platten langsam durch den Schneider.

Fangen Sie die geschnittenen Nudeln vorsichtig auf und legen Sie sie auf ein bemehltes Tuch oder Nudeltrockner.

TIPP: Verwenden Sie die geschnittenen Nudeln sofort oder lassen Sie sie 30 Minuten antrocknen, bevor Sie sie lagern.

Empfehlungen für die richtige Geschwindigkeit

Pasta-Roller

- Geschwindigkeit 2–3
- Niedrige Geschwindigkeiten für bessere Kontrolle
- Höhere Geschwindigkeiten für dünne Pasta-Platten

Fettuccine-Schneider

- Geschwindigkeit 2–4
- Gleichmäßige, mittlere Geschwindigkeit für saubere Schnitte

Spaghetti-Schneider

- Geschwindigkeit 2–3
- Langsamere Geschwindigkeit für präzise, dünne Schnitte

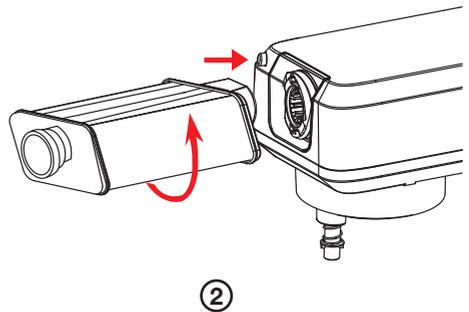
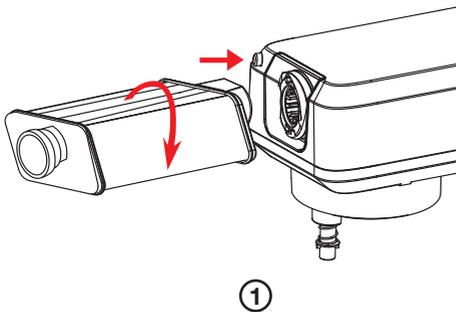
VORSICHT: Verwenden Sie niemals Geschwindigkeiten über Stufe 4, da dies die Walzen beschädigen kann.

Wechsel zwischen den Aufsätzen

Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Warten Sie, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.

Lösen Sie den aktuellen Aufsatz vom Befestigungsclip von der Antriebswelle ① und setzen Sie den gewünschten neuen Aufsatz auf ②. Achten Sie auf korrekten Sitz.



Chef Cuisine Tipps & Rezepte

Was können Sie mit Ihrem Pasta-Maker alles zubereiten?

Ihr Chef Cuisine Pasta-Maker ist ein wahres Multitalent für authentische italienische Küche. Hier sind einige Anwendungsbeispiele:

Klassische Pasta-Sorten

- Spaghetti und Linguine für Carbonara, Aglio e Olio
- Fettuccine für Alfredo und Bolognese
- Lasagne-Platten für traditionelle Aufläufe
- Pappardelle für Wildragout
- Tagliatelle für cremige Saucen

Gefüllte Pasta

- Ravioli und Tortellini (mit dem Roller vorgearbeitet)
- Agnolotti und Cappelletti

Tipps für optimale Ergebnisse

Der perfekte Pastateig

- Verwenden Sie hochwertiges Mehl (Typ 00 oder Weizenmehl)
- Eier sollten Raumtemperatur haben
- Kneten Sie den Teig mindestens 8-10 Minuten
- Lassen Sie den Teig immer 30 Minuten ruhen

Arbeiten mit dem Pasta-Maker

- Bestäuben Sie den Teig leicht mit Mehl, wenn er klebt
- Arbeiten Sie in kleinen Portionen für bessere Kontrolle
- Führen Sie den Teig immer gerade durch die Walzen
- Fangen Sie die Pasta mit beiden Händen auf

Aufbewahrung frischer Pasta

- Verwenden Sie frische Pasta sofort oder innerhalb von 2 Stunden
- Zum Trocknen: Hängen Sie die Nudeln auf einen Nudeltrockner
- Zum Einfrieren: Portionieren Sie die Pasta und frieren Sie sie auf einem Tablett vor

Kreative Rezeptideen für den schnellen Start

Klassische Spaghetti Carbonara

- 400 g frische Spaghetti (mit Spaghetti-Schneider hergestellt)
- 150 g Guanciale oder Pancetta, gewürfelt
- 4 Eigelb
- 100 g Pecorino Romano, gerieben
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz

Zubereitung: Stellen Sie mit dem Pasta-Maker frische Spaghetti her. Schneiden Sie den Guanciale kleine Streifen und lassen Sie diese ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne knusprig aus. Trennen Sie die Eier und verquirlen Sie Eigelb mit Pecorino und Pfeffer. Kochen Sie die Spaghetti in Salzwasser 2–3 Minuten. Halten Sie beim Abschütten eine kleine Menge Kochwasser zurück.

TIPP: Wenn Sie Ihre Carbonara cremiger wünschen, geben Sie etwas vom ausgelassenen Fett des Guanciale und eine kleine Menge Kochwasser zur Käse-Ei-Mischung.

Vermischen Sie die heißen Nudeln mit dem Guanciale und der Ei-Käse-Mischung. Servieren Sie sofort.

Hausgemachte Fettuccine Alfredo

Zutaten für 4 Personen

- 400 g frische Fettuccine (mit Fettuccine-Schneider hergestellt)
- 200 g Butter
- 150 g Parmigiano-Reggiano, frisch gerieben
- Salz und weißer Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung: Bereiten Sie mit dem Pasta-Maker frische Fettuccine zu. Schmelzen Sie die Butter in einer großen Pfanne. Kochen Sie die Fettuccine in Salzwasser 2–3 Minuten. Geben Sie die Nudeln zur Butter und schwenken Sie sie. Fügen Sie den Parmesan hinzu und vermischen Sie alles cremig. Mit Pfeffer und Muskat würzen.

Perfekte Lasagne-Platten

Zutaten für eine Lasagne

- 500 g Pastateig
- Für die Bolognese: 500 g Hackfleisch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten
- Für die Béchamel: Butter, Mehl, Milch, Muskat
- Parmigiano-Reggiano

Zubereitung: Rollen Sie den Teig mit dem Pasta-Roller auf Einstellung 4–5 aus. Schneiden Sie die Platten passend für Ihre Auflaufform. Kochen Sie die Platten 2 Minuten in Salzwasser vor. Schichten Sie Bolognese, Lasagne-Platten und Béchamel abwechselnd. Backen Sie bei 180 °C für 45 Minuten.

Chef Cuisine Profi-Tipp: Die Pasta-Nest-Technik

Für eine professionelle Präsentation formen Sie Ihre langen Nudeln zu eleganten Nestern: Wickeln Sie eine Portion Spaghetti oder Fettuccine um eine Gabel und drehen Sie sie zu einem kompakten Nest.

Legen Sie die Nester auf ein bemehltes Tablett. Diese Technik verhindert das Zusammenkleben und sorgt für gleichmäßige Portionen.

Die Nester können Sie auch hervorragend einfrieren – einfach auf einem Tablett vorfrieren und dann in Gefrierbeutel umfüllen.

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

Fleischwolf-Set mit umfangreichem Zubehör für frisches Hackfleisch und hausgemachte Würste, selbstgemachte Teigwaren

Cookie-Maker für unwiderstehliches Gebäck

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 der Chef Cuisine Edelstahl-Pasta-Maker viele Jahre Freude bereiten.

Reinigung des Pasta-Makers

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.

WICHTIG: Waschen oder tauchen Sie den Pasta-Maker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Geben Sie ihn niemals in die Spülmaschine. Lassen Sie die Pasta-Maker-Aufsätze nach Gebrauch für ca. 1 Stunde an der Luft trocknen.

Entfernen Sie anschließend alle Teigreste mit einem trockenen Pinsel oder einer weichen Bürste. Arbeiten Sie dabei vorsichtig, um die Walzen nicht zu beschädigen.

Wischen Sie alle Oberflächen mit einem trockenen, sauberen Tuch ab. Bei hartnäckigen Teigresten können Sie ein leicht feuchtes Tuch verwenden, trocknen Sie die Oberflächen aber sofort ab.

Verwenden Sie niemals Wasser, Spülmittel, scheuernde Reinigungsmittel oder aggressive Chemikalien. Diese können die Edelstahl-Oberflächen beschädigen und zu Korrosion führen.

Reinigung der einzelnen Aufsätze

Pasta-Roller

Entfernen Sie Teigreste zwischen den Walzen mit einem dünnen, weichen Pinsel. Drehen Sie das Einstellrad mehrmals, um alle Bereiche zu erreichen.

Fettuccine- und Spaghetti-Schneider

Reinigen Sie die Schneidkämme besonders gründlich mit einem trockenen Pinsel. Achten Sie darauf, dass keine Teigreste in den feinen Zwischenräumen verbleiben.

Gründliche Reinigung bei starker Verschmutzung

Falls sich Teigreste festgesetzt haben, können Sie diese vorsichtig mit einem Zahnstocher oder einer weichen Bürste entfernen. Arbeiten Sie dabei sehr behutsam, um die empfindlichen Walzen nicht zu verkratzen.

Bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen können Sie ein minimal feuchtes Tuch verwenden. Trocknen Sie alle Teile sofort und vollständig ab, um Rostbildung zu vermeiden.

HINWEIS: Lassen Sie den Pasta-Maker nach der Reinigung vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie ihn lagern.

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.

Aufbewahrung

Bewahren Sie den Pasta-Maker nach Gebrauch an einem trockenen, vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf.

Lagern Sie alle Aufsätze getrennt voneinander, um Kratzer zu vermeiden. Verwenden Sie die Originalverpackung oder weiche Tücher als Schutz.

Stellen Sie das Stärke-Einstellrad auf die weiteste Position, um die Walzen zu entlasten.

Überprüfen Sie vor der Lagerung, dass alle Teile vollständig trocken sind.

TIPP: Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung zusammen mit dem Pasta-Maker auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand haben.

Schnelle Hilfe bei Problemen

Für häufige Fragen und Probleme, die bei der Pasta-Herstellung auftreten können, finden Sie hier die Erklärungen:

Problem	Ursache	Lösung
Der Pasta-Maker lässt sich nicht befestigen	Küchenmaschine nicht ausgeschaltet	Küchenmaschine ausschalten und Netzstecker ziehen
	Pasta-Maker nicht korrekt ausgerichtet	Pasta-Maker abnehmen und erneut montieren
Der Teig reißt beim Ausrollen	Teig zu trocken	Teig mit feuchtem Tuch abdecken und 10 Min. ruhen lassen
	Zu schnelle Geschwindigkeit	Niedrigere Geschwindigkeit wählen (Stufe 2–3)
	Zu große Sprünge bei der Stärkeneinstellung	Stärke schrittweise reduzieren
Der Teig klebt an den Walzen	Teig zu feucht	Teig und Walzen leicht mit Mehl bestäuben
	Walzen verschmutzt	Pasta-Maker reinigen und trocknen
Ungleichmäßige Pasta-Stärke	Teig ungleichmäßig geknetet	Teig nochmals durchkneten
	Ungleichmäßige Teigführung	Teig gerade und gleichmäßig durch die Walzen führen
Die Schneider schneiden nicht sauber	Teig zu dick	Teig mit dem Roller dünner ausrollen (Einstellung 5–6)
	Schneider verschmutzt	Schneider gründlich mit trockenem Pinsel reinigen
Walze/Schneider bewegt sich schwergängig	Teigreste in der Walze/Schneider	Gründliche Reinigung mit weicher Bürste
	Stärke-Einstellrad zu fest	Einstellrad vorsichtig lockern

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

Häufig gestellte Fragen (FAQ)

F: Kann ich den Pasta-Maker auch für andere Teigarten verwenden?

A: Der Pasta-Maker ist speziell für Pastateig konzipiert. Andere Teigarten wie Brot- oder Kuchenteig können die Walzen beschädigen und sind nicht geeignet.

F: Wie reinige ich den Pasta-Maker richtig?

A: Verwenden Sie niemals Wasser oder Spülmittel. Reinigen Sie alle Teile nur mit einem trockenen Tuch und einer weichen Bürste. Entfernen Sie Teigreste vorsichtig mit einem Pinsel.

F: Warum klebt mein Teig an den Walzen?

A: Der Teig ist wahrscheinlich zu feucht. Bestäuben Sie Teig und Walzen leicht mit Mehl. Achten Sie darauf, dass der Pastateig die richtige Konsistenz hat – er sollte nicht klebrig sein.

F: Kann ich den Pasta-Maker in der Spülmaschine reinigen?

A: Nein, auf keinen Fall! Der Pasta-Maker darf niemals mit Wasser in Berührung kommen. Dies würde zu Rostbildung und Beschädigungen führen.

F: Welche Geschwindigkeit sollte ich an der Küchenmaschine einstellen?

A: Verwenden Sie für alle Aufsätze die Geschwindigkeiten 2–4. Höhere Geschwindigkeiten können die Walzen beschädigen und zu ungleichmäßigen Ergebnissen führen.

F: Wie lange ist frische Pasta haltbar?

A: Frische Pasta sollte sofort verwendet oder innerhalb von 2 Stunden verarbeitet werden. Sie können sie auch trocknen lassen oder einfrieren.

F: Warum wird meine Pasta ungleichmäßig dick?

A: Achten Sie darauf, den Teig gleichmäßig und gerade durch die Walzen zu führen. Der Teig sollte gut geknetet und gleichmäßig sein. Reduzieren Sie die Stärke schrittweise.

F: Kann ich den Pasta-Maker auch ohne Küchenmaschine verwenden?

A: Nein, der Pasta-Maker funktioniert nur in Verbindung mit der Chef Cuisine Digitalen Küchenmaschine 4585-CC. Eine eigenständige Nutzung ist nicht möglich.

Garantie

Ihr Chef Cuisine Edelstahl-Pasta-Maker 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 Edelstahl-Pasta-Maker

Modell: 4585-05-CC

Maße & Gewichte

- Pasta-Roller: L 20 x B 15 x H 12 cm
- Fettuccine-Schneider: L 20 x B 15 x H 12 cm
- Spaghetti-Schneider: L 20 x B 15 x H 12 cm
- Gesamtgewicht: 2,8 kg

Material

- Walzen: Hochwertiger Edelstahl, rostfrei und lebensmittelecht
- Gehäuse: Robustes Metallgehäuse
- Befestigungsclip: Edelstahl

Leistung

- Antrieb über Chef Cuisine Küchenmaschine 4585-CC
- Empfohlene Betriebszeit: 10 Minuten
- Maximale Betriebszeit: 15 Minuten pro Durchgang
- Empfohlene Geschwindigkeit: Stufe 2-4

Pasta-Spezifikationen

- Pasta-Roller: Bis 140 mm Breite, stufenlos verstellbare Stärke
- Fettuccine-Schneider: 6,5 mm Breite
- Spaghetti-Schneider: 2 mm Breite

Technische Änderungen vorbehalten!



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