



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

GEMÜSESCHNEIDER

für die Chef Cuisine Küchenmaschine

**Mühe-
los
und
sauer:
Schneiden,
Raspeln
und
Reiben**



Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Nutzung	3
Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit	4
Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Gemüseschneiders	4
Wichtige allgemeine Informationen	5
Willkommen bei Chef Cuisine!	6
Die wichtigsten Merkmale	7
Ihr Gemüseschneider im Überblick	8
Lieferumfang und Zubehör	9
Vor der ersten Nutzung Ihres Gemüseschneiders	10
Quick-Start: Die Kurzanleitung	11
Schritt für Schritt:	
Die ausführliche Bedienungsanleitung	12
Chef Cuisine Tipps & Rezepte	15
Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung & Lagerung	17
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 Gemüseschneider ist zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Gemüse, Obst und anderen Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Er eignet sich zur Zubereitung von Rohkostsalaten, Gratin, Aufläufen und frischen Gemüse-Kreationen.

Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen konzipiert und nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Der Gemüseschneider ist ausschließlich als Zubehör für die Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine 4585-CC bestimmt.

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 den Gemüseschneider montieren, demontieren oder reinigen möchten.

GEFAHR: Die Edelstahlklingen der Schneideeinsätze sind extrem scharf – es besteht Verletzungsgefahr. Gehen Sie beim Reinigen und bei der Montage besonders vorsichtig damit um. Greifen Sie niemals in die Schneideeinsätze, während das Gerät in Betrieb ist.

Verwenden Sie den Chef Cuisine Gemüseschneider 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 den Einfüllschacht ein, während das Gerät in Betrieb ist.

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

Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Gemüseschneiders

Betreiben Sie den Gemüseschneider 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 Gemüseschneiders oder dem Wechseln der Schneideeinsätze immer, bis alle beweglichen Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.

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

HINWEIS: Kühlen Sie weiches Gemüse vor der Verarbeitung für etwa 30 Minuten im Kühlschrank an. Dies erleichtert die Verarbeitung und sorgt für bessere Schnittergebnisse.

WICHTIG: Beachten Sie die Hygienevorschriften – wichtig ist die sofortige, gründliche Reinigung nach Verwendung.

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 den Gemüseschneider montieren oder reinigen oder wenn Sie ihn 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 Gemüseschneiders! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

Ihr neuer Gemüseschneider ist die perfekte Ergänzung für Ihre Küchenmaschine von Chef Cuisine. Ob schneiden, raspeln oder reiben – mit den drei austauschbaren Schneideeinsätzen bereiten Sie Gemüse, Obst und andere Zutaten in Sekundenschnelle zu. Der große Einfüllschacht ermöglicht eine komfortable Handhabung auch bei größeren Stücken, während der praktische Stopfer für maximale Sicherheit sorgt.

Gleichmäßige Scheiben für Gratins, feine Julienne-Streifen für Salate oder grobe Raspel für Rohkost – mit drei austauschbaren Edelstahl-Schneideeinsätzen sparen Sie Zeit und haben die Hände frei. Der kraftvolle Antrieb Ihrer Küchenmaschine nimmt Ihnen das Schneiden, Raspeln und Reiben ab, schnell, sicher und mühelos. So wird die Gemüsevorbereitung zum entspannten Moment der Küchenroutine.

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 Gemüseschneider anschließend in Betrieb nehmen und kreative Gemüse-Kreationen einfach und schnell 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

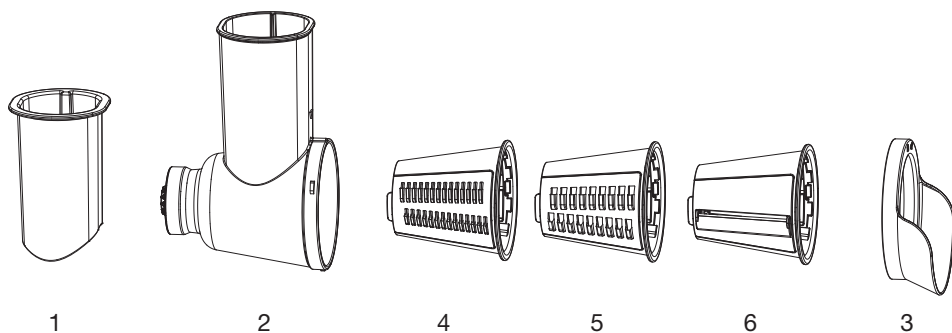
- Perfekte Ergänzung für Küchenmaschinen von Chef Cuisine
- Müheloses Schneiden, Raspeln und Reiben – schnell, sicher und mühelos
- Drei austauschbare Edelstahl-Schneideeinsätze für kreative Rezeptideen
- Feiner Reibeeinsatz für Raspel und Julienne-Streifen
- Grober Reibeeinsatz für Rohkost und herzhafte Gemüsegerichte
- Scheibenschneider für gleichmäßige Scheiben in perfekter Stärke
- Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Einfache Bedienung über den Drehregler und Timer der Küchenmaschine
- Ideal für Rohkostsalate, Gratins, Aufläufe und frische Gemüse-Kreationen
- Große Einfüllöffnung für komfortable Handhabung
- Schneller Wechsel der Schneideeinsätze durch sicheren Bajonettverschluss

Ihr Gemüseschneider im Überblick

Der Chef Cuisine Gemüseschneider ist ein vielseitiges Küchengerät, das speziell für die Verwendung mit Ihrer Chef Cuisine Digitalen Küchenmaschine entwickelt wurde. Dank der drei austauschbaren Schneideeinsätze können Sie verschiedenste Gemüse- und Obstkreationen zubereiten.

Der kraftvolle Antrieb Ihrer Küchenmaschine sorgt für schnelles und effizientes Schneiden, Raspeln und Reiben. Mit dem großen Einfüllschacht können Sie auch größere Gemüsestücke problemlos verarbeiten.

1. Stopfer
2. Schneidegehäuse mit großer Einfüllöffnung
3. Verschlussaufsatz
4. Feiner Reibeeinsatz (für feine Raspel)
5. Grober Reibeeinsatz (für Rohkost)
6. Scheibenschneider (für gleichmäßige Scheiben)



Besonderheiten

- Gleichmäßige Ergebnisse wie in der Profiküche
- Drei Schneideeinsätze für jede Gemüsecreation
- Sichere und einfache Handhabung
- Schneller Wechsel der Einsätze durch Bajonettverschluss
- Kompatibel mit Chef Cuisine Küchenmaschinen

Lieferumfang und Zubehör

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

Lieferumfang

- Chef Cuisine Gemüseschneider (Schneidegehäuse)
- Feiner Reibeeinsatz (für feine Raspel)
- Grober Reibeeinsatz (für Rohkost)
- Scheibenschneider (für gleichmäßige Scheiben)
- Verschlussaufsatz
- Stopfer
- Gebrauchsanleitung

Kompatibilität

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

Vor der ersten Nutzung Ihres Gemüseschneiders

Bevor Sie Ihren Gemüseschneider 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

Reinigen Sie alle Teile des Gemüseschneiders gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gut ab.

VORSICHT: Die Schneideeinsätze haben sehr scharfe Klingen. Gehen Sie beim Reinigen besonders vorsichtig vor und vermeiden Sie direkten Kontakt mit den Klingen.

Die Schneideeinsätze

Machen Sie sich mit den verschiedenen Schneideeinsätzen vertraut:

- Feiner Reibeeinsatz: Für feine Raspel und Julienne-Streifen
- Grober Reibeeinsatz: Für Rohkost und herzhafte Gemüsegerichte
- Scheibenschneider: Für gleichmäßige Scheiben in perfekter Stärke

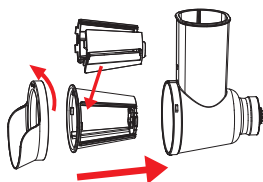
Lesen Sie vor der ersten Verwendung auch die Gebrauchsanleitung Ihrer Chef Cuisine Küchenmaschine, um sich mit den Bedienungselementen vertraut zu machen.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Chef Cuisine Küchenmaschine ordnungsgemäß funktioniert und alle Sicherheitsfunktionen einwandfrei arbeiten.

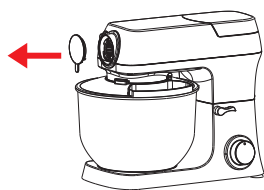
WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie den Gemüseschneider nur mit der Chef Cuisine Digitalen Küchenmaschine. Andere Geräte sind nicht kompatibel.

Quick-Start: Die Kurzanleitung

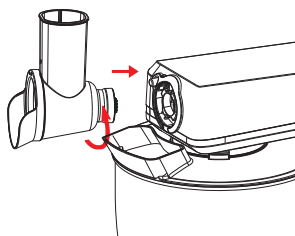
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Chef Cuisine Küchenmaschine ausgeschaltet und vom Strom getrennt ist
- Entfernen Sie die vordere Abdeckung der Küchenmaschine ①
- Wählen Sie den passenden Schneideeinsatz (fein, grob oder Scheiben) und setzen Sie ihn in das Messergehäuse ein
- Setzen Sie das Messergehäuse in das Schneidegehäuse ein
- Setzen Sie den Verschluss auf das Schneidegehäuse auf und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet
- Verbinden Sie das Schneidegehäuse mit der Antriebseinheit der Küchenmaschine und verriegeln Sie es gegen den Uhrzeigersinn ②
- Stellen Sie einen Auffangbehälter unter den Auslass des Schneidegehäuses
- Schneiden Sie das Gemüse in handliche Stücke, die durch den Einfüllschacht passen
- Schließen Sie die Küchenmaschine an die Stromversorgung an und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (3–5)
- Geben Sie das Gemüse in den Einfüllschacht und drücken Sie es vorsichtig mit dem Stopfer nach ③
- Nach dem Schneiden: Küchenmaschine ausschalten und Netzstecker ziehen
- Reinigen Sie alle verwendeten Teile erst nach dem Abkühlen



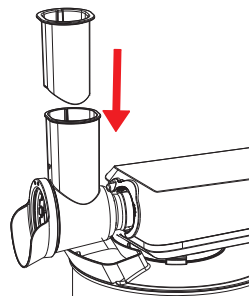
Zusammenbau
des Gemüseschneiders



①



②



③

Schritt für Schritt: Die ausführliche Bedienungsanleitung

Die Benutzung des Chef Cuisine Gemüseschneiders 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, ausgeschaltet und vom Strom getrennt ist. Entfernen Sie die vordere Abdeckung der Küchenmaschine.

Auswahl und Montage des Schneideeinsatzes

Schneideeinsatz auswählen

- **Feiner Reibeeinsatz:**
Ideal für feine Raspel, Julienne-Streifen, Parmesan und Zitronenschale
- **Grober Reibeeinsatz:**
Perfekt für Rohkostsalate, Kartoffelrösti und herzhafte Gemüsegerichte
- **Scheibenschneider:**
Für gleichmäßige Scheiben von Gurken, Radieschen, Kartoffeln für Gratins

Montage des Schneideeinsatzes

1. Nehmen Sie den gewählten Schneideeinsatz zur Hand
2. Setzen Sie ihn in das Schneidegehäuse des Gemüseschneiders ein
3. Setzen Sie den Verschluss auf das Schneidegehäuse auf und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet

VORSICHT: Berühren Sie die scharfen Klingen nicht direkt mit den Fingern!

Befestigung des Gemüseschneiders

Setzen Sie den montierten Gemüseschneider auf die Antriebswelle Ihrer Chef Cuisine Küchenmaschine und verriegeln Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.

Stellen Sie einen geeigneten Auffangbehälter unter den Auslass des Gemüseschneiders.

WICHTIGER HINWEIS: Der Gemüseschneider muss fest und sicher montiert sein, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorbereitung der Zutaten

So bereiten Sie Ihr Gemüse und Obst für eine schonende und saubere Verarbeitung vor:

- Waschen Sie alle Zutaten gründlich
- Entfernen Sie Schalen, Kerne und ungenießbare Teile nach Bedarf
- Schneiden Sie größere Stücke so zu, dass sie bequem in den Einfüllschacht passen
- Entfernen Sie harte Teile wie Stiele oder Kerne

Tipps für optimale Ergebnisse:

- Kühlen Sie weiches Gemüse vor der Verarbeitung an
- Verwenden Sie feste, nicht überreife Früchte
- Schneiden Sie Zutaten in gleichmäßige Stücke

Bedienung der Küchenmaschine

Schließen Sie die Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine an die Stromversorgung an. Wählen Sie eine niedrige bis mittlere Geschwindigkeitsstufe (1-3) für optimale Ergebnisse. Höhere Geschwindigkeiten können zu ungleichmäßigen Ergebnissen führen.

Arbeiten mit dem Gemüseschneider

Starten Sie die Verarbeitung

1. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten portionsweise in den Einfüllschacht
2. Starten Sie die Küchenmaschine mit der gewählten Geschwindigkeitsstufe
3. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer zum Nachschieben

Während der Verarbeitung

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt
- Schieben Sie die Zutaten gleichmäßig und ohne Druck nach
- Überfüllen Sie den Einfüllschacht nicht
- Bei Bedarf können Sie kurz pausieren und neu starten

WARNUNG: Führen Sie niemals Finger oder andere Gegenstände in den Einfüllschacht ein!

Beenden und Abnehmen des Gemüseschneiders

Beenden der Verarbeitung

1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (Geschwindigkeitsregler auf 0)
2. Warten Sie, bis alle beweglichen Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind
3. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine

Gemüseschneider sicher abnehmen

1. Entriegeln Sie den Aufsatz im Uhrzeigersinn
2. Nehmen Sie den Gemüseschneider vorsichtig von der Antriebswelle der Küchenmaschine ab
3. Lösen Sie den Verschlussaufsatz, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen
4. Entnehmen Sie vorsichtig den Schneideeinsatz

VORSICHT: Die Schneideeinsätze sind sehr scharf – greifen Sie niemals direkt in das Messergehäuse!

Wechsel der Schneideeinsätze

Für verschiedene Zubereitungen können Sie die Schneideeinsätze schnell und einfach wechseln:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und stillsteht
2. Nehmen Sie das Schneidegehäuse von der Küchenmaschine wie oben beschrieben ab
3. Nehmen Sie den aktuellen Schneideeinsatz heraus
4. Setzen Sie den neuen Einsatz in das Schneidegehäuse ein
5. Setzen Sie den Verschluss auf das Schneidegehäuse und verriegeln Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn
6. Montieren Sie den Gemüseschneider wieder auf die Küchenmaschine

Chef Cuisine Tipps & Rezepte

Was können Sie mit Ihrem Gemüseschneider alles zubereiten?

Ihr Chef Cuisine Gemüseschneider ist ein wahres Multitalent und bereichert Ihre Küche. Hier sind einige Anwendungsbeispiele:

Mit dem feinen Reibeeinsatz

- Julienne-Streifen für asiatische Salate
- Feine Karottenstifte für Rohkost
- Parmesan für Pasta-Gerichte
- Zitronenschale für Desserts
- Ingwer für Tees und Marinaden

Mit dem groben Reibeeinsatz

- Kartoffelrösti und Reibekuchen
- Rohkostsalate mit Karotten und Roter Bete
- Apfel-Karotten-Salat
- Coleslaw mit Weißkohl
- Käse für Aufläufe und Gratins

Mit dem Scheibenschneider

- Gleichmäßige Gurkenscheiben für Salate
- Radieschenscheiben für Butterbrote
- Kartoffelscheiben für Gratins
- Zwiebelringe für Burger
- Apfelscheiben für Kuchen

Tipps für optimale Ergebnisse

Temperatur beachten

Kühlen Sie weiches Gemüse vor der Verarbeitung an, um saubere Schnitte zu erzielen

Richtige Geschwindigkeit wählen

Verwenden Sie niedrige bis mittlere Geschwindigkeitsstufen für gleichmäßige Ergebnisse

Portionsweise arbeiten

Verarbeiten Sie nicht zu große Mengen auf einmal

Stopfer verwenden

Nutzen Sie immer den mitgelieferten Stopfer – niemals die Finger oder andere Gegenstände!

Frische Zutaten verarbeiten

Verwenden Sie frisches, am besten festes Gemüse und Zutaten für beste Ergebnisse

Kreative Rezeptideen für den schnellen Start

Bunter Rohkostsalat

- 2 Karotten
- 1 Rote Bete (gekocht)
- 1/4 Weißkohl
- 1 Apfel
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- Salz, Pfeffer, Honig

Zubereitung: Verwenden Sie den groben Reibeeinsatz für alle Zutaten. Karotten, Rote Bete und Apfel raspeln, Weißkohl fein schneiden. Mit Sonnenblumenkernen mischen. Dressing aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Honig zubereiten und untermengen.

Klassisches Kartoffelgratin

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 300 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 100 g geriebener Käse
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung: Mit dem Scheibenschneider gleichmäßige Kartoffelscheiben schneiden. Auflaufform mit Knoblauch ausreiben. Kartoffeln schichtweise einlegen, würzen. Sahne-Milch-Mischung darüber gießen, mit Käse bestreuen. Bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

Asiatischer Gemüsesalat

- 2 Karotten
- 1 Gurke
- 1 Paprika
- 100 g Sojasprossen
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Reisessig
- 1 TL Honig
- 1 TL Sesamsamen

Zubereitung: Karotten mit dem feinen Reibeeinsatz zu Julienne-Streifen verarbeiten. Gurke und Paprika mit dem Scheibenschneider in dünne Scheiben schneiden. Mit Sojasprossen mischen. Dressing aus Sesamöl, Reisessig und Honig zubereiten, mit Sesamsamen garnieren.

Chef Cuisine Profi-Tipp: Die Schichtmethode

Für perfekte Gratins und Aufläufe verwenden Sie die Schichtmethode: Schneiden Sie alle Zutaten mit dem Scheibenschneider in gleichmäßige Scheiben.

Legen Sie diese überlappend in die Auflaufform – so garen alle Schichten gleichmäßig und das Ergebnis wird besonders appetitlich.

Verwenden Sie verschiedene Gemüsesorten für bunte, abwechslungsreiche Schichten.

Appetit auf noch mehr Rezeptideen?

Erweitern Sie Ihre Küchenmaschine individuell:

Profi-Standmixer für Smoothies, Suppen und mehr

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

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 der Chef Cuisine Gemüseschneider viele Jahre Freude bereiten.

Hinweis: Trennen Sie die Küchenmaschine vor einer Reinigung immer vom Strom.

Sofortige Reinigung nach Gebrauch

Reinigen Sie den Gemüseschneider unmittelbar nach der Verwendung, um ein Antrocknen von Lebensmittelresten zu vermeiden.

Demontage

1. Stellen Sie sicher, dass die Küchenmaschine ausgeschaltet und vom Strom getrennt ist
2. Nehmen Sie den Gemüseschneider von der Küchenmaschine ab
3. Lösen Sie den Verschlussaufsatz im Uhrzeigersinn
4. Entfernen Sie vorsichtig den Schneideeinsatz
5. Zerlegen Sie alle abnehmbaren Teile

Hinweis: Für eine gründliche Reinigung lassen sich jeweils die beiden Messer aus dem Messergehäuse (Konus) mit leichtem Druck von innen herauslösen. Seien Sie dabei besonders vorsichtig, da die Messer sehr scharf sind.

Reinigung der einzelnen Komponenten

Messergehäuse mit Schneideeinsätzen

Spülen Sie die Schneideeinsätze sofort unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

VORSICHT: Die Klingen sind extrem scharf – vermeiden Sie direkten Kontakt. Reinigen Sie die Schneideeinsätze stets mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

Schneidegehäuse und Stopfer

Reinigen Sie das Schneidegehäuse und den Stopfer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder eine weiche Bürste. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

Verschlussaufsatz

Wischen Sie den Aufsatz mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen mildes Spülmittel und warmes Wasser. Trocknen Sie den Verschlussaufsatz gründlich ab.

Spülmaschineneignung

Spülmaschinengeeignet

- Schneidegehäuse
- Stopfer
- Verschlussaufsatz

Tipp: Geben Sie die Schneideeinsätze nicht in die Spülmaschine. So erhalten Sie die Schärfe der Klingen auf lange Zeit.

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 den Gemüseschneider an einem trockenen, vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf. Wickeln Sie die scharfen Schneideeinsätze in ein Tuch ein, um Kratzer und Verletzungen beim Herausnehmen zu vermeiden. Vermeiden Sie direkten Kontakt der Klingen mit anderen Metallgegenständen.

WICHTIG: Lagern Sie die Schneideeinsätze niemals lose in Schubladen, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

Langzeitlagerung

Wenn Sie den Gemüseschneider 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. Verwenden Sie bei Bedarf weiche Tücher als Schutz.

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:

Problem	Ursache	Lösung
Der Gemüseschneider lässt sich nicht montieren	Schneideeinsatz nicht korrekt eingesetzt	Schneideeinsatz abnehmen und erneut korrekt einsetzen
	Verschlussaufsatz nicht richtig positioniert	Position überprüfen und gegen den Uhrzeigersinn festdrehen
Ungleichmäßige Schnittergebnisse	Zu hohe Geschwindigkeit gewählt	Niedrigere Geschwindigkeitsstufe (1–3) wählen
	Zutaten zu weich oder überreif	Festere Zutaten verwenden oder vorher kühlen
	Zu viel Druck beim Nachschieben	Stopfer nur mit leichtem Druck verwenden
Gemüse verstopft den Einfüllschacht	Stücke zu groß	Zutaten in kleinere Stücke schneiden
	Zu viel auf einmal eingefüllt	Portionsweise arbeiten
Schneideeinsatz blockiert	Harte Fremdkörper in den Zutaten	Gerät ausschalten, Fremdkörper entfernen
	Überlastung	Menge reduzieren, niedrigere Geschwindigkeit
Schlechte Schneidleistung	Klingen stumpf geworden	Schneideeinsatz überprüfen, ggf. Service kontaktieren
	Falscher Einsatz für die Anwendung	Passenden Schneideeinsatz wählen
Vibrationen oder unruhiger Lauf	Gemüseschneider nicht fest montiert	Befestigung überprüfen und nachziehen
	Ungleichmäßige Verteilung der Zutaten	Zutaten gleichmäßiger einfüllen

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

Häufig gestellte Fragen (FAQ)

F: Kann ich den Gemüseschneider auch für harte Zutaten wie Nüsse verwenden?

A: Nein, der Gemüseschneider ist ausschließlich für Gemüse, Obst und weiche Lebensmittel konzipiert. Harte Zutaten können die Klingen beschädigen.

F: Wie erkenne ich, welcher Schneideeinsatz für welche Anwendung geeignet ist?

A: Der feine Reibeeinsatz eignet sich für Julienne-Streifen und feine Raspel, der grobe Reibeeinsatz für Rohkost und herzhafte Gerichte, der Scheibenschneider für gleichmäßige Scheiben.

F: Kann ich die Schneideeinsätze in der Spülmaschine reinigen?

A: Die Schneideeinsätze sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, um die Klingen nicht zu beschädigen. Das Gehäuse und der Stopfer sind spülmaschinengeeignet.

F: Warum werden meine Gemüsescheiben ungleichmäßig?

A: Dies kann an zu hoher Geschwindigkeit, zu weichen Zutaten oder ungleichmäßigem Nachschieben liegen. Verwenden Sie niedrigere Geschwindigkeitsstufen und kühlen Sie weiches Gemüse vor.

F: Kann ich den Gemüseschneider auch für gefrorenes Gemüse verwenden?

A: Nein, verwenden Sie nur aufgetautes oder frisches Gemüse. Gefrorene Zutaten können die Klingen beschädigen.

F: Wie oft sollte ich die Schneideeinsätze austauschen?

A: Bei normaler Nutzung und ordnungsgemäßer Pflege halten die Schneideeinsätze sehr lange. Tauschen Sie sie nur aus, wenn die Schneidleistung deutlich nachlässt.

F: Was mache ich, wenn sich der Schneideeinsatz nicht lösen lässt?

A: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig stillsteht. Drehen Sie den Einsatz vorsichtig im Uhrzeigersinn. Bei hartnäckigen Fällen wenden Sie sich an den Kundendienst.

F: Kann ich den Gemüseschneider auch mit anderen Küchenmaschinen verwenden?

A: Nein, der Gemüseschneider ist ausschließlich für Chef Cuisine Küchenmaschinen konzipiert und kompatibel.

Garantie

Ihr Chef Cuisine Gemüseschneider 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 Gemüseschneider

Modell: 4585-06-CC

Maße & Gewichte

- B 15 x T 12 x H 20 cm
- Gewicht: 0,8 kg

Lieferumfang

- Gemüseschneider-Hauptgehäuse
- 3 Schneideeinsätze (fein, grob, Scheiben) mit entnehmbaren Messereinsätzen
- Stopfer

Material

- Gehäuse: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Schneideeinsätze: lebensmittelechter Kunststoff, Edelstahl
- Stopfer: lebensmittelechter Kunststoff

Leistung

- Antrieb über Chef Cuisine Küchenmaschine 4585-CC
- Empfohlene Betriebszeit: 5 Minuten
- Maximale Betriebszeit: 15 Minuten pro Durchgang

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
www.chef-cuisine.de
Stand: September 2025