CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

SLOW JUICER

mit Helix-Technologie

Inhaltsverzeichnis

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

Der Chef Cuisine Slow Juicer ist zur Herstellung von frischen Säften und Smoothies aus Obst und Gemüse in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Er eignet sich zum schonenden Entsaften von Früchten, Blattgemüse und Kräutern.

Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen konzipiert und nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.

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 Slow Juicer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck und nur im privaten Umfeld.

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 60335-2-9 und EN 62233 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch.

ACHTUNG: Das Gerät darf nicht modifiziert werden.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

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

Die Helix-Schnecke und das Sieb enthalten scharfe Kanten – es besteht Verletzungsgefahr. Bitte gehen Sie beim Reinigen und Zusammenbau besonders vorsichtig damit um. Warten Sie vor dem Abnehmen der Komponenten immer, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.

ACHTUNG: Die Helix-Schnecke arbeitet langsam, aber mit hoher Kraft. Bitte halten sie beim Befüllen immer genügend Sicherheitsabstand.

WARNUNG: Verwenden Sie niemals Ihre Hand oder andere Gegenstände, um Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht zu drücken. Bei Stauungen Zutaten nicht drücken, sondern gegebenenfalls die Reverse-Funktion nutzen.

Verwenden Sie den Chef Cuisine Slow Juicer ausschließlich in geschlossenen Räumen. Schützen Sie das Gerät stets vor Nässe.

Betreiben Sie den Slow Juicer nicht im Leerlauf ohne Zutaten, nicht mit Überlast und nicht im Dauerbetrieb.

Der Slow Juicer besitzt einen automatischen Überhitzungsschutz: Bei intensiver Nutzung schaltet das Gerät vorübergehend ab und setzt nach kurzer Abkühlphase von selbst wieder ein. Die durchgängige Betriebszeit liegt – je nach Zutat – typischerweise im Bereich von etwa 11 bis 15 Minuten. Halten Sie sich weiterhin an die empfohlenen Pausen nach längerer Nutzung, um den Motor zu schonen.

Bei automatischer Abschaltung: Gerät ausgeschaltet lassen, mindestens 6–10 Minuten abkühlen lassen, anschließend normal weiterarbeiten.

TIPP: Für die meisten Anwendungen reicht eine kontinuierliche Betriebszeit von bis zu 15 Minuten. Lassen Sie das Gerät nach längerer Nutzung 10 Minuten ruhen, damit der Motor abkühlen kann.

Wichtige allgemeine Informationen

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 den Slow Juicer immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Strom, bevor Sie ihn reinigen oder wenn Sie ihn nicht verwenden. Schalten Sie bei Nichtverwendung immer alle Bedienelemente auf „OFF / AUS“. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Flächen oder scharfen Kanten berührt.

Verwenden Sie ausschließlich geerdete Steckdosen 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.

Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Flächen oder scharfen Kanten berührt.

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.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf.

Willkommen bei Chef Cuisine!

Liebe Chef Cuisine Kunden,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Slow Juicers mit Helix-Technologie! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

Frischer Genuss, mit Sorgfalt gepresst: Ihr Chef Cuisine Slow Juicer ist der sanfte Weg zu frischen Säften und Smoothies, voller Vitamine und ganz nach Geschmack – von klar über samtig bis stückig. Die innovative Helix-Schnecke holt nur das Beste aus Obst und Gemüse, langsam, schonend und leise.

Mit der großen Einfüllöffnung können Sie Obst und Gemüse ohne aufwändiges Vorschneiden verarbeiten. Die zwei austauschbaren Edelstahl-Siebeinsätze ermöglichen es Ihnen, sowohl glatte Smoothies als auch stückige, fruchtige Säfte ganz nach Ihrem Geschmack zu kreieren. Das schonendes Kaltentsaften bei nur 50 U/min erhält mehr wertvolle Vitamine als herkömmliche Zentrifugalentsafter und sorgt gleichzeitig für eine längere Haltbarkeit Ihrer frischen Säfte. So bleiben Nährstoffe und Aromen bestmöglich und lange erhalten – für einen perfekten Start in jeden Tag!

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 Slow Juicer anschließend in Betrieb nehmen und vitaminreiche Säfte und cremige Smoothies für einen gesunden und abwechslungsreichen Alltag zubereiten!

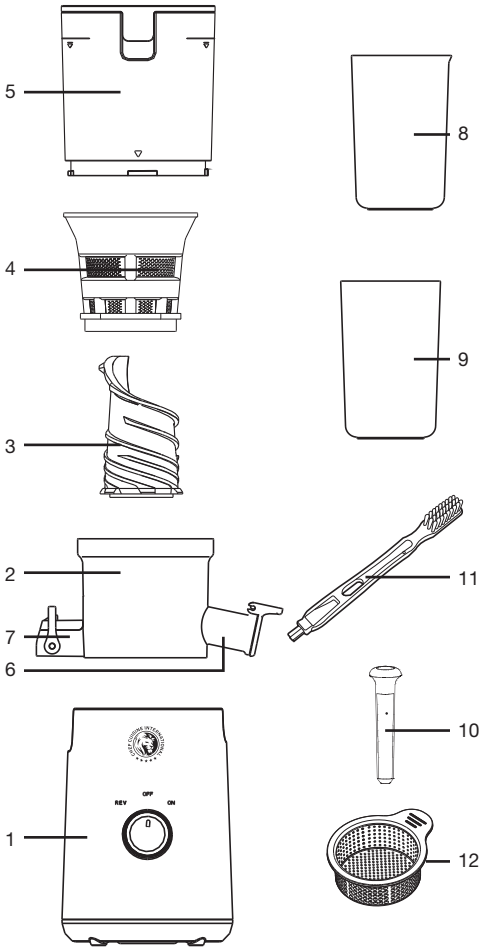
Wir wünschen Ihnen viel Freude und guten Appetit!
Ihr Chef Cuisine-Team

Die wichtigsten Merkmale

- Frisch gepresste Säfte und Smoothies einfach mit einem Dreh
- Große Einfüllöffnung für saubere Handhabung ohne aufwändiges Vorschneiden
- Zwei austauschbare Edelstahl-Siebeinsätze für glatte Smoothies und stückige, fruchtige Säfte ganz nach Geschmack
- Innovative Helix-Technologie erhält mehr Vitamine und Nährstoffe
- Schonendes Kaltentsaften für eine längere Haltbarkeit
- Mehr Saft aus Obst und Gemüse als bei herkömmlichen Zentrifugalentsaftern
- Obstbehälter aus TRITAN-Kunststoff, BPA-frei und spülmaschinengeeignet
- Design-Highlight für jede Küche, in mattem Dunkelgrau
- Kraftvoller 150-Watt-Motor entsaftet mehrere Portionen in einem Durchgang
- Robuste Konstruktion, besonders leise und laufruhig
- Einfaches, müheloses Reinigen mit spezieller Reinigungsbürste

Der Chef Cuisine Slow Juicer ist ein vielseitiges Küchengerät für die schonende Herstellung frischer Säfte und Smoothies. Mit seiner innovativen Helix-Technologie arbeitet er besonders leise, sehr laufruhig und dennoch kraftvoll und effizient – bei nur 50 Umdrehungen pro Minute. Das Gerät eignet sich hervorragend für die Verarbeitung von Obst und Gemüse wie Äpfel, Ananas, Beeren und Karotten sowie Blattgemüse wie Spinat und Grünkohl. Die große Einfüllöffnung ermöglicht eine saubere Handhabung ohne aufwändiges Vorschneiden.

Ihr Slow Juicer mit Helix-Technologie im Überblick



1. Motoreinheit mit Bedienfeld
2. Entsaftungsschüssel
3. Helix-Schnecke
4. Austauschbarer Siebeinsatz (fein/grob)
5. Einfüllbehälter mit Deckel
6. Saftauslass
7. Tresterauslass
8. Saftauffangbehälter
9. Tresterbehälter
10. Stopfer
11. Reinigungsbürste
12. Filteraufsatz für Saftauffangbehälter

Lieferumfang und Zubehör

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

- Slow Juicer Motoreinheit mit Bedienfeld
- Einfüllbehälter
- Helix-Schnecke
- Entsaftungsschüssel
- Feiner Siebeinsatz (für klare Säfte)
- Grober Siebeinsatz (für Smoothies mit Fruchtfleisch)
- Deckel mit Einfüllöffnung
- Saftauffangbehälter (1 Liter) aus TRITAN-Kunststoff
- Obst-/Tresterbehälter aus TRITAN-Kunststoff
- Spezielle Reinigungsbürste
- Filter für Saftauffangbehälter
- Gebrauchsanleitung

Vor der ersten Nutzung Ihres Slow Juicers

Bevor Sie Ihren Slow Juicer 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 den Slow Juicer auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.

Erste Reinigung

Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile (Entsaftungsschüssel, Einfüllbehälter mit Deckel, Helix-Schnecke, Siebeinsätze und Saft- und Tresterbehälter) gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gut ab.

Wischen Sie die Motoreinheit mit einem leicht feuchten Tuch ab.

ACHTUNG: Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Montage-Hinweise

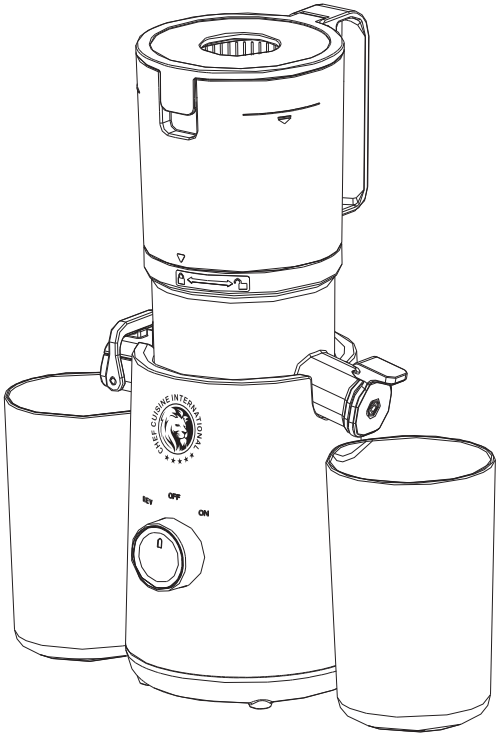
Stellen Sie vor jeder Benutzung sicher, dass alle Teile korrekt zusammengesetzt sind. Die Entsaftungsschüssel muss fest auf der Motoreinheit sitzen und der Einfüllbehälter muss hörbar einrasten.

WICHTIG: Das Gerät funktioniert nur bei korrekter Montage aller Teile. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, die verhindert, dass das Gerät bei unsachgemäßer Montage startet.

Das Gerät stoppt automatisch, wenn der Einfüllbehälter während des Betriebes abgenommen wird. Das Gerät stoppt ebenfalls, wenn der Deckel während des Betriebes hochgeklappt wird.

Quick-Start: Die Kurzanleitung

- Stellen Sie den Slow Juicer auf eine stabile Oberfläche
- Setzen Sie die Entsaftungsschüssel auf die Motoreinheit
- Setzen Sie die Helix-Schnecke in die Schüssel ein und drücken Sie diese fest
- Wählen Sie den gewünschten Siebeinsatz (fein für klare Säfte, grob für Smoothies) und setzen Sie diesen ein
- Setzen Sie den Einfüllbehälter auf die Entsaftungsschüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet
- Stellen Sie die Auffangbehälter unter die entsprechenden Auslässe
- Schließen Sie den Slow Juicer an die Stromversorgung an
- Bereiten Sie Ihr Obst/Gemüse vor (bei Bedarf in Stücke schneiden)
- Schalten Sie das Gerät ein und geben Sie die Zutaten einfach durch die Einfüllöffnung, auch größere Stücke lassen sich leicht verarbeiten
- Nutzen Sie bei Bedarf die REV-Funktion, um mögliche Blockaden zu lösen
- Nach dem Entsaften: Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und reinigen



Schritt für Schritt: Die ausführliche Bedienungsanleitung

Die Benutzung des Chef Cuisine Slow Juicers 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!

Zusammenbau des Slow Juicers

Bauen Sie den Slow Juicer wie folgt zusammen, beachten Sie dabei auch die Grafik auf S. 13

Schritt 1: Motoreinheit vorbereiten

Stellen Sie die Motoreinheit auf eine stabile, ebene Fläche. Stellen Sie sicher, dass der Drehregler auf „OFF / AUS“ steht und das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Schritt 2: Entsaftungsschüssel aufsetzen

Setzen Sie die Entsaftungsschüssel auf die Motoreinheit.

Schritt 3: Helix-Schnecke einsetzen

Setzen Sie die Helix-Schnecke in die Mitte der Entsaftungsschüssel ein. Drücken Sie die Schnecke bis zum Anschlag nach unten, um sicherzustellen, dass sie korrekt installiert ist. Drehen Sie die Schnecke nicht manuell, um das Gewinde und die Motoreinheit nicht zu beschädigen.

Schritt 4: Siebeinsatz wählen und einsetzen

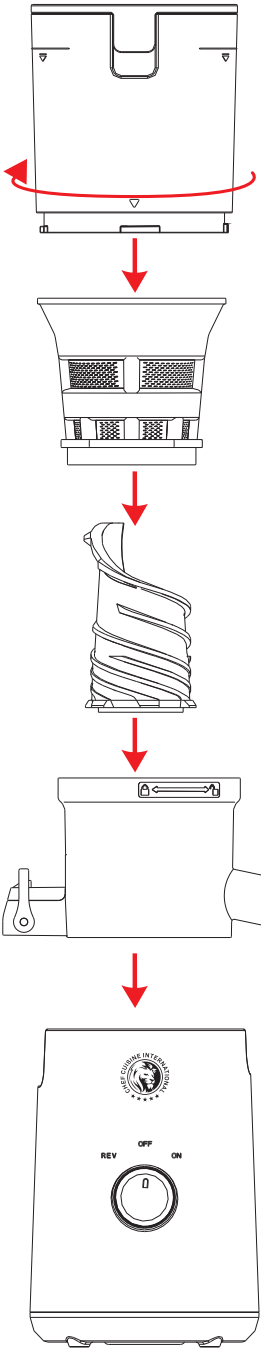
Wählen Sie den gewünschten Siebeinsatz:

- **Feiner Siebeinsatz:** Für klare, reine Säfte
- **Grober Siebeinsatz:** Für Smoothies mit Fruchtfleisch

Setzen Sie den gewählten Siebeinsatz in die Schüssel ein. Drehen Sie ihn leicht, falls nötig, bis er korrekt sitzt.

Schritt 5: Einfüllbehälter aufsetzen

Setzen Sie den Einfüllbehälter auf die Entsaftungsschüssel auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis die Markierungen in einer Linie stehen und der Einfüllbehälter hörbar einrastet.



Schritt 5

Schritt 4

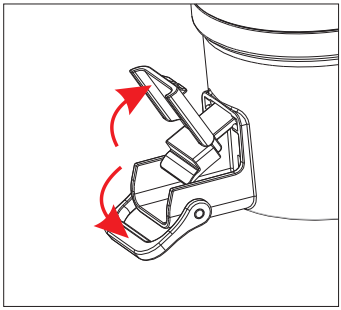
Schritt 3

Schritt 2

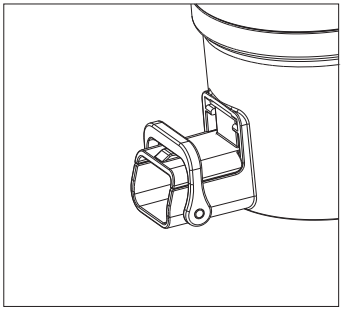
Schritt 1

Saftauffangbehälter positionieren

Stellen Sie den Saftauffangbehälter unter den Saftauslass und den Tresterbehälter unter den Tresterauslass. Achten Sie darauf, dass beide Behälter korrekt positioniert sind, um ein sauberes Abfließen des Saftes zu ermöglichen. Öffnen Sie den Saftauslass.



Zum Reinigen
Tresterauslass öffnen



Im Betrieb Tresterauslass
immer geschlossen lassen

Vorbereitung der Zutaten

Obst und Gemüse vorbereiten:

- Waschen Sie alle Früchte und Gemüse gründlich
- Entfernen Sie Stiele, Kerne und harte Schalen. Schälen Sie Zitrusfrüchte und entfernen Sie die weiße, bittere Haut
- Schneiden Sie größere Früchte in Stücke, die durch die Einfüllöffnung (4,5 cm ø) passen
- Kleine Früchte wie Beeren können ganz verarbeitet werden
- Bei sehr großen Zutaten öffnen Sie den Deckel und geben Sie diese direkt in die Schüssel
- Obst und Gemüse, das wenig Saft enthält sollte mit Lebensmitteln mit viel Saft gemischt werden
- Faserige Lebensmittel (z. B. Sellerie) sollten in kleine Stücke geschnitten werden und mit Lebensmitteln mit viel Saft gemischt werden
- Rollen Sie Blatt-Gemüse (z. B. Spinat) ein, bevor Sie es in den Einfüllbehälter geben
- Sehr harte Lebensmittel (z. B. Nüsse) oder ölhaltige Lebensmittel dürfen nicht verwendet werden

WICHTIG: Verwenden Sie niemals gefrorene Früchte direkt aus dem Gefrierschrank. Lassen Sie sie vorher vollständig auftauen.

Entsaftungsvorgang

Schritt 1: Gerät einschalten

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Drehen Sie den Drehregler nach rechts auf „ON / AN“ Die Helix-Schnecke beginnt sich langsam zu drehen (50 U/min).

Schritt 2: Zutaten einfüllen

Geben Sie die vorbereiteten Früchte oder Gemüse langsam durch die Einfüllöffnung.

Auch größere Stücke lassen sich einfach verarbeiten. Verwenden Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände, um die Zutaten in den Slow Juicer zu drücken.

Füllen Sie nicht zu viele Zutaten auf einmal ein – lassen Sie das Gerät die Zutaten vollständig verarbeiten, bevor Sie weitere hinzufügen.

Schritt 3: Entsaftung überwachen

Beobachten Sie den Entsaftungsvorgang.

Der Saft fließt aus dem Saftauslass in den Auffangbehälter, während der Trester aus dem Tresterauslass austritt.

Besondere Hinweise für optimale Ergebnisse

Bei schaumbildenden Früchten

Lassen Sie den Verschluss am Saftauslass geöffnet, um übermäßige Schaumbildung zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass der Saft im Siebbereich nicht zu hoch steigt, da er sonst überlaufen könnte.

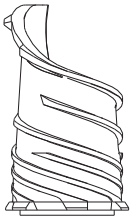
Wechsel zwischen verschiedenen Zutaten

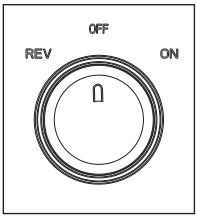
Wenn Sie verschiedene Früchte oder Gemüse nacheinander entsaften möchten, spülen Sie das Gerät zwischen den Durchgängen kurz mit klarem Wasser durch, um Geschmacksvermischungen zu vermeiden.

WICHTIG: Weiches Obst und Gemüse benötigt mehr Zeit zum Entsaften. Das zu schnelle Entsaften kann dazu führen, dass das Sieb verstopft und gereinigt werden muss.

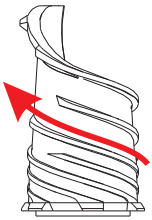
Festsitzende Helix-Schnecke

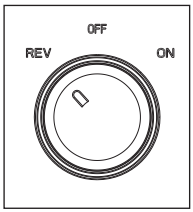
Falls sich Zutaten in der Schnecke festsetzen, verwenden Sie die Reverse-Taste. Drücken Sie diese 3–5 Sekunden und wiederholen Sie den Vorgang 2–3 Mal, um Blockierungen zu lösen.



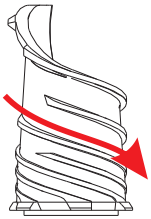


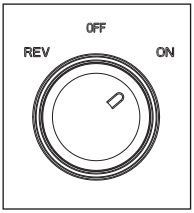
1. Hauptschalter auf OFF,
um Helix-Schnecke zu stoppen





2. Hauptschalter für 3–5 Sekunden auf REV,
bei Bedarf 2–3 Mal wiederholen





3. Bei gestoppter Helix-Schnecke
Hauptschalter wieder auf ON,
um das Entsaften erneut zu starten

Entsaften beenden

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis die Helix-Schnecke vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie mit der Demontage beginnen. Lassen Sie eventuell noch vorhandenen Saft vollständig auslaufen.

Demontage in umgekehrter Reihenfolge:

1. Einfüllbehälter abnehmen (gegen den Uhrzeigersinn drehen)
2. Siebeinsatz herausnehmen
3. Helix-Schnecke entnehmen
4. Entsaftungsschüssel abnehmen

Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 20 Minuten am Stück. Lassen Sie es danach 10 Minuten abkühlen. Reinigen Sie alle Teile sofort nach der Verwendung, um ein Antrocknen von Fruchtfleisch zu vermeiden.

Chef Cuisine Tipps & Rezepte

Was können Sie mit Ihrem Slow Juicer alles zubereiten?

Ihr Chef Cuisine Slow Juicer ist ein wahres Multitalent für gesunde Ernährung. Er eignet sich hervorragend für:

Frische Obstsäfte: Äpfel, Birnen, Orangen, Trauben, Beeren aller Art
Gemüsesäfte: Karotten, Rote Bete, Sellerie, Gurken, Tomaten
Grüne Säfte: Spinat, Grünkohl, Petersilie, Getreidesorten
Smoothies: Kombinationen aus Obst und Gemüse mit unterschiedlichen Konsistenzen

Tipps für optimale Ergebnisse

Vorbereitung der Zutaten

- Verwenden Sie immer frisches Obst und Gemüse für den besten Geschmack und maximale Saftausbeute.
- Wechseln Sie zwischen weichen und harten Zutaten ab für optimale Saftausbeute
- Kühlen Sie Ihre Zutaten vor der Verarbeitung für erfrischende Säfte

Jederzeit beste Saftqualität

- Trinken Sie frisch gepresste Säfte innerhalb von 48 Stunden
- Lagern Sie Säfte in luftdichten Glasbehältern im Kühlschrank
- Fügen Sie einen Spritzer Zitronensaft hinzu, um die Haltbarkeit zu verlängern
- Verwenden Sie den mitgelieferten Filteraufsatz, um überschüssigen Schaum zu entfernen

Gerätepflege während der Nutzung:

- Spülen Sie das Gerät zwischen verschiedenen Zutaten kurz durch
- Verwenden Sie die Reverse-Funktion bei Verstopfungen
- Lassen Sie das Gerät nach 20 Minuten Dauerbetrieb 10 Minuten ruhen

Was darf nicht in den Slow Juicer?

- Obst und Gemüse mit sehr wenig Wassergehalt, z.B. Bananen, Feigen, Avocados
- Überreifes Obst
- Rohes, stärkehaltiges Gemüse, z.B. Kartoffeln
- Harte Kerne oder Nüsse
- Fette und Öle, z.B. Butter, Rapsöl
- Eiswürfel oder gefrorene Früchte

Kreative Rezeptideen für den schnellen Start mit Ihrem Slow Juicer

Klassischer Apfel-Karotten-Saft

- 3 große Äpfel
- 2 große Karotten
- 1 Stück Ingwer (2 cm)

Äpfel entkernen und vierteln, Karotten schälen und in Stücke schneiden. Alle Zutaten abwechselnd durch den Slow Juicer geben. Der Ingwer sorgt für eine angenehme Schärfe und unterstützt die Verdauung.

Grüner Energie-Smoothie

- 2 Äpfel
- 1 Handvoll Spinat
- 1 Gurke
- 1/2 Zitrone (geschält)
- 1 Stück Ingwer

Verwenden Sie den groben Siebeinsatz für eine cremige Konsistenz. Geben Sie das Blattgemüse zwischen den festeren Zutaten hinzu. Perfekt für einen vitaminreichen Start in den Tag!

Rote-Bete-Karotten-Saft

- 2 mittelgroße Rote Bete
- 3 Karotten
- 1 Apfel
- 1 Stück Ingwer

Rote Bete und Karotten schälen, Apfel entkernen. Alle Zutaten abwechselnd entsaften. Dieser Saft ist reich an Antioxidantien und Vitaminen.

Erfrischender Gurken-Minze-Saft

- 2 große Gurken
- 1 Handvoll frische Minze
- 1 Limette (geschält)
- 1 grüner Apfel

Besonders erfrischend an heißen Tagen. Die Minze zwischen den anderen Zutaten verarbeiten für optimale Ausbeute.

Chef Cuisine Profi-Tipp: Schicht für Schicht entsaften

Für maximale Saftausbeute und optimale Reinigung der Helix-Schnecke beginnen Sie mit weichen Früchten (Beeren, Trauben), verarbeiten dann harte Früchte (Äpfel, Karotten) und beenden Sie die Zubereitung mit Zutaten mit hohem Saftgehalt (Orangen, Tomaten). Diese Reihenfolge sorgt dafür, dass die Helix-Schnecke nicht verstopft und Sie mehr Saft aus Ihren Zutaten erhalten. Blattgemüse immer zwischen festeren Zutaten verarbeiten – so wird es optimal ausgepresst und verstopft nicht das Sieb.

Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung und Lagerung

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

Schnelle Zwischenreinigung

Für eine schnelle Reinigung zwischen verschiedenen Zutaten lassen Sie klares Wasser durch das komplett montierte Gerät laufen. Geben Sie etwa 200 ml Wasser durch die Einfüllöffnung und lassen Sie es 30 Sekunden durchlaufen. Dies entfernt Geschmacksreste und verhindert Vermischungen.

Sofortige Reinigung nach Gebrauch

Gerät ausschalten und trennen

Schalten Sie den Slow Juicer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis die Helix-Schnecke vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie mit der Demontage beginnen.

Demontage für die Reinigung

Nehmen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge der Montage auseinander:

1. Einfüllbehälter abnehmen
2. Siebeinsatz herausnehmen
3. Helix-Schnecke entnehmen
4. Entsaftungsschüssel abnehmen

Reinigung der einzelnen Komponenten

Einfüllbehälter und Entsaftungsschüssel

Spülen Sie die Entsaftungsschüssel und den Einfüllbehälter sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser ab. Lösen Sie den Verschluss des Tresterauslasses und klappen Sie den oberen Teil des Tresterauslasses nach oben. Verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste, um Fruchtfleischreste zu entfernen. Bei hartnäckigen Rückständen weichen Sie die Teile kurz in warmem Seifenwasser ein.

Helix-Schnecke reinigen

Die Helix-Schnecke ist das Herzstück Ihres Slow Juicers. Spülen Sie sie gründlich unter fließendem Wasser ab und verwenden Sie die Reinigungsbürste, um alle Rillen zu säubern. Achten Sie besonders auf die Spitze der Schnecke, wo sich gerne Fruchtfleisch ansammelt. Trocknen Sie die Schnecke anschließend gründlich ab.

Siebeinsätze pflegen

Die Siebeinsätze benötigen besondere Aufmerksamkeit, da sich in den feinen Maschen leicht Rückstände festsetzen können. Spülen Sie sie sofort nach Gebrauch unter fließendem Wasser ab und bürsten Sie von innen nach außen. Verwenden Sie die spezielle Reinigungsbürste, um alle Öffnungen freizuhalten.

Reinigungshinweise für Kunststoffteile

Für eine lange Lebensdauer wird eine Reinigung mit warmem Seifenwasser empfohlen. Die Kunststoffteile sind spülmaschinengeeignet und können im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.

Gründliche wöchentliche Pflege

Tiefenreinigung der Siebeinsätze

Weichen Sie die Siebeinsätze einmal wöchentlich für 10 Minuten in einer Lösung aus warmem Wasser und einem Esslöffel Backpulver ein. Dies löst hartnäckige Rückstände und neutralisiert Gerüche. Anschließend gründlich abspülen und trocknen.

Motoreinheit pflegen

Wischen Sie die Motoreinheit mit einem leicht feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Lüftungsschlitze gelangt. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder aggressive Reiniger.

Sichere Lagerung

Vollständig trocknen lassen

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

Platzsparende Aufbewahrung

Bewahren Sie den Slow Juicer an einem trockenen, vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf. Die abnehmbaren Teile können Sie platzsparend in der Entsaftungsschüssel aufbewahren. Achten Sie darauf, dass die Helix-Schnecke nicht mit anderen Metallgegenständen in Berührung kommt, um Beschädigungen zu vermeiden.

Langzeitlagerung

Wenn Sie den Slow Juicer längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie alle Teile gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort. Wickeln Sie das Netzkabel ordentlich auf und befestigen Sie es mit dem Kabelhalter.

Schnelle Hilfe bei Problemen

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

Problem	Ursache	Lösung
Der Motor startet nicht oder stoppt plötzlich	• Netzstecker nicht richtig angeschlossen • Teile nicht korrekt montiert oder Deckel geöffnet • Überlastung durch zu viele Zutaten	• Stromversorgung überprüfen • Sicherstellen, dass alle Teile korrekt zusammengesetzt sind (Sicherheitsfunktion), Deckel schließen • Menge der Zutaten reduzieren
Die Entsaftungsschüssel lässt sich nicht von der Basis entfernen	• Übermäßige Mengen an Fruchtfleisch in der Schüssel • Fremdkörper in der Schüssel • Helix-Schnecke blockiert	• Reverse-Taste 3–5 Sekunden drücken • Vorgang 2–3 Mal wiederholen • Schüssel nach oben drücken und dabei drehen
Das Gerät vibriert stark während der Nutzung	• Helix-Schnecke nicht korrekt eingesetzt • Fremdkörper in der Schnecke • Defekte Schnecke	• Gerät sofort ausschalten • Korrekte Montage der Helix-Schnecke überprüfen • Fremdkörper entfernen • Bei anhaltenden Problemen Kundendienst kontaktieren
Wenig Saftausbeute oder sehr trockener Trester	• Zutaten zu trocken oder überreif • Falsche Reihenfolge der Zutaten • Verstopftes Sieb	• Frische, reife Früchte verwenden • Zwischen weichen und harten Zutaten abwechseln • Sieb gründlich zwischen Anwendungen reinigen
Saft läuft aus der Schüssel aus	• Tresterauslass-Verschluss nicht richtig eingesetzt • Zu viele Früchte auf einmal • Zutaten nicht einzeln eingefüllt	• Tresterauslass-Verschluss fest einsetzen • Menge reduzieren • Zutaten einzeln nacheinander hinzufügen
Kunststoffteile / Behälter verfärbt sich	• Farbstoffreiche Lebensmittel (z. B. Karotten, Spinat) verwendet	• Verfärbungen beeinträchtigen das Gerät nicht • Kein Handlungsbedarf
Übermäßige Schaumbildung im Saft	• Schaumbildende Zutaten (Äpfel, Sellerie) • Verschluss am Saftauslass geschlossen	• Verschluss am Saftauslass öffnen • Saft durch feines Sieb gießen • Darauf achten, dass Saft im Siebbereich nicht zu hoch steigt

Hinweis: Wasserspuren oder Kratzer auf der Helix-Schnecke

Leichte Verfärbungen oder Kratzer auf der Helix-Schnecke sind normal und entstehen durch den Herstellungsprozess oder bei regelmäßigem Gebrauch. Diese beeinträchtigen die Funktion nicht und sind völlig unbedenklich.

Häufig gestellte Fragen (FAQ)

F: Kann ich gefrorene Früchte verwenden?

A: Nein, verwenden Sie niemals gefrorene Früchte direkt aus dem Gefrierschrank. Lassen Sie sie vollständig auftauen und auf Zimmertemperatur kommen, bevor Sie sie verarbeiten.

F: Wie lange sind frisch gepresste Säfte haltbar?

A: Frisch gepresste Säfte sollten innerhalb von 48 Stunden nach der Herstellung konsumiert werden. Lagern Sie sie in luftdichten Glasbehältern im Kühlschrank oder vakuumieren Sie diese.

F: Kann ich Nüsse mit dem Slow Juicer verarbeiten?

A: Ja, Sie können eingeweichte Nüsse (Mandeln, Haselnüsse) für Nussmilch verwenden. Weichen Sie die Nüsse mindestens 8 Stunden in Wasser ein, bevor Sie sie verarbeiten.

F: Warum ist mein Saft schaumig?

A: Schaum entsteht bei bestimmten Früchten wie Äpfeln oder Sellerie. Lassen Sie den Verschluss am Saftauslass geöffnet und verwenden Sie den mitgelieferten Filteraufsatz, um überschüssigen Schaum zu entfernen.

F: Kann ich harte Gemüsesorten wie rohe Kartoffeln verarbeiten?

A: Nein, sehr harte Gemüsesorten wie rohe Kartoffeln, rohe Süßkartoffeln oder gefrorene Zutaten können das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur geeignete Früchte und Gemüse.

F: Wie oft sollte ich die Siebeinsätze austauschen?

A: Bei ordnungsgemäßer Pflege und Reinigung halten die Siebeinsätze sehr lange. Tauschen Sie sie nur aus, wenn sie beschädigt sind oder sich nicht mehr richtig reinigen lassen.

Garantie

Ihr Chef Cuisine Slow Juicer 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 Slow Juicer mit Helix-Technologie
Modell: 4559-CC

Maße & Gewichte
- B 20 x T 1,75 x H 38 cm
- Gewicht 2,9 kg

Stromversorgung
Leistung 150 W, 220–240 V, 50–60 Hz
Kabellänge 1,0 m
Drehzahl 50 U/min

Material
Motorgehäuse: Hochwertiger Kunststoff in mattem Dunkelgrau
Helix-Schnecke: Edelstahl
Siebeinsätze: Edelstahl
Entsaftungsschüssel und Auffangbehälter: TRITAN-Kunststoff, BPA-frei, spülmaschinengeeignet

Kapazitäten
Saftauffangbehälter 1 Liter
Tresterbehälter 1 Liter

Technische Änderungen vorbehalten!

Digital immer auf dem aktuellen Stand!

Hier finden Sie die aktuellste Version der Gebrauchsanweisung: Scannen Sie einfach den QR-Code oder besuchen Sie: *chef-cuisine.de/manuals*

Zertifizierungen

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und den Standards IEC 60335-1, 60335-2-14 und EN 62233 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch.

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: Oktober 2025