



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

SLUSH-EIS MASCHINE

MIT 6 PROGRAMMEN UND TEMPERATURKONTROLLE

Erfrischende
Slush-Getränke
und cremiges Eis
für jeden
Geschmack



Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Nutzung	3
Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit	4
Die sichere Nutzung Ihrer Chef Cuisine Slush-Eis Maschine	5
Wichtige allgemeine Informationen	6
Willkommen bei Chef Cuisine!	7
Die wichtigsten Merkmale	8
Ihre Slush-Eis Maschine im Überblick	9
Lieferumfang und Zubehör	10
Vor der ersten Nutzung Ihrer Slush-Eis Maschine	11
Quick-Start: Die Kurzanleitung	12
Schritt für Schritt:	
Die ausführliche Bedienungsanleitung	13
Chef Cuisine Tipps & Rezepte	18
Nach der Nutzung: Pflege & Reinigung	20
Schnelle Hilfe bei Problemen	23
Häufig gestellte Fragen (FAQ)	24
Garantie	25
Hinweise zur Entsorgung	25
Technische Daten	26
Kontaktinformationen	27

Bestimmungsgemäße Benutzung

Die Chef Cuisine Slush-Eis Maschine ist zur Herstellung von erfrischenden Slush-Getränken, gefrorenen Cocktails und cremigem Eis aus flüssigen Zutaten in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Sie eignet sich für die Zubereitung von Fruchtslush, Milchshakes, Frappés, alkoholischen Slush-Getränken und Soft-Eis.

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 die Slush-Eis Maschine 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 60335-2-24 und EN 62233 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch.

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

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es reinigen möchten. Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer verbunden oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Sorgen Sie für ausreichend Belüftung. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand zu Wänden und anderen Geräten, damit der Kompressor ordnungsgemäß arbeiten kann.

GEFAHR: Das Gerät verwendet brennbares Kältemittel. Beschädigen Sie **NIEMALS** die Kältemittelleitung. Entsorgen Sie das Produkt ordnungsgemäß gemäß den geltenden Vorschriften für brennbare Kältemittel.

VORSICHT: Tauchen Sie niemals die Motoreinheit oder das Bedienfeld in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

VORSICHT: Überschreiten Sie niemals die maximale Füllmenge von 1,6 Litern.

HINWEIS: Halten Sie Hände, Haare und Kleidung von den beweglichen Teilen fern, insbesondere vom Rührwerk im Inneren des Behälters.

Die sichere Nutzung Ihrer Chef Cuisine Slush-Eis Maschine

Verwenden Sie die Chef Cuisine Slush-Eis Maschine ausschließlich in geschlossenen Räumen. Schützen Sie das Gerät stets vor Nässe. Betreiben Sie die Slush-Eis Maschine nicht im Leerlauf ohne Zutaten und nicht mit Überlast.

Das Gerät kann kontinuierlich bis zu 12 Stunden betrieben werden. Bei intensiver Nutzung schaltet das Gerät bei Überhitzung automatisch ab und setzt nach kurzer Abkühlphase von selbst wieder ein.

Verwenden Sie NIEMALS gefrorene Früchte, Eiswürfel oder feste Zutaten. Das Gerät ist KEIN Mixer und nicht für die Verarbeitung fester Bestandteile geeignet. Fügen Sie NIEMALS heiße Zutaten hinzu. Alle Zutaten müssen Raumtemperatur oder kühler haben.

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät nach dem ersten Auspacken mindestens 2 Stunden aufrecht stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Dies ermöglicht es dem Kältemittel, sich im Kondensator zu setzen.

TIPP: Für optimale Ergebnisse kühlen Sie flüssige Zutaten vor der Verwendung im Kühlschrank vor.

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 Slush-Eis Maschine 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 OFF/AUS.

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.

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 Ihrer neuen Slush-Eis Maschine! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

So holen Sie sich jederzeit coole Kreationen ins Haus: Die Chef Cuisine Slush-Eis Maschine zaubert frische Slush-Getränke, sahnige Milchshakes und köstliches Eis – ganz nach Ihrem Geschmack, in perfekter Cremigkeit, einfach und automatisch. Mit 6 voreingestellten Programmen für verschiedene Getränkearten und der präzisen Temperaturkontrolle gelangen Ihnen mühelos unwiderstehliche Köstlichkeiten wie in Ihrer Lieblings-Eisdiele.

Besonders praktisch für die nächste Feier: Die intelligente Temperaturregelung hält alles bis zu 12 Stunden servierbereit.

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 Slush-Eis Maschine anschließend in Betrieb nehmen und erfrischende Getränke für einen genussvollen und abwechslungsreichen Alltag zubereiten!

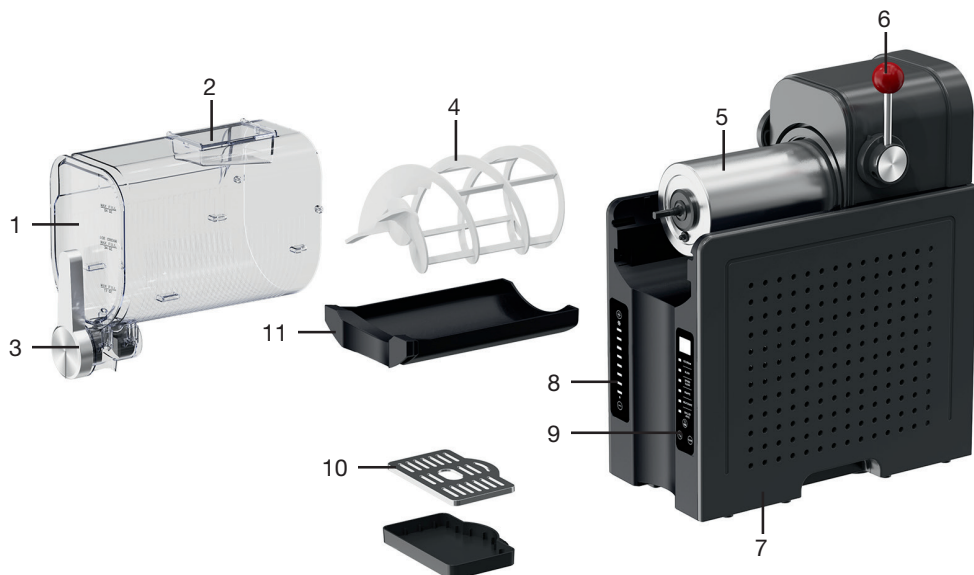
Wir wünschen Ihnen viel Freude und erfrischenden Genuss!
Ihr Chef Cuisine-Team

Die wichtigsten Merkmale

- Programme für professionelle Ergebnisse bei allen Kreationen
- Präzise Regelung der gewünschten Konsistenz von cremig bis fest
- Großer 1,6-Liter-Behälter für bis zu 6 Portionen gleichzeitig
- Leistungsstarker Kompressor für schnelle und gleichmäßige Kühlung
- Kräftiges Rührwerk für perfekten Genuss ohne Eiskristalle
- Touch-Display für intuitive Bedienung
- Timer für zeitversetzten Start bis zu 12 Stunden im Voraus
- Automatisches Reinigungsprogramm für mühelose Pflege
- Praktischer, drehbarer Griff für tropffreies Servieren
- BPA-frei, geruchs- und geschmacksneutral, spülmaschinengeeignet
- Kompaktes Design in elegantem Schwarz

Ihre Slush-Eis Maschine im Überblick

Die Chef Cuisine Slush-Eis Maschine ist ein vielseitiges Küchengerät für die schnelle und leichte Herstellung erfrischender Getränke und cremigen Eises in nur 15 bis 60 Minuten. Mit ihrem leistungsstarken Kompressor und dem integrierten Rührwerk arbeitet sie besonders effizient und sorgt für gleichmäßige Ergebnisse ohne störende Eiskristalle. Das Gerät eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Fruchtslush, Milchshakes, Frappés, alkoholischen Cocktails und vielem mehr.



- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Transparenter Behälter (1,6 Liter) | 7. Gehäuse mit Motoreinheit und Kompressor |
| 2. Deckel mit Einfüllöffnung | 8. LED-Temperaturanzeige |
| 3. Griff mit Ausgießer (90° drehbar) | 9. Touch-Bedienfeld |
| 4. Rührwerk (herausnehmbar) | 10. Auffangschale mit Sieb |
| 5. Verdampfer | 11. Kondensat-Auffangbehälter |
| 6. Verriegelungsgriff (Kugelgriff) | |

Lieferumfang und Zubehör

Stellen Sie beim Auspacken sicher, dass der Lieferumfang vollständig ist und die Slush-Eis Maschine und das Zubehör keine Beschädigungen aufweisen.

Chef Cuisine Slush-Eis Maschine mit Kompressor

- Transparenter Behälter, 1,6 Liter
- Rührwerk
- Auffangschale mit Sieb
- Kondensat-Auffangbehälter
- Netzkabel
- Gebrauchsanleitung

Vor der ersten Nutzung Ihrer Slush-Eis Maschine

Bevor Sie Ihre Slush-Eis Maschine 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 Slush-Eis Maschine auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken mindestens 2 Stunden aufrecht stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Dies ermöglicht es dem Kältemittel, sich im Kondensator zu setzen.

Erste Reinigung

Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile (Behälter, Deckel, Auffangschale, Rührwerk und Kondensat-Auffangbehälter) gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gut ab.

Wischen Sie die das Gehäuse und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Montage-Hinweise

Stellen Sie vor jeder Benutzung sicher, dass alle Teile korrekt zusammengesetzt sind. Der Behälter muss fest auf der Motoreinheit sitzen und der Verriegelungsgriff 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.

Quick-Start: Die Kurzanleitung

- Stellen Sie die Slush-Eis Maschine auf eine stabile Oberfläche
- Setzen Sie den Behälter auf die Motoreinheit und verriegeln Sie ihn mit dem Griff
- Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie die Einfüllöffnung
- Stellen Sie die Auffangschale unter den Ausgießgriff
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an
- Bereiten Sie Ihre Zutaten vor (mindestens 0,5 Liter, maximal 1,6 Liter)
- Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie die Zutaten ein
- Schließen Sie den Deckel
- Drücken Sie die -Taste 3 Sekunden zum Einschalten
- Wählen Sie das gewünschte Programm (Chilled Juice, Milkshake, Frappé, Spiked Slush, Slush oder Ice Cream)
- Passen Sie bei Bedarf die Temperatur an mit den / Tasten
- Warten Sie 15–60 Minuten je nach Programm und Zutaten
- Drehen Sie den Ausgießgriff um 90° nach rechts zum Servieren
- Nach dem Servieren Griff zurückdrehen zum Verschließen
- Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nach der Nutzung

Schritt für Schritt: Die ausführliche Bedienungsanleitung

Die Benutzung der Chef Cuisine Slush-Eis Maschine 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 der Slush-Eis Maschine



Schritt 1:

Motoreinheit vorbereiten

Stellen Sie die Motoreinheit auf eine stabile, ebene Fläche. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienelemente auf OFF/AUS stehen und das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist.



Schritt 2:

Kondensat-Auffangbehälter einsetzen

Schieben Sie den Kondensat-Auffangbehälter unter den Verdampfer in die Führungsschienen, bis er einrastet.



Schritt 3:

Rührwerk installieren

Setzen Sie das Rührwerk über den Verdampfer und drehen Sie es, bis es korrekt auf dem Stift sitzt.



Schritt 4:

Behälter aufsetzen

Setzen Sie den transparenten Behälter mit dem Griff in aufrechter Position über das bereits installierte Rührwerk und den Verdampfer.



Schritt 5:

Behälter verriegeln

Verriegeln Sie den Behälter, indem Sie den Kugelgriff nach vorne drücken, bis er hörbar einrastet.

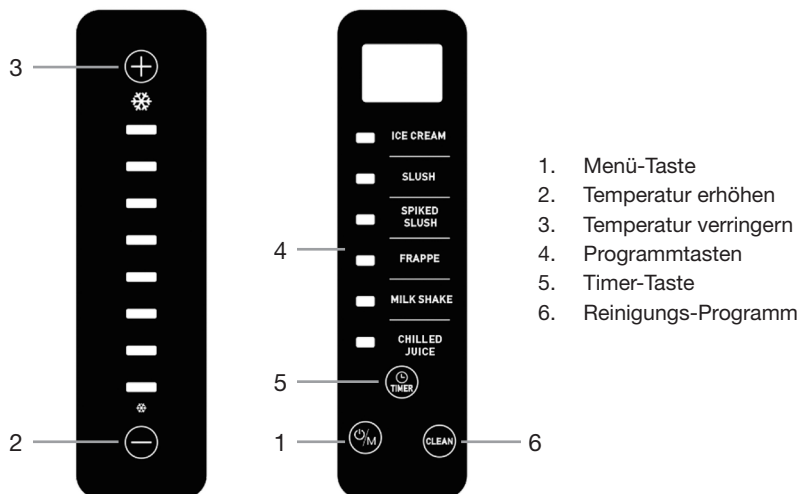


Schritt 6:

Auffangschale einsetzen

Setzen Sie die Auffangschale (mit integriertem Sieb) vor die Motoreinheit, bis sie einrastet.

Bedienung des Touch-Bedienfelds



Einschalten:

Drücken Sie die ⏻-Taste 3 Sekunden lang. Das LED-Display zeigt „0°F“ an und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Programmauswahl:

Drücken Sie die ⏻-Taste kurz, um zwischen den 6 Programmen zu wechseln:

- **Ice Cream** (Soft-Eis)
- **Slush** (Slush)
- **Spiked Slush** (Alkoholischer Slush)
- **Frappé** (Frappé)
- **Milkshake** (Milchshake)
- **Chilled Juice** (Gekühlter Saft)

Temperaturanpassung:

Verwenden Sie die + und - Tasten, um die Temperatur nach Ihren Wünschen anzupassen:

- Für dünnflüssigere Textur: -Taste drücken (höhere Temperatur)
- Für dickere Textur: +Taste drücken (niedrigere Temperatur)

Timer-Funktion:

Im Standby-Modus können Sie mit der ⌚-Taste eine Startzeit von 1–12 Stunden vorwählen.

Ausschalten:

Halten Sie die -Taste im Standby-Modus gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

Zubereitung von Slush-Getränken

Schritt 1: Zutaten vorbereiten

- Mindestmenge: 0,5 Liter (17 oz)
- Maximalmenge: 1,6 Liter (54 oz)
- Zuckergehalt: Alle Zutaten müssen mindestens 4 % Zucker enthalten
- Temperatur: Zutaten idealerweise vorkühlen, maximal Zimmertemperatur
- Alkoholgehalt: Bei alkoholischen Getränken: 2,8 % bis 16 % für fertige Mischungen

WICHTIG: Verwenden Sie **NIEMALS**:

- Gefrorene Früchte oder Eiswürfel
- Heiße Zutaten
- Feste Bestandteile
- Mehr als die angegebenen Alkoholmengen

Schritt 2: Gerät einschalten

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Drücken Sie die -Taste 3 Sekunden lang zum Einschalten.

Schritt 3: Zutaten einfüllen

Öffnen Sie den Deckel und gießen Sie die vorbereiteten Zutaten durch die Einfüllöffnung. Schließen Sie den Deckel wieder.



Schritt 4: Programm wählen

Wählen Sie das passende Programm für Ihre Zutaten:

Programm	Standardtemperatur	Geeignet für	Beispiele
Soft-Eis	-6 °C	Eiscreme-Herstellung	Vanille Soft-Eis
Slush	-2 °C	Allgemeine Getränke	Limonade, Softdrinks
Spiked Slush	-7 °C	Alkoholische Getränke	Margarita, Rosé
Frappé	-4 °C	Eiskalte Frappés	Fertige Frappés
Milchshake	-3 °C	Milchbasierte Getränke	Schokomilch, Milchshakes
Gekühlter Saft	6 °C	Natürlich gesüßte Säfte	Orangensaft, Apfelsaft

Schritt 5: Temperatur anpassen (optional)

Passen Sie die Temperatur mit den $\oplus/\ominus$ -Tasten an Ihre gewünschte Textur an.

Schritt 6: Zubereitungsvorgang überwachen

Die Zubereitung dauert je nach Zutaten, Menge und Starttemperatur 15–60 Minuten. Die Temperaturkontroll-LEDs leuchten während des Gefriervorgangs. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, hält das Gerät die ideale Temperatur und ist bereit zum Servieren – bis zu 12 Stunden lang.

Schritt 7: Servieren

Stellen Sie ein Glas auf die Auffangschale unter den Ausgießgriff. Drehen Sie den Griff um 90° im Uhrzeigersinn nach rechts. Das Getränk fließt heraus. Nach dem Servieren drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn zurück, um den Auslass zu schließen.



Schritt 8: Programm beenden

Schalten Sie das gewählte Programm erst aus, wenn alle Getränke serviert wurden, um die optimale Textur zu erhalten.

Besondere Hinweise für optimale Ergebnisse

Zuckergehalt beachten:

Ein unzureichender Zuckergehalt kann den Gefrierprozess behindern. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten mindestens 4 % Zuckergehalt haben.

Gesamtmenge	Minimale Menge an Zucker
1600 ml	65 g
1000 ml	40 g
750 ml	30 g
500 ml	20 g

Hinweis: Zucker-Ersatzstoffe oder künstliche Süßstoffe tragen nicht dazu bei, die Mindestmenge an Zucker zu erreichen.

Alkoholische Getränke:

- Für das Programm **SPIKED SLUSH / Slush mit Schuss** sollte der Alkoholgehalt des Ausgangsgetränks maximal 16 % betragen. Ein zu hoher Alkoholgehalt sorgt dafür, dass sich keine Eiskristalle bilden können.
- Für gefrorene Cocktails mit hochprozentigem Alkoholgehalt: Achten Sie auf die maximale Menge des hochprozentigen Alkohols.

Gesamtmenge	Hochprozentiger Alkohol
1600 ml	max. 260 ml
1000 ml	max. 160 ml
750 ml	max. 125 ml
500 ml	max. 80 ml

Hinweis: Gilt nur bei der Zugabe von hochprozentigem Alkohol (35% +), z.B. Schnaps, Rum, etc.

Optimale Ergebnisse:

- Kühlen Sie Zutaten vor der Verwendung
- Verwenden Sie zum Servieren gekühlte Gläser
- Bei Milchshake oder Frappé: Servieren Sie innerhalb von 30 Minuten nach Programmende
- Füllen Sie bis zur maximalen Füllmenge (1,6 Liter)
- Das Programm **CHILLED JUICE / Kaltgetränk** kühlt Ihr Getränk lediglich, es wird keine Slush-Textur erzeugt.

Chef Cuisine Tipps & Rezepte

Was können Sie mit Ihrer Slush-Eis Maschine alles zubereiten?

Ihre Chef Cuisine Slush-Eis Maschine ist ein wahres Multitalent für erfrischende Getränke. Sie eignet sich hervorragend für:

Erfrischende Slush-Getränke: Limonade, Fruchtsäfte, Softdrinks

Cremige Milchshakes: Schokolade, Vanille, Erdbeere, Banane

Kaffee-Spezialitäten: Frappés, Eiskaffee

Alkoholische Cocktails: Margaritas, Daiquiris, Frozen Mojitos

Hausgemachtes Soft-Eis: Vanilleeis, Fruchteis, Sorbet

Gesunde Alternativen: Smoothie-Slush, Joghurt-Eis

Tipps für optimale Ergebnisse

Vorbereitung der Zutaten:

- Verwenden Sie immer frische, qualitativ hochwertige Zutaten
- Kühlen Sie Ihre Zutaten vor der Verarbeitung für schnellere Ergebnisse
- Süßen Sie Ihre Getränke ausreichend – gefrorene Getränke schmecken weniger süß

Textur perfekt abstimmen:

- Für trinkbare Slush-Getränke: Temperatur um eine Stufe erhöhen (⊖-Taste)
- Für dickere, kältere Getränke: Temperatur um eine Stufe senken (⊕-Taste)
- Testen Sie die Textur nach 10–15 Minuten und passen Sie bei Bedarf an

Gerätepflege während der Nutzung:

- Das Gerät kann bis zu 12 Stunden kontinuierlich laufen
- Verwenden Sie das Reinigungsprogramm zwischen verschiedenen Geschmacksrichtungen
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen

Kreative Rezeptideen für den schnellen Start

Klassischer Frucht-Slush

- 1 Liter Fruchtsaft (Apfel, Orange oder Traube)
- 2 EL Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Programm: **Slush** | Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Cremiger Schokoladen-Milchshake

- 800 ml kalte Vollmilch
- 200 ml Schokoladensirup
- 2 EL Vanillezucker

Programm: **Milkshake** | Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Erfrischender Kaffee-Frappé

- 1 Liter kalter, starker Kaffee
- 150 ml Milch
- 4 EL Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt

Programm: **Frappé** | Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Frozen Margarita

- 800 ml Margarita-Mix (fertig gekauft)
- 150 ml Tequila (nicht mehr!)
- Saft von 2 Limetten

Programm: **Spiked Slush** | Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Hausgemachtes Vanille Soft-Eis

- 400 g Sahne (30% Fett)
- 600 ml Vollmilch
- 100 g Zucker (oder 105 g Honig)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Optional: 3 TL Guarkernmehl (für mehr Cremigkeit)

Programm: **Ice Cream** | Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Tipp: Alle Zutaten mischen und im Kühlschrank kalt stellen, bevor Sie sie in die Maschine geben.

Wichtig: Die Gesamtmasse benötigt einen Zuckergehalt von 15-18%, damit Soft-Eis hergestellt werden kann.

Chef Cuisine Profi-Tipp: Perfekte Schichtung

Für spektakuläre Regenbogen-Slush-Getränke bereiten Sie verschiedenfarbige Slush-Portionen nacheinander zu und schichten Sie diese vorsichtig in hohe Gläser. Beginnen Sie mit der schwersten/süßesten Schicht unten und arbeiten Sie sich zu den leichteren Geschmacksrichtungen nach oben vor. So entstehen beeindruckende Farbverläufe, die jeden Gast begeistern!

Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung und Lagerung

Bei Beachtung der folgenden Pflegeanleitung und unseren Tipps zur Reinigung wird Ihnen die Chef Cuisine Slush-Eis Maschine viele Jahre Freude bereiten.

Sofortige Reinigung nach Gebrauch

Schritt 1: Reinigungsprogramm verwenden

Verwenden Sie nach jeder Nutzung das integrierte Reinigungsprogramm:

1. Füllen Sie 1 Liter warmes Wasser in den Behälter
2. Fügen Sie 1-2 Tropfen Spülmittel hinzu
3. Wählen Sie das Reinigungsprogramm durch Drücken der -Taste
4. Das Reinigungsprogramm lässt sich nur im Standby-Modus starten und läuft 3 Minuten
5. Entleeren Sie das Wasser über den Ausgießgriff
6. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf mit klarem Wasser

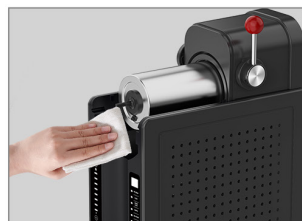
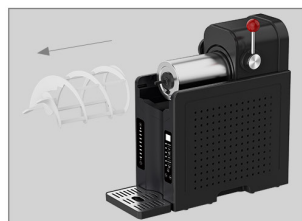
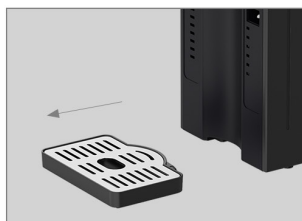
Schritt 2: Gerät ausschalten und trennen

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Schritt 3: Demontage

Demontieren Sie alle abnehmbaren Teile in umgekehrter Reihenfolge der Montage:

- Deckel abnehmen
- Auffangschale entfernen
- Behälter entriegeln und abnehmen
- Rührwerk herausnehmen
- Kondensat-Auffangbehälter entfernen



Gründliche Reinigung der Einzelteile

Abnehmbare Teile (spülmaschinengeeignet):

- Behälter
- Deckel
- Auffangschale mit Sieb
- Kondensat-Auffangbehälter

Diese Teile können Sie in der Spülmaschine (oberer Korb) oder von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle.

Rührwerk (nur von Hand reinigen):

Das Rührwerk sollte nur von Hand gereinigt werden. Verwenden Sie warmes Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie gründlich ab und trocknen Sie es vollständig.

Motoreinheit (nur abwischen):

Wischen Sie die Motoreinheit und das Bedienfeld nur mit einem leicht feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten direkt auf der Motoreinheit.

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

Besondere Reinigungshinweise

Bei hartnäckigen Rückständen:

Lassen Sie die Teile in warmem Seifenwasser einweichen. Verwenden Sie eine weiche Bürste für schwer zugängliche Stellen.

Kalkablagerungen vermeiden:

In Gebieten mit hartem Wasser empfehlen wir die regelmäßige Verwendung von gefiltertem Wasser oder eine monatliche Entkalkung mit verdünntem Essig (1:1 mit Wasser).

Geruchsentfernung:

Bei starken Gerüchen füllen Sie eine Lösung aus Wasser und Backpulver (1 EL auf 1 Liter) ein und lassen das Reinigungsprogramm laufen.

Lagerung der Slush-Eis Maschine

Kurzfristige Lagerung (täglich):

Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen. Lassen Sie den Deckel leicht geöffnet, damit Luft zirkulieren kann.

Langfristige Lagerung (saisonal):

- Reinigen Sie alle Teile gründlich
- Lassen Sie alles vollständig trocknen (mindestens 24 Stunden)
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen Ort
- Wickeln Sie das Netzkabel ordentlich auf
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung bei dem Gerät auf

HINWEIS: Lagern Sie das Gerät niemals in feuchten Räumen oder bei Temperaturen unter 0°C.

Wartung und Pflege

Regelmäßige Kontrollen:

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen
- Kontrollieren Sie die Dichtungen auf Risse oder Verschleiß
- Achten Sie auf ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs

Ersatzteile:

Verwenden Sie nur Original Chef Cuisine Ersatzteile. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice für Ersatzteilbestellungen.

Schnelle Hilfe bei Problemen

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

Problem	Ursache	Lösung
Gerät startet nicht	• Netzstecker nicht richtig angeschlossen • Teile nicht korrekt montiert • Behälter nicht korrekt verriegelt: Sicherstelle, dass der Verriegelungsgriff hörbar einrastet	• Stromversorgung überprüfen • Sicherstellen, dass alle Teile korrekt montiert sind • Deckel nicht richtig aufgesetzt: Deckel korrekt aufsetzen
Gerät vibriert stark	• Rührwerk nicht korrekt eingesetzt • Fremdkörper im Rührwerk • Gerät steht nicht eben	• Gerät sofort ausschalten • Korrekte Montage überprüfen • Fremdkörper entfernen • Ebene Stellfläche wählen
Getränk ist zu dünnflüssig	• Zu wenig Zuckergehalt • Zu viel Alkohol • Temperatur zu hoch eingestellt	• Zuckergehalt überprüfen (min. 4%) • Alkoholmenge reduzieren • Temperatur senken (Plus-Taste), länger laufen lassen
Getränk ist zu dickflüssig	• Temperatur zu niedrig • Zu wenig Inhalt im Behälter	• Temperatur erhöhen (Minus-Taste), weniger lange laufen lassen • Bis zur Max-Linie füllen • 10–15 Minuten warten
Motor überlastet/ stoppt	• Zu viele feste Bestandteile • Eiswürfel verwendet • Maximale Kapazität überschritten	• 15 Minuten abkühlen lassen • Alle Teile abnehmen • Blockierungen entfernen • Nur flüssige Zutaten verwenden
Getränk zu süß/ zu wenig süß	Gefrorene Zutaten schmecken anders	Normal – gefrorene Getränke schmecken weniger süß als erwartet

HINWEIS: Wenn Ihr Gerät eine Wartung benötigt, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

Hinweise zu normalen Betriebsgeräuschen: Während des Betriebs Ihrer Slush-Eis Maschine ist ein leises Summen des Kondensators zu hören. Dies ist völlig normal.

Häufig gestellte Fragen (FAQ)

F: Kann ich gefrorene Früchte oder Eiswürfel verwenden?

A: Nein, verwenden Sie niemals gefrorene Früchte, Eiswürfel oder andere feste Bestandteile. Das Gerät ist kein Mixer und kann durch feste Zutaten beschädigt werden.

F: Wie lange dauert die Zubereitung?

A: Die Zubereitungszeit variiert je nach Zutaten, Menge und Starttemperatur zwischen 15 und 60 Minuten. Gekühlte Zutaten reduzieren die Zubereitungszeit.

F: Kann ich das Gerät kontinuierlich laufen lassen?

A: Ja, das Gerät kann bis zu 12 Stunden kontinuierlich betrieben werden. Es hält die gewünschte Temperatur automatisch.

F: Warum wird mein Rezept nicht zu Slush?

A: Überprüfen Sie den Zuckergehalt (mindestens 4%) und reduzieren Sie gegebenenfalls den Alkoholanteil. Verringern Sie die Temperatur um eine Stufe mit der ⊕-Taste und warten Sie weitere 10–15 Minuten.

F: Kann ich heiße Zutaten verwenden?

A: Nein, verwenden Sie niemals heiße Zutaten. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur oder kühler haben.

F: Wie oft sollte ich das Reinigungsprogramm verwenden?

A: Nach jeder Nutzung und beim Wechsel zwischen verschiedenen Geschmacksrichtungen. Das Programm dauert nur 5 Minuten.

F: Was ist die Mindest- und Höchstfüllmenge?

A: Mindestens 0,5 Liter, maximal 1,6 Liter. Bei zu wenig Flüssigkeit arbeitet das Gerät nicht optimal.

Garantie

Ihre Chef Cuisine Slush-Eis Maschine 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 Altgerätes-
halb 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 Slush-Eis Maschine

Modell: 4593-CC

Maße & Gewichte

- B 17 x T 41 x H 42 cm
- Gewicht: ca. 10 kg

Stromversorgung

- Leistung 200 W, 220-240 V, 50 – 60 Hz
- Kabellänge: 1,2 m

Kapazitäten

- Behältervolumen: 1,6 Liter
- Mindestfüllmenge: 0,5 Liter
- Maximale Füllmenge: 1,6 Liter

Material

- **Motorgehäuse:** Kunststoff in mattem Schwarz und Edelstahl
- **Transparenter Behälter:** Kunststoff
- **Rührwerk:** Kunststoff
- **Alle lebensmittelberührenden Teile:** BPA-frei

Funktionen

- 6 voreingestellte Programme
- Stufenlose Temperaturkontrolle
- Timer-Funktion (1–12 Stunden)
- Automatische Abschaltung
- Reinigungsprogramm
- LED-Display
- Touch-Bedienfeld

Technische Änderungen vorbehalten!

Zertifizierungen



Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und den Standards IEC 60335-1, IEC 60335-2-24 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: Februar 2026