



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

DIGITALE KÜCHENMASCHINE

mit 1500 W-Leistung, Touchdisplay und Fermentierfunktion

**Planetenrührwerk
für perfekte Teige**



Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Nutzung	3
Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit	4
Die sichere Nutzung Ihrer Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine	4
Wichtige allgemeine Informationen	5
Willkommen bei Chef Cuisine!	7
Die wichtigsten Merkmale	8
Ihre Digitale Küchenmaschine im Überblick	9
Lieferumfang und Zubehör	10
Vor der ersten Nutzung der Digitalen Küchenmaschine	11
Quick-Start: Die Kurzanleitung	12
Schritt für Schritt:	
Die ausführliche Bedienungsanleitung	13
Chef Cuisine Tipps & Rezepte	18
Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung & Lagerung	20
Schnelle Hilfe bei Problemen	22
Häufig gestellte Fragen (FAQ)	23
Garantie	24
Hinweise zur Entsorgung	24
Technische Daten	25
Kontaktinformationen	26

Bestimmungsgemäße Nutzung

Die Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine ist zum Kneten, Rühren, Schlagen und Fermentieren von Teigen, Cremes und anderen Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Das Gerät eignet sich für die Zubereitung von Brot- und Pizzateigen, Rührteigen, Sahne, Eischnee und fermentierten Produkten wie Joghurt. Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert und für den Einsatz 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 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.

Konformität: Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und den Standards IEC 60335-1, IEC 60335-2-14 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch und nach der EU-Richtlinie 2014/30/EU funkenstört.

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

WICHTIG: Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör und die vorgesehenen Rührwerkzeuge. Überschreiten Sie niemals die maximalen Füllmengen der Rührschüssel.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

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

ACHTUNG: Das Planetenrührwerk arbeitet mit hoher Kraft. Bitte beim Befüllen immer genügend Sicherheitsabstand halten und den mitgelieferten Spritzschutz verwenden. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung und Küchenutensilien stets von den beweglichen Teilen fern.

GEFAHR: Niemals die Hand oder andere Gegenstände verwenden, um Zutaten in die Rührschüssel zu drücken, während das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie nie die rotierenden Rührwerkzeuge während des Betriebs.

WARNUNG: Verwenden Sie die Küchenmaschine nur mit ordnungsgemäß verriegeltem Motorkopf und korrekt eingesetzter Rührschüssel.

Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsfunktion. Es startet nur, wenn der Motorkopf korrekt heruntergeklappt und arretiert ist und wenn die Spritzschutzabdeckung aufgesetzt ist.

Die sichere Nutzung Ihrer Chef Cuisine Digitalen Küchenmaschine

Verwenden Sie die Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine ausschließlich in geschlossenen Räumen. Sorgen Sie für ausreichend Abstand und Bewegungsfreiraum bei der Aufstellung und bei der Verwendung. Schützen Sie das Gerät stets vor Nässe. Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und geben Sie es nicht in die Spülmaschine.

HINWEIS: Überschreiten Sie niemals die maximalen Füllmengen: 2 kg für schwere Teige, 2,5 kg für leichte Teige, 1,5 Liter für Flüssigkeiten. Eine Überfüllung kann zu ungleichmäßigen Ergebnissen oder zu einer Beschädigung führen.

Füllen Sie keine kochend heißen Flüssigkeiten, harten oder gefrorenen Lebensmittel ein, da diese das Gerät und die Rührwerkzeuge beschädigen können.

Lassen Sie das Gerät nach längerer Nutzung, insbesondere nach dem Kneten schwerer Teige, für 15–30 Minuten ruhen, damit der Motor abkühlen kann.

VORSICHT: Wenn sich die Küchenmaschine während des Betriebs abschaltet, wurde der Hitzeschutzschalter ausgelöst. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für ca. 15–30 Minuten abkühlen.

WARNUNG: Die Fermentierfunktion erzeugt Wärme. Berühren Sie die Rührschüssel während und nach der Fermentation vorsichtig. Lassen Sie fermentierte Produkte vor dem Verzehr auf Raumtemperatur abkühlen.

Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile ordnungsgemäß eingesetzt sind, bevor Sie das Gerät einschalten. Verwenden Sie niemals Metallgegenstände zum Umrühren oder Kratzen in der Rührschüssel, vor allem nicht während des Betriebs.

VORSICHT: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder das Gerät reinigen.

VORSICHT: Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen. Die Warmhalteplatte kann noch längere Zeit nach dem Ausschalten heiß sein.

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 die Digitale Küchenmaschine immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Strom, bevor Sie sie reinigen oder wenn Sie sie nicht verwenden. Schalten Sie bei Nichtverwendung immer alle Bedienelemente auf „Aus“.

Verwenden Sie ausschließlich geerdete Steckdosen mit einem Anschlusswert von mindestens 1.600 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 Ihrer neuen Digitalen Küchenmaschine mit Touchdisplay und Fermentierfunktion! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

Die Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine mit 1.500-Watt-Leistung der vielseitige Assistent für Ihre Küche: Robust und leistungsstark, in klassischem Design mit klappbarem Motorkopf und jederzeit startklar, um Sie bei Ihren Rezeptideen zu unterstützen. Perfekte Hefeteige für selbstgebackene Brote, lockere Rührteige für Kuchen und Kekse, Pizzateig wie beim Italiener, dazu cremige Desserts und Sahne – auch für die große Familienfeier.

Ein schneller Dreh und das kraftvolle Planetenrührwerk nimmt Ihnen das Kneten, Rühren und Schlagen ab, dank digitaler Timerfunktion punktgenau. Die passenden Aufsätze sind mit einem Handgriff gewechselt.

Die integrierte Fermentierfunktion lässt Hefeteig direkt in der Edelstahl-Rührschüssel gehen.

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 Ihre Küchenmaschine anschließend in Betrieb nehmen und kreative Rezeptideen verwirklichen!

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, Fleischwolf-Set mit Gratis-Cookie-Maker und Edelstahl-Pasta-Maker bringen noch mehr Abwechslung in Ihre Küche!

Die wichtigsten Merkmale

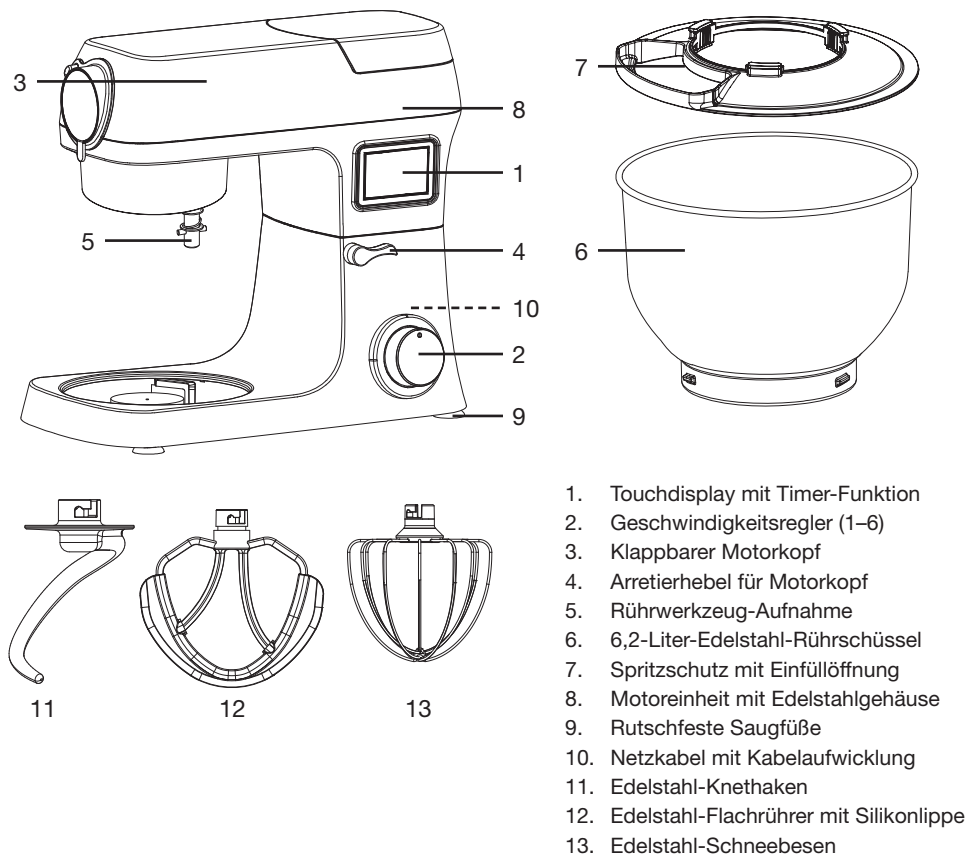
- Küchenmaschine im klassischen Design mit digitalen Funktionen
- Kraftvolles Planetenrührwerk knetet Teig wie von Hand, bis an den Schüsselrand
- Kippbarer Motorkopf für leichtes Wechseln von Aufsätzen und Rührschüssel
- Große 6,2-Liter-Edelstahl-Rührschüssel mit abgerundetem Rand, für bis zu 2,5 kg Teig
- Leistungsstarker 1.500-Watt-Motor, ideal für schwere Knetteige
- Großer Drehregler mit sechs Geschwindigkeitsstufen für alle Teige und Rezepte
- Digitales Touchdisplay zeigt gewählte Funktion, Laufzeit und Geschwindigkeit
- Praktische Timerfunktion zur Vorwahl der Laufzeit, passend zum Rezept
- Automatische Fermentierfunktion für lockere Hefeteige
- Stabiles Gehäuse aus besonders verwindungssteifem Aluminiumguss
- Gummifüße für rutschfesten Stand auf der Arbeitsfläche
- Kompaktes Design und geringe Stellfläche, findet Platz auch in kleinen Küchen

Drei vielseitige Aufsätze inklusive

- Edelstahl-Knethaken für schwere Teige
- Edelstahl-Flachrührer mit Silikonlippe für leichte Teigmassen
- Edelstahl-Schneebesen für Sahne, Desserts und Eischnee

Ihre Digitale Küchenmaschine im Überblick

Die Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine ist ein vielseitiges und kraftvolles Küchengerät für professionelles Backen und Kochen zu Hause. Mit ihrem robusten Planetenrührwerk bewältigt sie mühelos schwere Brotteige ebenso wie luftigen Biskuit. Das intuitive Touchdisplay ermöglicht präzise Kontrolle über Geschwindigkeit und Zeit.



Lieferumfang und Zubehör

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

Lieferumfang

- Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine
- 6,2-Liter-Edelstahl-Rührschüssel
- Knethaken aus Edelstahl
- Flachrührer aus Edelstahl, mit Silikonlippe
- Schneebesen aus Edelstahl
- Spritzschutz aus TRITAN, mit Einfüllöffnung
- Gebrauchsanleitung

Besonderheiten

- Stabiles Gehäuse aus Aluguss
- Planetenrührwerk für gleichmäßige Durchmischung aller Zutaten
- Integrierte Fermentierfunktion
- Automatische Geschwindigkeitsanpassung je nach Teigkonsistenz
- Überlastungsschutz für lange Lebensdauer
- Leiser Betrieb trotz hoher Leistung

Vor der ersten Nutzung Ihrer Digitalen Küchenmaschine

Bevor Sie Ihre Digitale Küchenmaschine 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 die Küchenmaschine auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.

Aufstellungsort wählen

Wählen Sie eine feste, ebene, horizontale und stabile Unterlage. Die Küchenmaschine benötigt aufgrund ihrer Leistung einen sicheren Stand. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung – lassen Sie an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand. Die Steckdose muss für eine schnelle Trennung vom Netz im Notfall leicht zugänglich sein.

Halten Sie das Gerät von wärmeempfindlichen Oberflächen und direkter Sonneneinstrahlung fern.

Erste Reinigung

Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile (Rührschüssel, Rührwerkzeuge, Spritzschutz) vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie vollständig.

Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem leicht feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend.

Sicherheitsfunktionen prüfen

Überprüfen Sie, dass alle Sicherheitsfunktionen für die Nutzung bereit sind:

- Motorkopf muss vollständig herunterklappen und einrasten
- Rührschüssel muss korrekt eingesetzt sein
- Ergänzend sollte der Spritzschutz richtig aufgesetzt werden

HINWEIS: Das Gerät startet nur, wenn der Motorkopf korrekt eingerastet ist.

Quick-Start: Die Kurzanleitung

- Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine stabile Oberfläche
- Drücken Sie den Verschlusshebel nach unten und heben Sie den Motorkopf an
- Setzen Sie die Rührschüssel ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest
- Wählen Sie das gewünschte Rührwerkzeug (Knethaken, Flachrührer oder Schneebesen) und setzen Sie es auf die Antriebswelle
- Schließen Sie die Küchenmaschine an die Stromversorgung an
- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel (max. 1,5 kg Teig)
- Setzen Sie den Spritzschutz auf und rasten Sie ihn ein
- Senken Sie den Motorkopf ab, bis er hörbar einrastet
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (1–6) oder Fermentierfunktion (F)
- Optional: Mit  können Sie einen Timer einstellen (5 Sek bis 90 Minuten). Durch erneutes Drücken von  können Sie zwischen der Voreinstellung von 10 und 60 Minuten wechseln. Mit  und  können Sie die Zeit in 5-Sekunden Intervallen einstellen. Halten Sie  oder  gedrückt, um die Zeit in 1-Minute Intervallen einzustellen
- Starten Sie das Gerät durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers
- Nach dem Kneten/Rühren: Regler auf 0 drehen, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen
- Reinigen Sie alle verwendeten Teile erst nach dem Abkühlen

Schritt für Schritt: Die ausführliche Bedienungsanleitung

Die Benutzung des Chef Cuisine Digitalen Küchenmaschine 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 und Drehregler verstehen:

- Geschwindigkeitsstufen 1–6
- Fermentierfunktion mit Temperaturwahl
- Display: Zeigt aktuelle Einstellungen und Betriebszustand
- TIMER: Zeiteinstellung von 5 Sekunden bis 60 Minuten

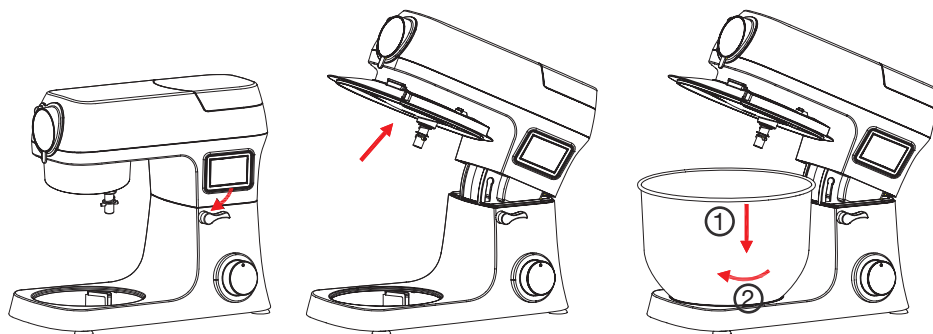
Grundlegende Bedienung

Vorbereitung

Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine geeignete Unterlage und schließen Sie sie an eine 220-240V Steckdose an (Anschlusswert mindestens 1.600 Watt). Überprüfen Sie, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Rührschüssel einsetzen

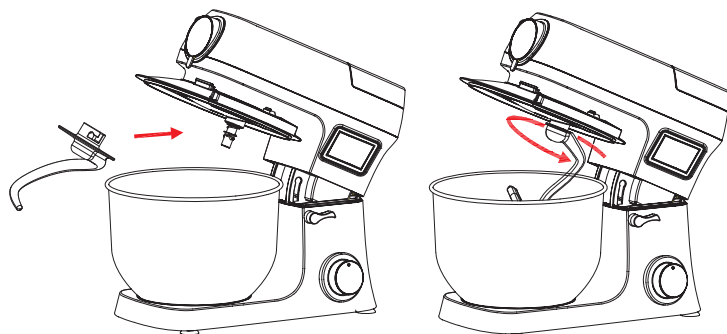
Klappen Sie den Motorkopf hoch, indem Sie den Arretierhebel nach unten drücken. Setzen Sie die Rührschüssel ein und drehen Sie sie leicht, bis sie einrastet.



Rührwerkzeug wählen und einsetzen

- Edelstahl-Knethaken: Für schwere Teige (Brot, Pizza, Hefeteig)
- Edelstahl-Flachrührer mit Silikonlippe: Für Rührteige, Mürbeteig, Kartoffelpüree
- Edelstahl-Schneebeisen: Für Schlagsahne, Eischnee, leichte Cremes und Biskuitteig

Setzen Sie das gewählte Werkzeug in die Aufnahme ein und drehen Sie es fest.



Zutaten einfüllen

Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel. Beachten Sie die maximalen Füllmengen:

- Schwere Teige (Brot): max. 2 kg
- Leichte Teige (Kuchen): max. 2,5 kg
- Flüssigkeiten: max. 1,5 Liter

Motorkopf arretieren

Klappen Sie den Motorkopf herunter, bis er hörbar einrastet. Setzen Sie den Spritzschutz auf.

Optional: Timer-Funktion nutzen

Timer einstellen

Mit können Sie einen Timer einstellen (5 Sekunden bis 90 Minuten). Durch erneutes Drücken von können Sie zwischen der Voreinstellung von 10 und 60 Minuten wechseln.

Mit und können Sie die Zeit in 5-Sekunden Intervallen einstellen.

Halten Sie oder gedrückt, um die Zeit in 1-Minute Intervallen einzustellen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und der gewählte Vorgang wird automatisch beendet.

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.

Rührmodi wählen

Geschwindigkeitsmodus (für normales Rühren)

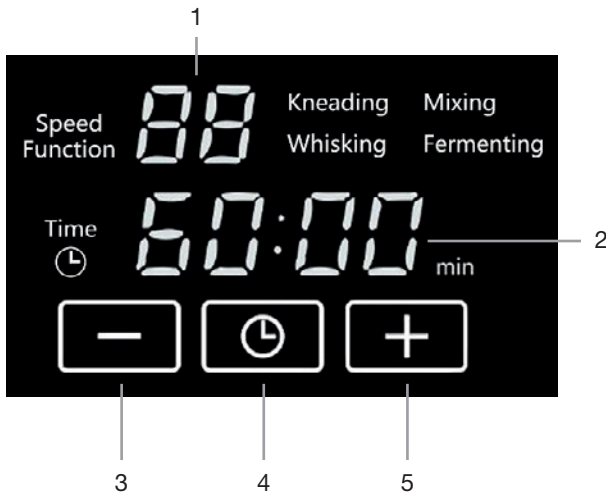
Wählen Sie mit dem Drehregler die gewünschten Geschwindigkeitsstufen von 1 bis 6 für das normale Rühren/Kneten (von langsamem Vermischen bis schnellem Aufschlagen).

- Stufe 1–2: Langsames Vermischen und Unterheben, ideal für schwere Teige
- Stufe 3–4: Mittlere Geschwindigkeit für Rührteige
- Stufe 5–6: Schnelles Rühren für lockere Mischungen mit eingeschlagener Luft

Fermentiermodus (für Hefeteige und Joghurt)

In der Fermentierfunktion rührt die Maschine nicht. Sie hält stattdessen eine konstante Temperatur von max. 38° C.

1. Bereiten Sie den Teig vor
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein
3. Stellen Sie den Drehregler auf F für Fermentieren
4. Das Gerät hält die Temperatur automatisch konstant



1. Anzeige der gewählten Geschwindigkeit (1 bis 6 bzw. F)
2. Anzeige der mit dem Timer gewählten Laufzeit
3. Reduzieren der Laufzeit
4. Aktivieren der Timer-Funktion
5. Erhöhen der Laufzeit

Rührwerkzeug und Geschwindigkeit richtig wählen

Rührwerkzeug	Stufe	Verwendungsbeispiele	empfohlene Betriebszeit
Flachrührer mit Silikonlippe		Für leichte Zutaten und Teige	
	2–4	Kuchenteig/Rührteig	3–5 Minuten
	1–4	Mürbeteig	2–5 Minuten
	1–3	Kartoffelpüree	3–5 Minuten
Knethaken		Ideal für alle Teige	
	1–2	Hefeteig, Pizzateig	3–10 Minuten
	1–2	Brotteig	3–10 Minuten
	3–4	Quark-Öl-Teig	5–12 Minuten
Schneebesen zum Aufschlagen mit Luft		Flüssige und lockere Zutaten	
	4–6	Eischnee	3–10 Minuten
	5–6	Biskuitteig	3–10 Minuten
	4–6	Schlagsahne	2–8 Minuten

Automatische Sicherheitsfunktionen

Überlastungsschutz

- Bei Überlastung schaltet sich das Gerät automatisch ab
- Lassen Sie es 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten
- Reduzieren Sie die Teigmenge oder wählen Sie eine niedrigere Geschwindigkeit

Sicherheitsverriegelung

- Das Gerät startet nur bei korrekt eingesetzter Rührschüssel
- Der Motorkopf muss vollständig heruntergeklappt und eingerastet sein
- Bei geöffnetem Motorkopf stoppt das Gerät sofort

Temperaturüberwachung

- Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch ab
- Die Fermentierfunktion überwacht die Temperatur kontinuierlich

Beenden des Rührvorgangs

Ausschalten

Drehen Sie den Regler auf Stufe 0 oder warten Sie, bis der Timer abläuft.

Netzstecker ziehen

Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch vom Stromnetz.

Zutaten entnehmen

Klappen Sie den Motorkopf hoch und entnehmen Sie vorsichtig die Rührschüssel. Entfernen Sie das Rührwerkzeug.

Wichtige Hinweise während des Betriebs:

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt
- Öffnen Sie den Motorkopf nur bei stillstehendem Gerät
- Verwenden Sie die Einfüllöffnung im Spritzschutz für zusätzliche Zutaten
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Gerüchen sofort ausschalten

Chef Cuisine Tipps & Rezepte

Was können Sie mit Ihrer Digitalen Küchenmaschine alles zubereiten?

Ihre Chef Cuisine Küchenmaschine ist ein wahres Multitalent für alle Arten des Rührens und Knetens sowie für das automatische Fermentieren:

Perfekte Teige

Hefeteige

- Brotteig, Pizzateig, Hefezopf
- Geschwindigkeit 2–3 für 3–10 Minuten
- Anschließend Fermentierfunktion für 60–90 Minuten

Rührteige

- Kuchen, Muffins, Kekse
- Geschwindigkeit 2–4 für 3–5 Minuten
- Zutaten nach und nach zugeben

Mürbeteig

- Geschwindigkeit 1–4 für 2–5 Minuten
- Nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig zäh

Cremige Desserts

Sahne schlagen

- Geschwindigkeit 4–6 für 2–8 Minuten
- Schneebesen verwenden
- Sahne muss gut gekühlt sein
- Nicht zu lange schlagen, ansonsten kann sich die Sahne nach und nach in Butter wandeln

Eischnee

- Geschwindigkeit 4–6 stufenweise steigern
- 3–10 Minuten bis steife Spitzen entstehen
- Eier müssen Zimmertemperatur haben

Fermentierte Spezialitäten

Hefeteig gehen lassen

- Teig in der Rührschüssel belassen
- Fermentierfunktion für 60–90 Minuten

Tipps für optimale Ergebnisse

Rund um die richtige Reihenfolge

- Flüssige Zutaten zuerst in die Schüssel geben
- Trockene Zutaten langsam bei niedriger Geschwindigkeit einarbeiten
- Empfindliche Zutaten (Nüsse, Schokoladenstücke) zum Schluss unterheben

So sparen Sie Zeit und Energie

- Alle Zutaten vor dem Start bereitstellen
- Raumtemperatur der Zutaten beachten (außer bei Sahne)
- Timer nutzen für gleichmäßige Ergebnisse

Kreative Rezeptideen für den schnellen Start

Klassischer Hefezopf

500 g Mehl, 250 ml warme Milch, 1 Ei, 80 g Butter, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 TL Salz, 2 EL Zucker.

- Alle Zutaten 8 Minuten bei Stufe 2–3 kneten.
- Fermentierfunktion für 90 Minuten.
- Formen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Perfekte Schlagsahne

- 500 ml gut gekühlte Sahne mit Schneebesen bei Stufe 4–6 schlagen, bis steife Spitzen entstehen.
- 1–2 EL Puderzucker nach Geschmack zugeben.

Cremiger Käsekuchen

500 g Frischkäse, 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 EL Mehl.
Frischkäse mit Flachrührer bei Stufe 3 cremig rühren.

- Eier einzeln unterrühren, dann Zucker und Mehl.
- Geschwindigkeit 4 für 5 Minuten bis zur glatten Masse.

Italienischer Pizzateig

500 g Mehl (TYP 00), 320 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Trockenhefe, 2 TL Salz, 2 EL Olivenöl.

- Knethaken verwenden, Stufe 2 für 10 Minuten.
- Fermentierfunktion für 60–90-Minuten

Luftiger Biskuitteig

- 6 Eier trennen, Eigelb mit 150 g Zucker 5 Minuten bei Stufe 5 schaumig rühren und in eine separate Schüssel umfüllen.
- Eiweiß steif schlagen (1 Minute bei Stufe 4, dann 3–4 Minuten bei Stufe 5).
- Beides vorsichtig vermengen (Stufe 1–2), dabei 150 g Mehl unterziehen.

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

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 die Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine viele Jahre Freude bereiten.

Sofortige Reinigung nach Gebrauch

Gerät vom Netz trennen und abkühlen lassen

Ziehen Sie nach der Verwendung den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, besonders nach Nutzung der Fermentierfunktion.

Zubehörteile reinigen

Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile (Rührschüssel, Rührwerkzeuge, Spritzschutz). Reinigen Sie diese sofort nach Gebrauch mit warmem Seifenwasser. Bei eingetrockneten Teigresten weichen Sie die Teile 10-15 Minuten ein.

HINWEIS: Die Edelstahl-Rührschüssel und alle Rührwerkzeuge sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie das obere Fach und ein schonendes Programm. Trocknen Sie bei Bedarf die Unterseite der Rührschüssel gründlich ab, hier kann sich Wasser sammeln.

Regelmäßige Pflege und Wartung

WICHTIG: Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung immer vom Stromnetz.

Schonende Reinigung des Gehäuses

Reinigen Sie das Motorgehäuse nur mit einem leicht feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Belüftungsschlitze gelangt. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel.

Gründliche Reinigung der Rührwerkzeuge

Kontrollieren Sie die Rührwerkzeuge regelmäßig auf Teigreste in den Gewinden. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie sie verstauen.

Touchdisplay reinigen

Reinigen Sie das Display mit einem trockenen, fusselfreien Tuch. Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie ein leicht feuchtes Tuch, aber achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt.

Sicherheitsfunktionen kontrollieren

Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Sicherheitsfunktionen ordnungsgemäß funktionieren. Der Motorkopf muss vollständig einrasten, das Gerät darf nur bei korrekt eingesetzter Rührschüssel starten.

Rührwerkzeug-Aufnahme reinigen

Entfernen Sie vorsichtig Mehl- oder Teigreste aus der Aufnahme im Motorkopf. Verwenden Sie dazu einen trockenen Pinsel oder ein weiches Tuch. Niemals Wasser oder Reinigungsmittel verwenden!

Belüftungsschlitze säubern

Entfernen Sie Staub und Verschmutzungen aus den Belüftungsschlitzen mit einem trockenen Pinsel. Eine gute Belüftung ist wichtig für die Lebensdauer des Motors.

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.

Tipps zur Aufbewahrung

Bewahren Sie die Küchenmaschine an einem trockenen, vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf. Die Rührwerkzeuge können in der Rührschüssel verstaut werden.

Langzeitlagerung

Wenn Sie die Küchenmaschine längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie sie gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

Was Sie vermeiden sollten:

- Niemals das Motorgehäuse in Wasser tauchen
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden
- Rührwerkzeuge nicht mit Gewalt entfernen
- Gerät nicht in feuchten Räumen lagern

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 / Motorkopf nicht korrekt eingerastet / Rührschüssel nicht richtig eingesetzt	Stromversorgung überprüfen / Motorkopf vollständig herunterklappen / Rührschüssel korrekt einsetzen
Das Gerät schaltet sich automatisch ab	Überlastungsschutz aktiviert / Motor überhitzt	Gerät 30 Min. abkühlen lassen / Teigmenge reduzieren / Niedrigere Geschwindigkeit wählen
Ungleichmäßige Rührergebnisse	Falsche Geschwindigkeit / Zu wenig oder zu viel Teig	Geschwindigkeit anpassen / Füllmengen beachten / Rührwerkzeug prüfen
Gerät vibriert stark	Unebene Aufstellfläche / Rührschüssel nicht korrekt eingesetzt / Überfüllung	Stabilen Untergrund wählen / Rührschüssel neu einsetzen / Menge reduzieren
Touchdisplay reagiert nicht	Display verschmutzt / Feuchtigkeit auf dem Display	Display mit trockenem Tuch reinigen / Gerät vollständig trocknen lassen
Fermentierfunktion erreicht nicht die gewünschte Temperatur	Raumtemperatur zu niedrig / Zu große Teigmenge	Wärmeren Aufstellort wählen / Teigmenge reduzieren / Rührschüssel abdecken
Rührwerkzeug lässt sich nicht entfernen	Teigreste blockieren das Gewinde / Werkzeug zu fest angezogen	Teigreste entfernen / Vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn drehen
Laute Geräusche während Betrieb	Rührwerkzeug schlägt an Schüsselrand / Fremdkörper in der Schüssel	Geschwindigkeit reduzieren / Schüssel und Werkzeug überprüfen
Display zeigt Fehlermeldung	Verschiedene Systemfehler möglich	Gerät vom Stromnetz trennen und neu verbinden / Bei wiederholten Fehlern Kundendienst kontaktieren

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

Häufig gestellte Fragen (FAQ)

F: Welche maximalen Teigmengen kann ich verarbeiten?

A: Die Rührschüssel fasst 5 Liter, aber die maximalen Teigmengen sind: 2 kg für schwere Teige (Brot), 3 kg für leichte Teige (Kuchen), 1,5 Liter für Flüssigkeiten. Eine Überfüllung kann zu ungleichmäßigen Ergebnissen oder Motorschäden führen.

F: Kann ich die Rührschüssel und Werkzeuge in die Spülmaschine geben?

A: Ja, alle Edelstahlteile (Rührschüssel, Knethaken, Flachrührer, Schneebesen) sind spülmaschinenfest. Verwenden Sie das obere Fach und ein schonendes Programm. Der Spritzschutz sollte von Hand gereinigt werden.

F: Wie funktioniert die Fermentierfunktion genau?

A: Die Fermentierfunktion hält eine konstante Temperatur bei ca. 38 °C für bis zu 90 Minuten. Sie eignet sich insbesondere für Hefeteige. Das Gerät überwacht die Temperatur automatisch.

F: Warum schaltet sich das Gerät automatisch ab?

A: Das Gerät verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen: Überlastungsschutz bei zu schweren Teigen, Überhitzungsschutz bei zu langer Nutzung und Timer-Funktion. Dies dient Ihrer Sicherheit und dem Schutz des Motors.

F: Kann ich während des Betriebs Zutaten nachfüllen?

A: Ja, nutzen Sie die Einfüllöffnung im Spritzschutz. Für größere Mengen können Sie das Gerät kurz stoppen, den Motorkopf öffnen und Zutaten zugeben. Das Gerät merkt sich die Einstellungen.

F: Welches Rührwerkzeug verwende ich wofür?

A: Knethaken für schwere Teige (Brot, Pizza), Flachrührer für Rührteige und Cremes, Schneebesen für Sahne, Eischnee und luftige Massen. Das richtige Werkzeug ist entscheidend für optimale Ergebnisse.

F: Wie lange darf ich das Gerät am Stück laufen lassen?

A: Bei schweren Teigen maximal 10 Minuten, dann 30 Minuten Pause. Bei leichten Teigen bis zu 15 Minuten. Die Fermentierfunktion kann bis zu 90 Minuten laufen. Der Überlastungsschutz schaltet das Gerät bei Bedarf automatisch ab.

F: Was mache ich, wenn der Teig zu fest wird?

A: Reduzieren Sie die Geschwindigkeit oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Achten Sie darauf, dass Überlastung kann zu automatischer Abschaltung führen kann.

Garantie

Ihre Chef Cuisine Digitale Küchenmaschine 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 Digitale Küchenmaschine mit Touchdisplay und Fermentierfunktion
Modell: 4585-CC

Maße & Gewichte

- B 37 x T 24 x H 35 cm
- Gewicht: 7,2 kg

Leistung & Anschluss

- Leistung: 1.500 Watt
- Stromversorgung: 220-240 V, 50-60 Hz
- Kabellänge: 1,2 m

Funktionen

- Bedienfeld: Touch-Sensor mit LCD-Display
- 6 Geschwindigkeitsstufen
- Fermentierfunktion: max. 38 °C
- Timer: 1–90 Minuten
- Rührschüssel: 6,2 Liter Edelstahl
- Planetenrührwerk
- 3 Rührwerkzeuge

Material

- Gehäuse: Aluguss und hochwertiger Kunststoff
- Rührschüssel: Edelstahl, spülmaschinengeeignet
- Rührwerkzeuge: Edelstahl und Silikon, spülmaschinengeeignet
- Hochwertiger Spritzschutz aus TRITAN

Sicherheitsfeatures

- Überlastungsschutz
- Überhitzungsschutz
- Sicherheitsverriegelung bei geöffnetem Motorkopf
- Rutschfeste Saugfüße
- Automatische Abschaltung

Technische Änderungen vorbehalten!

Zertifizierungen



Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und den Standards IEC 60335-1, IEC 60335-2-14 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch und nach der EU-Richtlinie 2014/30/EU funkenstört.

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