



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

SMOOTHIE MAKER / STANDMIXER

SMOOTHIE MAKER / BLENDER

SMOOTHIE MAKER / MIXEUR SUR SOCLE



Liebe Chef Cuisine Kunden,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Smoothie Makers! Wir möchten uns herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine bedanken. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

Ihr Smoothie Maker ist ein echtes Multitalent:

Er zaubert im Handumdrehen köstliche Smoothies und Milchshakes, mixt auf Knopfdruck viele frische Zutaten wie Obst, Beeren und Gemüse und zerkleinert dank der kräftigen Crushed-Funktion mühelos auch Nüsse und Eiswürfel.

Sein elegantes Design und der pflegeleichte Materialmix aus Edelstahl und schwarzem Kunststoff machen den Standmixer zu einem stilvollen Begleiter in Ihrer Küche.

Der leistungsstarke 300-Watt-Motor mit 23.000 U/min und die robuste Messereinheit mit vier Edelstahlflügeln sorgen für schnelles, sicheres Zerkleinern und Mixen – und damit für perfekte Ergebnisse bei jeder Anwendung und jedem Rezept.

Die beiden Mixbehälter aus bruchsicherem TRITAN-Kunststoff sind lebensmittelecht und spülmaschinengeeignet. Mit den auslaufsicheren „To-Go“-Schraubdeckeln sind sie gleichzeitig praktische Trinkflaschen zum Mitnehmen.

Damit Sie viele Jahre Freude an Ihrem neuen Produkt haben, empfehlen wir Ihnen, die Hinweise zur sicheren Anwendung sowie zur richtigen Pflege in dieser Gebrauchsanleitung aufmerksam zu lesen. Viele Fragen zur Handhabung klären sich dann von selbst.

*Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Smoothie Maker und jede Menge genussvoller Momente!
Ihr Chef Cuisine-Team*

ACHTUNG: Vor und nach jedem Gebrauch die 4-schneidige Klinge auf Vollständigkeit überprüfen.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung und die Sicherheitsanweisungen in Ruhe komplett durch, bevor Sie den Smoothie Maker verwenden. Bewahren Sie die Anleitung auf, um alle Informationen bei Bedarf zur Hand zu haben. Halten Sie sich bitte unbedingt an die Nutzungsbestimmungen, Sicherheitshinweise und die Tipps für die Verwendung!

Kurzanleitung für Schnellstarter

- Platzieren Sie den Smoothie Maker auf einer stabilen Oberfläche
- Füllen sie den Mixbehälter mit den gewünschten Zutaten.
- Verwenden Sie Gemüse und Obst in Stücken bis 1,5 x 1,5 x 1,5 cm.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn der Mixbehälter zu 2/3 gefüllt ist.
- Schrauben Sie die Messereinheit im Uhrzeigersinn auf den Mixbehälter.
- Setzen Sie den Mixbehälter mit der Messereinheit auf die Motorbasis des Smoothie Makers und drehen Sie ihn, bis er spürbar einrastet.
- Zum Mixen drücken Sie einfach die Taste „P“ auf der Vorderseite des Smoothie Makers.
- Zum Stoppen des Mixens lassen Sie die Taste „P“ wieder los.
- Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand des Gerätes.
- Entnehmen Sie den Mixbecher durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Genießen Sie Ihre leckeren Smoothies und Mixgetränke!

Die wichtigsten Merkmale

- Design aus Edelstahl und schwarzem Kunststoff, pflegeleicht und edel
- Leistungsstarker, langlebiger 300-Watt-Motor mit schnellen 23.000 U/min.
- Robuste Messereinheit mit 4 Edelstahlflügeln zerkleinert alle Zutaten
- Mixbehälter (500 ml) aus bruchsicherem TRITAN-Kunststoff
- BPA-frei, geruchs- und geschmacksneutral, spülmaschinengeeignet
- Auslaufsichere „To-Go“-Schraubdeckel für Freizeit, Sport und Arbeit

WICHTIGER HINWEIS: Lassen Sie den Smoothie Maker nicht länger als 90 Sekunden laufen. Warten Sie bitte 2 Minuten, bevor sie das Gerät erneut benutzen.

Bestimmungsgemäße Nutzung

Der Chef Cuisine Smoothie Maker ist zur Herstellung von Smoothies und Milchshakes, zum Zerkleinern frischer Zutaten wie Obst, Beeren und Gemüse, zum Pürieren gekochter Speisen z.B. für Suppen, Soßen und Babynahrung sowie zum Mixen von Getränken und Cocktails aller Art geeignet.

Nehmen Sie keine Veränderungen am Produkt vor. Verwenden Sie den Smoothie Maker ausschließlich für den vorgesehenen Zweck und nur im privaten Umfeld im Haushalt und stets in geschlossenen Räumen. Eine Benutzung im professionellen Küchenbereich gilt als nicht bestimmungsgemäß. Eine Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung kann zu Verletzungen oder zu Sachschäden führen.

WICHTIG: Die Klingen der Messereinheit des Smoothie Makes sind sehr scharf, bitte gehen Sie beim Reinigen und Zusammensetzen besonders vorsichtig damit um.

Wichtige allgemeine Informationen

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

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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 des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren sicher verstehen.

Betreiben Sie den Smoothie Maker nicht im Leerlauf ohne Zutaten, nicht mit Überlast und nicht im Dauerbetrieb.

Für die meisten Rezepte reicht eine Mixdauer von bis zu 30 Sekunden, wir empfehlen maximal 60 Sekunden. Lassen Sie den Smoothie Maker nicht länger als 90 Sekunden durchgängig laufen.

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es 2 Minuten lang ruhen, damit der Motor abkühlen kann, bevor Sie es erneut starten.

Hinweise für Ihre Sicherheit

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

Die Messereinheit enthält sehr scharfe Klingen – es besteht Verletzungsgefahr. Bitte gehen Sie beim Reinigen und Zusammenbau besonders vorsichtig damit um.

Warten Sie vor dem Entfernen des Mixbehälters von der Motorbasis immer, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind.

Trennen Sie den Smoothie Maker immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Strom, bevor Sie den Mixbehälter entnehmen, das Gerät reinigen möchten oder wenn Sie es nicht verwenden. So vermeiden Sie ein versehentliches Starten des Mixers. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden aufgrund von:

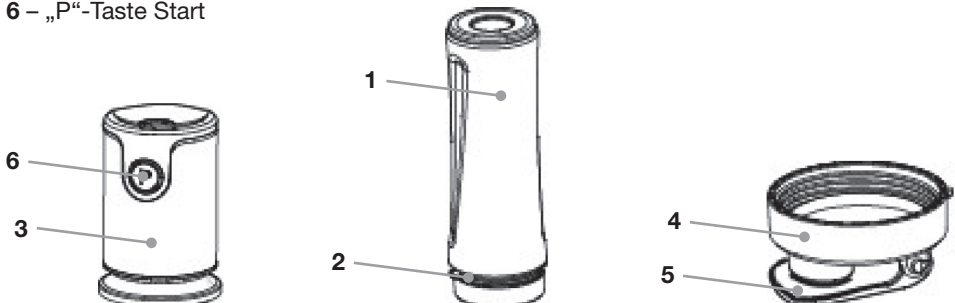
- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßen Reparaturen
- Technischen Veränderungen oder Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

Bitte beachten Sie:

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

Smoothie Maker im Überblick

- 1 – Mixbehälter/Trinkflasche aus TRITAN-Kunststoff (2 Stück)
- 2 – Messereinheit
- 3 – Motorbasis
- 4 – „To-Go“-Schraubdeckel (2 Stück)
- 5 – Deckelverschluss
- 6 – „P“-Taste Start



Ausführliche Gebrauchsanleitung

Die Benutzung des Chef Cuisine Smoothie Makers ist ganz leicht, 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!

1. Aufstellung

Stellen Sie die Motorbasis des Standmixers auf eine ebene und trockene Fläche. Überprüfen Sie, dass die vorhandene Stromversorgung über die Steckdose mit den technischen Angaben in dieser Gebrauchsanleitung übereinstimmt.

2. Vor dem ersten Gebrauch

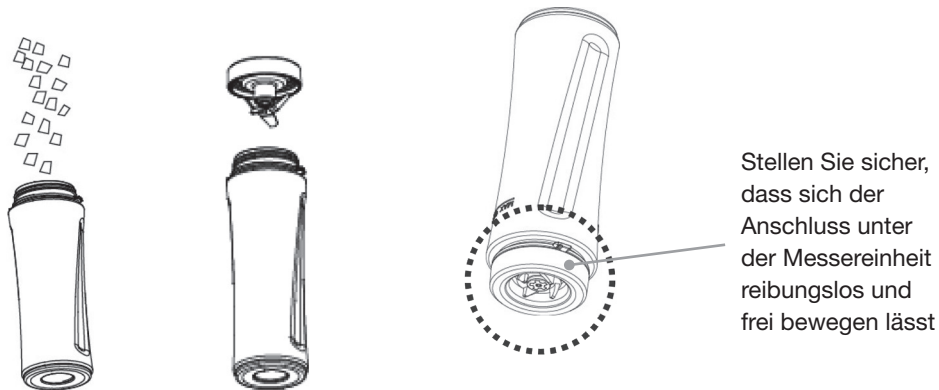
Waschen Sie die Mixbehälter und die „To-Go“-Schraubdeckel vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie vor jeder Benutzung sicher, dass die Mixbehälter innen sauber sind.

3. Vorbereitung und Einfüllen der Zutaten

Geben Sie die Zutaten bis zu einer Füllhöhe von etwa 2/3 in den Mixbehälter.

Für die Zubereitung von Smoothies schneiden Sie das Obst und Gemüse vorher in Würfel mit einer Größe von bis zu 1,5 x 1,5 x 1,5 cm. Geben Sie diese Würfel in den Behälter und fügen Sie etwas Wasser hinzu.

Schrauben Sie jetzt die Messereinheit im Uhrzeigersinn auf den Mixbehälter. Prüfen Sie, ob sich der Anschluss unter der Messereinheit reibungslos und frei bewegen lässt.



Wichtig:

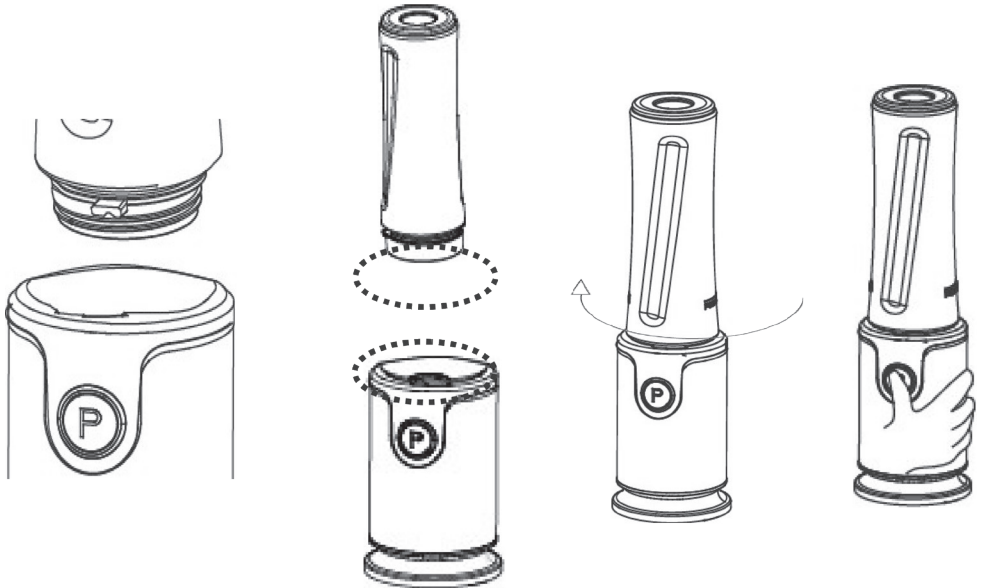
Achten Sie darauf, dass die Füllmenge die Kapazität des Mixbehälters nicht überschreitet. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn der Mixbehälter zu 2/3 gefüllt ist.

4. Einsetzen des Mixbehälters

Setzen Sie den Mixbehälter mit eingeschraubter Messereinheit auf die Motorbasis des Smoothie Makers. Achten Sie darauf, dass der Pfeil dabei auf die „Unlock“-Markierung ausgerichtet ist.

Drehen Sie den Mixbehälter im Uhrzeigersinn in die Motorbasis, bis der Pfeil auf die Verriegelungsmarkierung „Lock“ zeigt und spürbar einrastet.

Ihr Smoothie Maker ist jetzt betriebsbereit.



Hinweis:

Wenn Mixbehälter und die Motorbasis nicht richtig verriegelt sind, funktioniert der Mixer nicht. Dies ist eine Sicherheitsfunktion.

5. Starten und Beenden des Mixvorgangs

Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

Zum Starten des Mixvorgangs drücken Sie die Taste „P“ auf der Vorderseite des Smoothie Makers und halten Sie diese gedrückt. Wenn Sie den Mixvorgang beenden möchten, lassen Sie die Taste „P“ einfach los.

Für die meisten Rezepte reicht eine Mixdauer von bis zu 30 Sekunden. Wir empfehlen eine maximale Mixdauer von 60 Sekunden. Lassen Sie den Smoothie Maker nicht länger als 90 Sekunden durchgängig laufen.

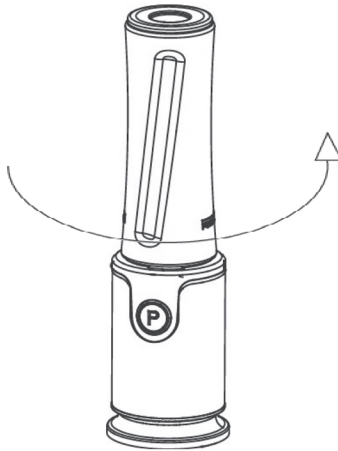
Bitte beachten:

Lassen Sie den Smoothie Maker nach Gebrauch 2 Minuten lang ruhen, bevor Sie ihn erneut starten. So kann der Motor sicher abkühlen.

6. Entnehmen des Mixbehälters

Bitte ziehen Sie nach dem Mixvorgang zunächst den Netzstecker, um ein versehentliches Starten des Standmixers auszuschließen. Drehen Sie den Mixbehälter gegen den Uhrzeigersinn wieder aus der Motorbasis heraus.

Füllen Sie Ihr Mixgetränk oder Ihren Smoothie in Gläser um und genießen Sie Ihr leckeres Rezept!



7. Verwendung des „To-Go“-Schraubdeckels

Schrauben Sie den „To-Go“-Schraubdeckel fest auf den Mixbehälter. Achten Sie beim Mitnehmen darauf, dass die obere Abdeckung fest im Schraubdeckel eingerastet ist.

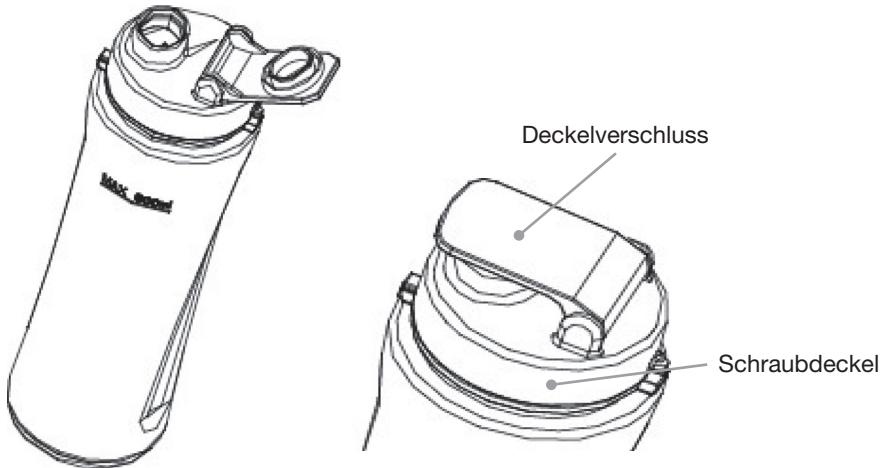
8. Verwendung der Trageschleufe

Die praktische Trageschleufe am Deckel können Sie verwenden um die Trinkflasche z.B. an Ihrer Tasche, Rucksack oder anderweitig zu befestigen.



9. Benutzung des Deckelverschlusses

Achten Sie nach dem Trinken immer darauf, dass der Deckelverschluss des „To-Go“-Schraubdeckels fest einrastet und damit sicher verschlossen ist. So kann der Inhalt auch unterwegs nicht auslaufen.



Genießen Sie Ihre leckeren Smoothies und Mixgetränke – zuhause und unterwegs!

Nach dem Mixen – Reinigung und Lagerung

Vom Strom trennen

Schalten Sie den Smoothie Maker aus und ziehen Sie zunächst den Netzstecker, um ein versehentliches Starten des Standmixers auszuschließen. Drehen Sie gegebenenfalls den Mixbehälter gegen den Uhrzeigersinn aus der Motorbasis heraus.

Empfehlung für die Reinigung

Reinigen Sie die Außenflächen der Motorbasis in ausgeschaltetem Zustand mit einem weichem, feuchten Tuch. Bitte nicht unter Wasser spülen! Spülen Sie Messereinheit und Trinkflasche bequem mit dem Smoothie Maker vor: Befüllen Sie dazu die Trinkflasche etwa bis zur Hälfte mit warmem Wasser, geben Sie wenige Tropfen Spülmittel hinzu und lassen Sie das Gerät für 30 Sekunden laufen. Entnehmen Sie den Mixbehälter von der Motorbasis und trennen Sie die Messereinheit. Danach den Mixbehälter gründlich mit lauwarmem Wasser ausspülen und gut abtrocknen. Die Messereinheit vorsichtig unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel und einem Schwamm reinigen. Mixbehälter bzw. Trinkflaschen und die „To-Go“-Schraubdeckel können Sie auch einfach in der Spülmaschine reinigen, wir empfehlen die Einsortierung in den oberen Korb.

Sichere Lagerung

Bewahren Sie den Smoothie Maker nach Gebrauch an einem trockenen und vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf.

Chef Cuisine-Tipps

Was können Sie mit dem Smoothie Maker bequem zuhause zubereiten?

Bei diesem Standmixer dreht sich alles um mehr Geschmack und neue Ideen für Ihren Tag. Er zaubert leckere Rezepte bequem in Sekundenschnelle und auf Knopfdruck.

- Perfekte, cremige Milchshakes
- Smoothies aus vielen frischen Zutaten wie Obst, Beeren und Gemüse
- Angesagte Cocktails und Mixgetränke
- Zerkleinern von Nüssen und Eiswürfeln
- Pürieren fertig gekochter Speisen, praktisch für Saucen, Suppen und Babynahrung

Einfach Mixen und Mitnehmen

Frische Smoothies und Milchshakes natürlich auch „To-Go“: Mit den auslaufsicheren „To-Go“-Schraubdeckeln sind die beiden Mixbehälter gleichzeitig praktische Trinkflaschen, die Sie überall hin mitnehmen können. Einfach ideal für Freizeit, Sport und Arbeit!

Schnelle Hilfe bei Problemen

Problem

Der Smoothie Maker kann nicht durch Drücken auf „P“ gestartet werden.

Lösung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt zusammengesetzt ist. Wenn die Motorbasis und der Mixbehälter nicht verriegelt sind, startet der Smoothie Maker nicht – dies ist eine Sicherheitsfunktion, um ein Auslaufen der Zutaten zu vermeiden.

Problem

Der Smoothie Maker stoppt plötzlich.

Lösung

Nach längerem Betrieb kann sich der Mixbehälter in der Befestigung der Messereinheit lockern. Drehen Sie den Mixbehälter aus der Motorbasis heraus und lassen Sie ihn einige Minuten ruhen. Drehen Sie den Behälter dann wieder in die Aufnahme, rasten ihn korrekt ein und starten Sie den Smoothie Maker erneut durch Druck auf „P“.

Lieferumfang

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

- Chef Cuisine Smoothie Maker
- 2 Mixbehälter aus bruchsicherem TRITAN-Kunststoff
- 2 „To-Go“-Schraubdeckel

Garantie

Ihr Chef Cuisine Smoothie Maker besitzt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung.

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 Smoothie Maker

Modell-Nr. PB-2102-4528-CC

- Maße B 110 x T 110 x H 345 mm
- Material Motorbasis: Edelstahl und Kunststoff
- Material Mixbehälter: bruchsicherer TRITAN-Kunststoff, lebensmittelecht und BPA-frei
- Maximale Füllmenge: 500 ml
- Stromversorgung 230–240 V (AC), 50/60 Hz
- Leistung 300 Watt
- Klasse II



Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und dem IEC 60335-2-14 Standard für Küchenmaschinen.

Technische Änderungen vorbehalten!

Dear Chef Cuisine customers,

*Congratulations on the purchase of your new smoothie maker!
We would like to thank you for your confidence in Chef Cuisine.
With your choice, you have chosen quality and durability.*

Your smoothie maker is a real all-rounder:

*It conjures up delicious smoothies and milkshakes in no time at all,
blends many fresh ingredients such as fruit, berries and vegetables at
the touch of a button and, thanks to the powerful crushing function,
also chops nuts and ice cubes effortlessly.*

*Its elegant design and easy-care material mix of stainless steel and black
plastic make the blender a stylish companion in your kitchen.*

*The powerful 300-watt motor with 23,000 rpm and the robust blade unit
with four stainless steel blades ensure fast, safe chopping and blending –
and therefore perfect results for every application and every recipe.*

*The two blender jugs made of shatterproof TRITAN plastic are food-safe
and dishwasher-safe. With the leak-proof “to-go” screw-on lids, they are
also practical drinking bottles to take away.*

*To ensure that you can enjoy your new product for many years to come,
we recommend that you read the information on safe use and proper
care in these instructions for use carefully. Many questions about
handling will then clarify themselves.*

*We wish you lots of fun with your new smoothie maker and plenty
of enjoyable moments!*

Your Chef Cuisine team

**CAUTION: Check the 4-edged blade for completeness
before and after each use.**

Please read these instructions for use and the safety instructions in full before using the smoothie maker. Keep the instructions in a safe place so that you have all the information to hand when you need it. Please be sure to follow the terms of use, safety instructions and tips for use!

Quick guide for quick starters

- Place the smoothie maker on a stable surface.
- Fill the blender jug with the desired ingredients.
- Use vegetables and fruit in pieces up to 1.5 x 1.5 x 1.5 cm.
- The best results are achieved when the blender jug is 2/3 full.
- Screw the blade unit clockwise onto the blender jug.
- Place the blender jug with the blade unit on the motor base of the smoothie maker and turn it until you feel it click into place.
- To blend, simply press the „P“ button on the front of the smoothie maker.
- To stop mixing, release the „P“ button again.
- Wait until the appliance has come to a complete standstill.
- Remove the blender jug by turning it anti-clockwise.
- Enjoy your delicious smoothies and mixed drinks!

Key features

- Stainless steel and black plastic design, easy to clean and elegant
- Powerful, durable 300-watt motor with a fast 23,000 rpm.
- Robust blade unit with 4 stainless steel blades to chop all ingredients
- Mixing container (500 ml) made of shatterproof TRITAN plastic
- BPA-free, odourless and tasteless, dishwasher-safe
- Leak-proof „to-go“ screw-on lids for leisure, sport and work

IMPORTANT NOTE: Do not leave the smoothie maker running for longer than 90 seconds. Please wait 2 minutes before using the appliance again.

Intended use

The Chef Cuisine Smoothie Maker is suitable for making smoothies and milkshakes, for chopping fresh ingredients such as fruit, berries and vegetables, for pureeing cooked food, e.g. for soups, sauces and baby food, and for mixing drinks and cocktails of all kinds. Do not make any modifications to the product. Only use the smoothie maker for its intended purpose and only in a private household environment and always indoors. Use in professional kitchens is considered improper use. Failure to observe the instructions for use may result in injury or damage to property.

IMPORTANT: The blades of the Smoothie Maker's blade unit are very sharp, so please handle them with particular care when cleaning and assembling.

Important general information

Always disconnect the appliance from the power supply when it is unattended and before assembling, disassembling or cleaning it.

This appliance must not be used by children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience if they are supervised – or have previously been instructed in the safe use of the appliance and understand the risks involved.

Do not operate the smoothie maker idle without ingredients, with an overload or in continuous operation.

For most recipes, a blending time of up to 30 seconds is sufficient; we recommend a maximum of 60 seconds. Do not leave the smoothie maker running continuously for longer than 90 seconds.

Switch off the appliance and leave it to rest for 2 minutes to allow the motor to cool down before restarting it.

Notes for your safety

Repairs to electrical appliances may only be carried out by specialists. Incorrect repairs can result in considerable danger to the user and damage to the appliance.

The blade unit contains very sharp blades – there is a risk of injury. Please handle it with particular care when cleaning and assembling.

Before removing the blender jug from the motor base, always wait until the blades have come to a complete stop.

Always disconnect the smoothie maker from the power supply by pulling out the mains plug before removing the blender jug, cleaning the appliance or when not in use. This will prevent the blender from starting accidentally.

If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Limitation of liability

All technical information, data and instructions for installation, operation and maintenance contained in these instructions correspond to the latest status at the time of printing and are based on our previous experience and knowledge to the best of our knowledge.

No claims can be derived from the information, illustrations and descriptions in these instructions. We accept no liability for damage due to:

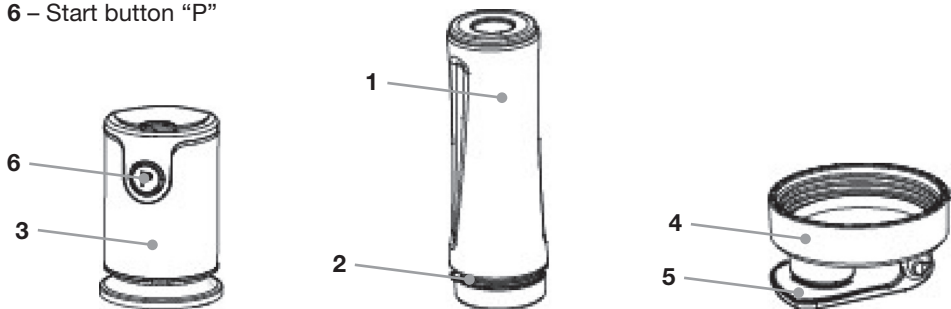
- Non-observance of the instructions
- Improper use
- Improper repairs
- Technical changes or modifications to the appliance
- Use of unauthorised spare parts
- Use of unauthorised accessories

Please note:

Modifications to the appliance are not recommended and are not covered by the warranty. Translations are made to the best of our knowledge. We accept no liability for translation errors, even if the translation was carried out by us or on our behalf. Only the original German text is binding.

Smoothie maker at a glance

- 1 – Mixing container/drinking bottle made of TRITAN plastic (2 pieces)
- 2 – Knife unit
- 3 – Motor base
- 4 – “To-go” screw-on lid (2 pieces)
- 5 – Lid lock
- 6 – Start button “P”



Detailed instructions for use

Using the Chef Cuisine Smoothie Maker is very easy, the operating steps are basically the same for all preparation methods. It is best to read the following instructions completely before using it for the first time. Many questions will then be superfluous - and you can get started safely!

1. Installation

Place the motorised base of the blender jug on a flat and dry surface. Check that the existing power supply via the socket matches the technical specifications in these operating instructions.

2. Before first use

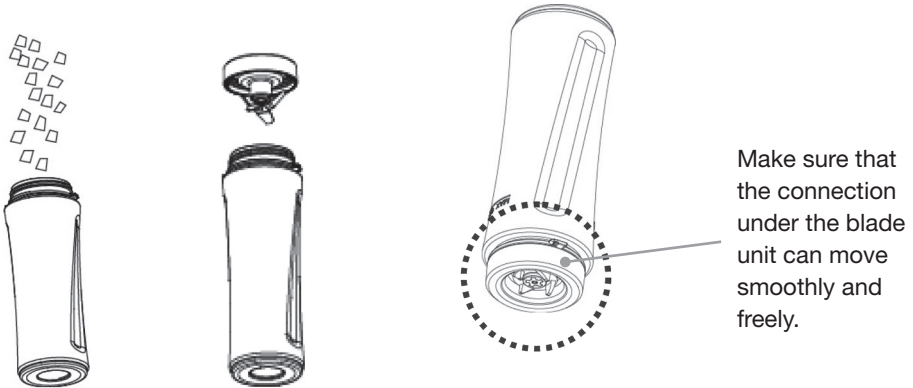
Wash the blender jug and the “to-go” screw-on lids thoroughly with warm water and a little washing-up liquid before using them for the first time. Make sure that the inside of the blender jug is clean before each use.

3. Preparing and filling the ingredients

Pour the ingredients into the blender jug until it is about 2/3 full.

To prepare smoothies, cut the fruit and vegetables into cubes of up to 1.5 x 1.5 x 1.5 cm beforehand. Place these cubes in the container and add a little water.

Now screw the blade unit clockwise onto the blender jug. Check that the connection under the blade unit moves smoothly and freely.



Important:

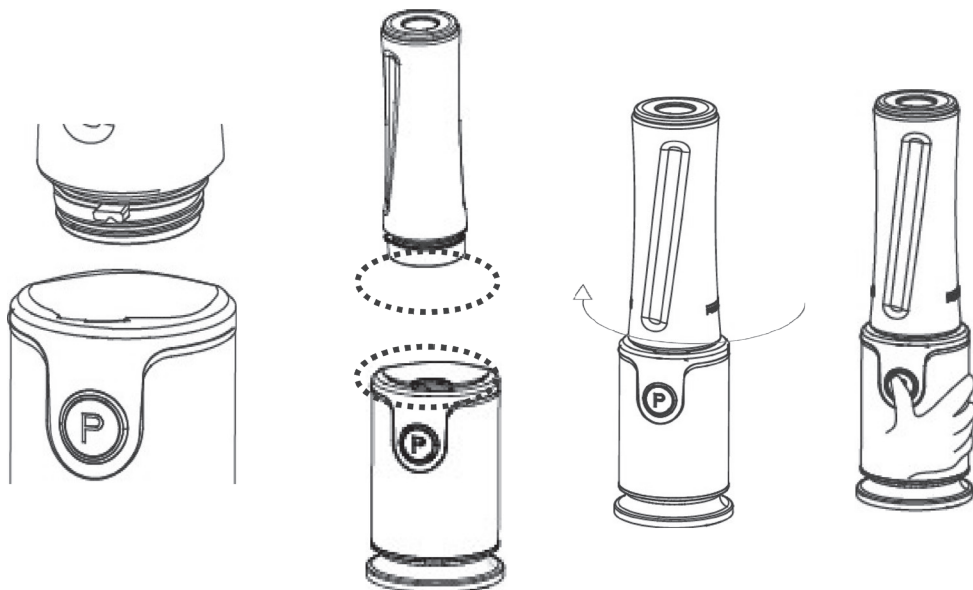
Make sure that the filling quantity does not exceed the capacity of the blender jug. The best results are achieved when the blender jug is 2/3 full.

4. Inserting the blender jug

Place the blender jug with the blade unit screwed in onto the motor base of the smoothie maker. Make sure the arrow is aligned with the “Unlock” mark.

Turn the blender jug clockwise into the motor base until the arrow points to the “Lock” locking mark and clicks into place.

Your smoothie maker is now ready for use.



Note:

If the blender jug and motor base are not properly locked, the blender will not work. This is a safety function.

5. Starting and ending the mixing process

Insert the mains plug into a socket.

To start the blending process, press and hold the “P” button on the front of the smoothie maker. If you want to stop the blending process, simply release the “P” button.

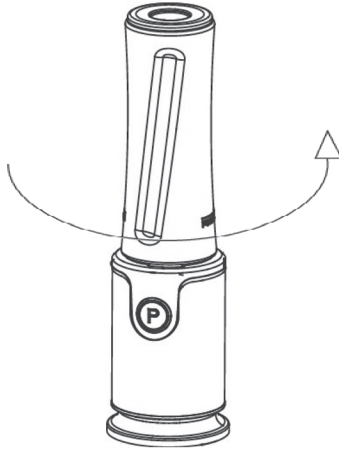
A blending time of up to 30 seconds is sufficient for most recipes. We recommend a maximum blending time of 60 seconds. Do not leave the smoothie maker running continuously for longer than 90 seconds.

Please note:

Leave the smoothie maker to rest for 2 minutes after use before starting it again. This allows the motor to cool down safely.

6. Removing the blender jug

Please unplug the mains plug after the blending process to prevent the blender jug from starting accidentally. Turn the blender jug anti-clockwise to remove it from the motor base. Pour your mixed drink or smoothie into glasses and enjoy your delicious recipe!

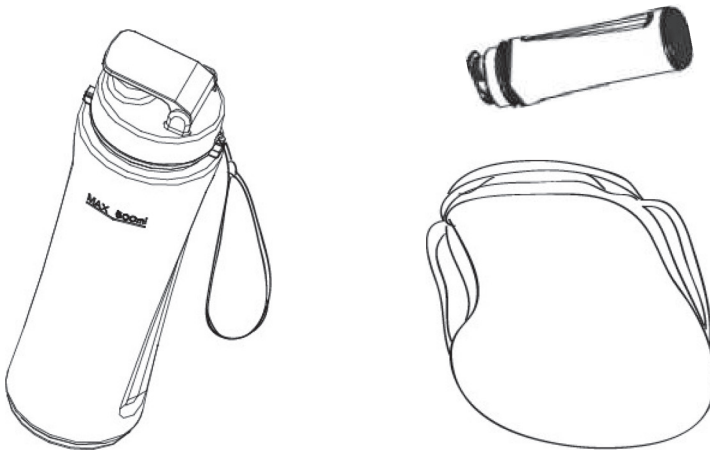


7. Use of the “to-go” screw cap

Screw the “to-go” lid firmly onto the blender jug. When taking it with you, make sure that the top cover is firmly engaged in the screw-on lid.

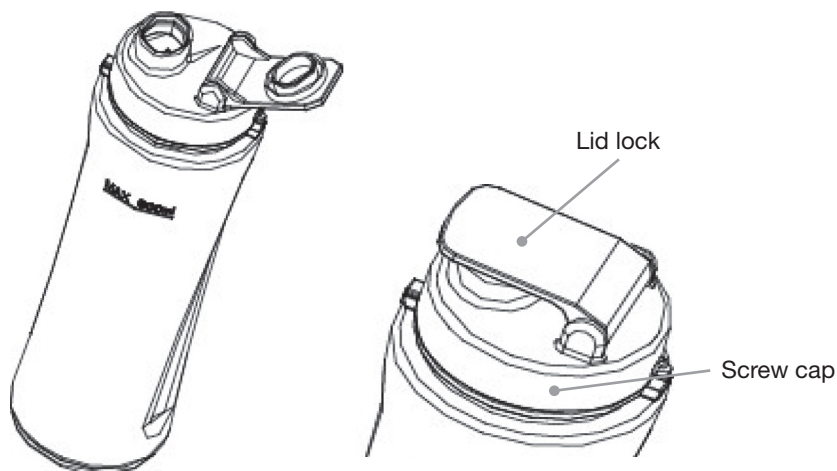
8. Using the carrying strap

You can use the practical carrying strap on the lid to attach the drinking bottle to your bag, rucksack or elsewhere, for example.



9. Using the lid lock

After drinking, always make sure that the lid of the „to-go“ screw cap clicks firmly into place and is securely closed. This prevents the contents from leaking when you are on the go.



Enjoy your delicious smoothies and mixed drinks – at home and on the go!

After blending – cleaning and storage

Disconnect from the power supply

Switch off the smoothie maker and disconnect the mains plug first to prevent the blender jug from starting accidentally. If necessary, turn the blender jug anti-clockwise to remove it from the motor base.

Recommendation for cleaning

When the motor base is switched off, clean the outer surfaces with a soft, damp cloth. Please do not rinse under water! Rinse the blade unit and drinking bottle with the smoothie maker: To do this, fill the drinking bottle about halfway with warm water, add a few drops of washing-up liquid and run the appliance for 30 seconds. Remove the blender jug from the motor base and separate the blade unit. Then rinse the blender jug thoroughly with lukewarm water and dry well. Carefully clean the blade unit under running water with a little washing-up liquid and a sponge. You can also simply clean the blender jug or drinking bottles and the „to-go“ screw-on lids in the dishwasher; we recommend placing them in the top basket.

Safe storage

After use, store the smoothie maker in a dry place where it cannot be accessed by children.

Chef Cuisine tips

What can you prepare conveniently at home with the smoothie maker?

This stand mixer is all about more flavour and new ideas for your day. It conveniently conjures up delicious recipes in seconds and at the touch of a button.

- Perfect, creamy milkshakes
- Smoothies made from lots of fresh ingredients such as fruit, berries and vegetables
- Trendy cocktails and mixed drinks
- Chopping nuts and ice cubes
- Puree ready-cooked food, practical for sauces, soups and baby food

Simply mix and take away

Fresh smoothies and milkshakes are of course also available “to go”: with the leak-proof “to-go” screw-on lids, the two blender jugs are also practical drinking bottles that you can take anywhere. Simply ideal for leisure, sport and work!

Quick help with problems

Problem

The smoothie maker cannot be started by pressing “P”.

Solution

Ensure that the appliance is correctly assembled. If the motor base and blender jug are not locked, the smoothie maker will not start – this is a safety function to prevent ingredients from leaking.

Problem

The smoothie maker suddenly stops.

Solution

After prolonged operation, the blender jug may become loose in the attachment of the blade unit. Unscrew the blender jug from the motor base and leave it to rest for a few minutes. Then turn the container back into the holder, click it into place correctly and restart the smoothie maker by pressing “P”.

Scope of delivery

When unpacking, make sure that the scope of delivery is complete and that the smoothie maker and accessories are undamaged.

- Chef Cuisine Smoothie Maker
- 2 blender jugs made of shatterproof TRITAN plastic
- 2 “To-go” screw-on lids

Guarantee

Your Chef Cuisine Smoothie Maker comes with a two-year statutory warranty.

Disposal of the old appliance



Old electrical and electronic appliances often contain valuable materials. However, they also contain harmful substances that were necessary for their function and safety. In residual waste or if handled incorrectly, these materials can harm human health and the environment. Therefore, never dispose of your old appliance in the residual waste.

- Use the collection point set up by your place of residence to return and recycle old electrical and electronic appliances. If necessary, contact your town hall, your waste collection service or your retailer for more information.
- Ensure that your old appliance is stored in a childproof place until it is taken away.

Disposal of the packaging



The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials are recyclable and returning them to the material cycle saves raw materials and reduces the amount of waste. You should therefore dispose of packaging that is no longer required at the collection points for the “Grüner Punkt” recycling system.

Technical data

Chef Cuisine Smoothie Maker

Model No. PB-2102-4528-CC

- Dimensions W 110 x D 110 x H 345 mm
- Motor base material: Stainless steel and plastic
- Blender jug material: shatterproof TRITAN plastic, food-safe and BPA-free
- Maximum filling quantity: 500 ml
- Power supply 230-240 V (AC), 50/60 Hz
- Power 300 watts
- Class II



This appliance complies with the CE directives and the IEC 60335-2-14 standard for kitchen appliances.

Subject to technical changes!

Chers clients de Chef Cuisine,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau Smoothie Maker ! Nous tenons à vous remercier chaleureusement pour la confiance que vous accordez à Chef Cuisine. En faisant votre choix, vous faites le pari de la qualité et de la durabilité.

Votre Smoothie Maker est un véritable multitalent :

Il permet de préparer de délicieux smoothies et milk-shakes en un clin d'œil, de mixer de nombreux ingrédients frais tels que des fruits, des baies et des légumes d'une simple pression sur un bouton et de broyer sans effort des noix et des glaçons grâce à sa puissante fonction de broyage.

Son design élégant et son mélange de matériaux faciles à entretenir (acier inoxydable et plastique noir) font de cet appareil un compagnon élégant dans votre cuisine.

Le puissant moteur de 300 watts à 23 000 tr/min et l'unité de couteau robuste avec quatre lames en acier inoxydable permettent de hacher et de mixer rapidement et en toute sécurité – et donc d'obtenir des résultats parfaits pour chaque application et chaque recette.

Les deux récipients du mixeur en plastique TRITAN incassable sont adaptés au contact alimentaire et au lave-vaisselle. Avec les récipients anti-fuite « To-Go », elles sont aussi des gourdes pratiques à emporter.

Pour que vous puissiez profiter de votre nouveau produit pendant de nombreuses années, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien de ce mode d'emploi. De nombreuses questions relatives à l'utilisation du produit se poseront alors d'elles-mêmes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau Smoothie Maker et beaucoup de moments de plaisir !

Votre équipe Chef Cuisine

ATTENTION : Avant et après chaque utilisation, vérifiez que la lame à 4 tranchants est complète.

Veillez lire ce mode d'emploi et les instructions de sécurité dans leur intégralité et à tête reposée avant d'utiliser le Smoothie Maker. Conservez ce manuel pour avoir toutes les informations à portée de main en cas de besoin. Veillez à bien respecter les conditions d'utilisation, les consignes de sécurité et les conseils d'utilisation !

Guide de démarrage rapide

- Placez le Smoothie Maker sur une surface stable
- Remplissez le récipient du mixeur avec les ingrédients souhaités.
- Utilisez des légumes et des fruits en morceaux de 1,5 x 1,5 x 1,5 cm maximum.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, le récipient du mixeur doit être rempli aux 2/3.
- Vissez l'unité de coupe sur le bol de mixage dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez le bol de mixage avec l'unité de coupe sur la base du moteur du Smoothie Maker et faites-le tourner jusqu'à ce que vous sentiez qu'il s'enclenche.
- Pour mixer, il suffit d'appuyer sur le bouton « P » situé sur le devant du Smoothie Maker.
- Pour arrêter le mixage, relâchez le bouton « P ».
- Attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- Retirez le bol de mixage en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Savourez vos délicieux smoothies et boissons mixtes !

Les principales caractéristiques

- Design en acier inoxydable et plastique noir, facile à entretenir et élégant
- Moteur puissant et durable de 300 watts avec 23 000 tr/min rapides.
- Une unité de coupe robuste avec 4 lames en acier inoxydable pour hacher tous les ingrédients
- Bol de mixage (500 ml) en plastique TRITAN incassable
- Sans BPA, inodore et sans goût, compatible avec le lave-vaisselle
- Couvercle à visser anti-fuite « To-Go » pour les loisirs, le sport et le travail

REMARQUE IMPORTANTE : Ne faites pas fonctionner le Smoothie Maker pendant plus de 90 secondes. Veillez attendre 2 minutes avant de réutiliser l'appareil.

Utilisation conforme à la destination

Le Smoothie Maker Chef Cuisine est conçu pour réaliser des smoothies et des milk-shakes, pour hacher des ingrédients frais tels que des fruits, des baies et des légumes, pour réduire en purée des aliments cuits, par exemple pour des soupes, des sauces et des aliments pour bébés, et pour mélanger toutes sortes de boissons et de cocktails. Ne modifiez pas le produit. N'utilisez le Smoothie Maker que pour l'usage auquel il est destiné, uniquement dans un cadre domestique privé et toujours dans des locaux fermés. Une utilisation dans une cuisine professionnelle est considérée comme non conforme à l'usage prévu. Le non-respect des instructions d'utilisation peut entraîner des lésions ou des dommages matériels.

IMPORTANT : Les lames de l'unité de coupe du Smoothie Maker sont très tranchantes, veuillez les manipuler avec précaution lors du nettoyage et de l'assemblage.

Informations générales importantes

Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant de vouloir l'assembler, le démonter ou le nettoyer.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience, à condition qu'elles soient assistées - ou qu'elles aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques associés.

Ne faites pas fonctionner le Smoothie Maker à vide, sans ingrédients, avec une surcharge ou en continu.

Pour la plupart des recettes, une durée de mixage allant jusqu'à 30 secondes est suffisante, nous recommandons un maximum de 60 secondes. Ne laissez pas le Smoothie Maker fonctionner en continu pendant plus de 90 secondes.

Éteignez l'appareil et laissez-le reposer pendant 2 minutes pour permettre au moteur de refroidir avant de le redémarrer.

Conseils pour votre sécurité

Les réparations des appareils électriques ne doivent être effectuées que par des spécialistes. Des réparations incorrectes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur et endommager l'appareil.

L'unité de coupe contient des lames très tranchantes - il existe un risque de blessure. Veuillez faire très attention lors du nettoyage et de l'assemblage.

Avant de retirer le bol de mixage de la base du moteur, attendez toujours que les lames s'arrêtent complètement.

Débranchez toujours le Smoothie Maker en retirant la fiche d'alimentation avant de retirer le bol du mixeur, avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Vous éviterez ainsi tout démarrage accidentel du blender.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Limitation de responsabilité

Toutes les informations techniques, données et indications relatives à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien contenues dans ce manuel sont les plus récentes au moment de l'impression et sont fournies en toute bonne foi, compte tenu de notre expérience et de nos connaissances à ce jour.

Aucun droit ne peut être tiré des informations, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus

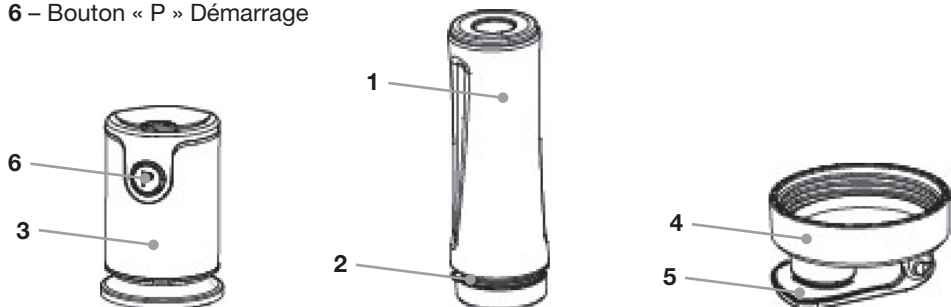
- au non-respect des instructions
- à une utilisation non conforme
- à des réparations inappropriées
- à des changements techniques ou des modifications de l'appareil
- à une utilisation de pièces de rechange non autorisées
- à une utilisation d'accessoires non autorisés

Veillez noter que

les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions sont effectuées au mieux de nos connaissances. Nous n'assurons aucune responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été effectuée par nous ou en notre nom. Seul le texte original en français fait foi.

Aperçu des machines à smoothies

- 1 – Récipient mélangeur/bouteille en plastique TRITAN (2 pièces)
- 2 – Unité de mesure
- 3 – Base du moteur
- 4 – Couvercle à visser « To-Go » (2 pièces)
- 5 – Fermeture du couvercle
- 6 – Bouton « P » Démarrage



Mode d'emploi détaillé

L'utilisation du Smoothie Maker Chef Cuisine est très simple, les étapes d'utilisation sont fondamentalement les mêmes pour tous les types de préparations. Nous vous conseillons de lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Vous n'aurez alors plus à vous poser de questions et vous pourrez vous lancer en toute sécurité !

1. Mise en place

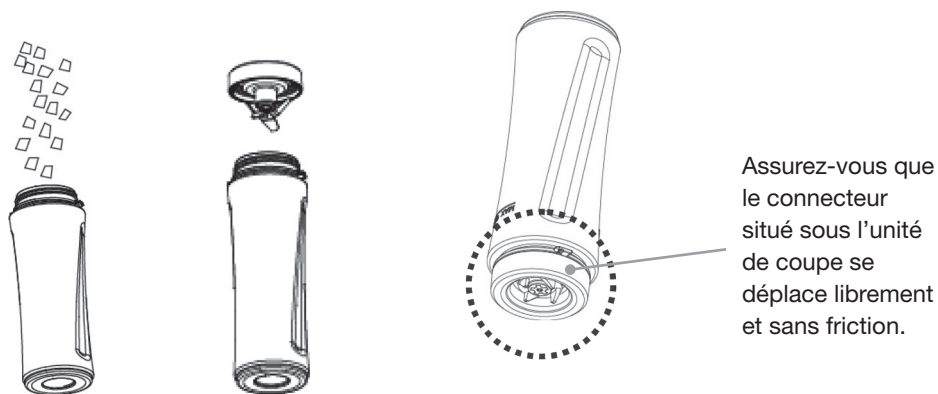
Placez la base du moteur du batteur sur une surface plane et sèche. Vérifiez que l'alimentation électrique existante via la prise de courant correspond aux spécifications techniques de ce mode d'emploi.

2. Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, lavez soigneusement les récipients du mixeur et les couvercles à visser « To-Go » à l'eau chaude et avec un peu de liquide vaisselle. Assurez-vous que l'intérieur des récipients est propre avant chaque utilisation.

3. Préparation et mise en place des ingrédients

Placez les ingrédients dans le bol du mixeur jusqu'à ce qu'il soit rempli aux 2/3 environ. Pour préparer des smoothies, coupez préalablement les fruits et légumes en cubes de 1,5 x 1,5 x 1,5 cm maximum. Placez ces cubes dans le récipient et ajoutez un peu d'eau. Vissez maintenant l'unité de coupe sur le bol dans le sens des aiguilles d'une montre. Vérifiez que le raccord sous l'unité de coupe se déplace librement et sans friction.



Important :

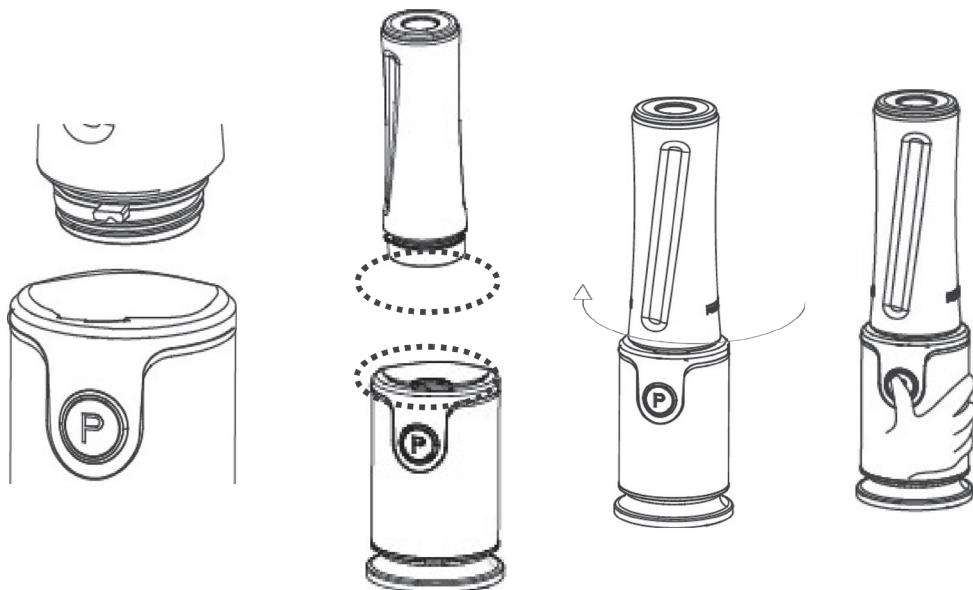
Veillez à ce que la quantité de remplissage ne dépasse pas la capacité du bol de mixage. Pour de meilleurs résultats, remplissez le bol aux 2/3.

4. Insertion du bol de mixage

Placez le bol de mixage avec l'unité de coupe vissée sur la base du moteur du Smoothie Maker. Veillez à ce que la flèche soit orientée vers le repère « Unlock ».

Tournez le bol de mixage dans le sens des aiguilles d'une montre dans la base du moteur jusqu'à ce que la flèche pointe vers le repère de verrouillage « Lock » et s'enclenche de manière perceptible.

Votre Smoothie Maker est maintenant prêt à fonctionner.



Remarque :

Si le bol de mixage et la base du moteur ne sont pas correctement verrouillés, le mixeur ne fonctionnera pas. Il s'agit d'une fonction de sécurité.

5. Démarrage et arrêt du processus de mixage

Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.

Pour démarrer le mixage, appuyez sur le bouton « P » situé à l'avant du Smoothie Maker et maintenez-le enfoncé. Pour arrêter le mixage, il suffit de relâcher le bouton « P ».

Pour la plupart des recettes, une durée de mixage de 30 secondes maximum est suffisante. Nous recommandons une durée de mixage maximale de 60 secondes. Ne laissez pas le Smoothie Maker fonctionner en continu pendant plus de 90 secondes.

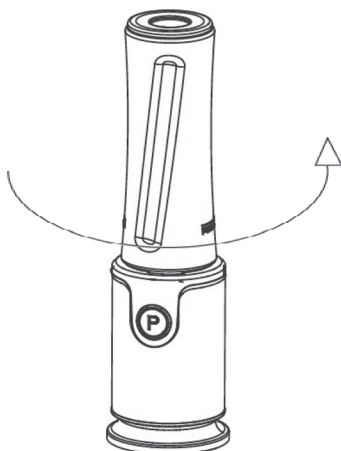
Veillez noter

Après utilisation, laissez le Smoothie Maker reposer pendant 2 minutes avant de le redémarrer. Cela permet au moteur de refroidir en toute sécurité.

6. Retirer le bol de mixage

Une fois le mixage terminé, débranchez le cordon d'alimentation afin d'éviter tout démarrage accidentel du blender. Tournez le bol de mixage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la base du moteur.

Transférez votre boisson mélangée ou votre smoothie dans des verres et savourez votre délicieuse recette !

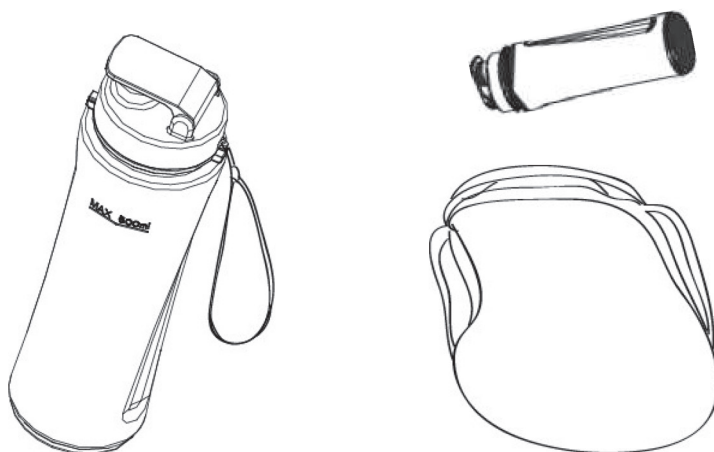


7. Utilisation du couvercle à visser « To-Go »

Vissez fermement le couvercle à visser « To-Go » sur le bol de mixage. Lorsque vous emportez votre appareil, veillez à ce que le couvercle supérieur soit bien enclenché dans le couvercle à visser.

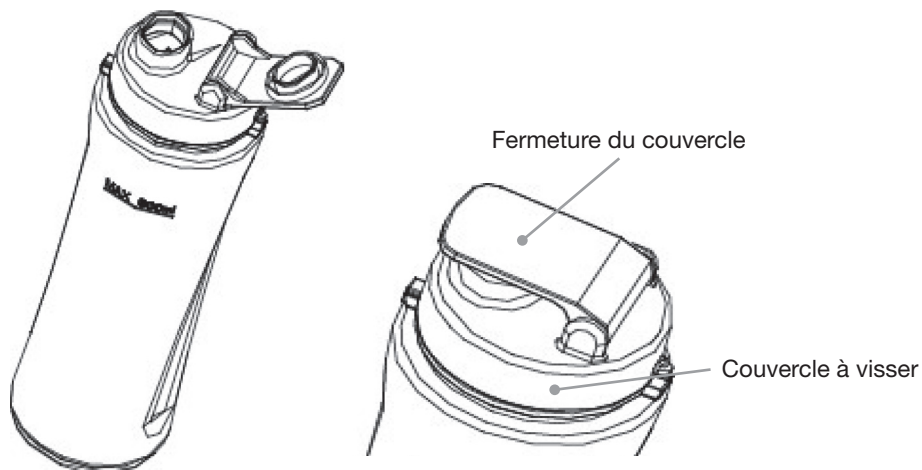
8. Utilisation de la dragonne

La dragonne pratique sur le couvercle peut être utilisée pour attacher la gourde à votre poche, sac à dos ou autre.



9. Utilisation de la fermeture du couvercle

Après avoir bu, veillez toujours à ce que le bouchon du couvercle à visser « To-Go » soit bien enclenché et donc bien fermé. Ainsi, le contenu ne risque pas de s'échapper, même en cours de route.



Savourez vos délicieux smoothies et boissons mixtes – à la maison ou en déplacement !

Après le mixage – nettoyage et stockage

Débrancher le courant

Éteignez le Smoothie Maker et débranchez d'abord le cordon d'alimentation afin d'éviter tout démarrage accidentel du blender. Si nécessaire, tournez le bol de mixage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le sortir de la base du moteur.

Recommandation pour le nettoyage

Nettoyez les surfaces extérieures de la base du moteur lorsqu'il est éteint avec un chiffon doux et humide. Ne le rincez pas sous l'eau ! Pré-rincez l'unité de coupe et la gourde à l'aide du Smoothie Maker : Remplissez la bouteille à moitié d'eau chaude, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle et faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Retirez le bol mixeur de la base du moteur et séparez l'unité de coupe. Rincez ensuite soigneusement le bol de mixage à l'eau tiède et séchez-le bien. Nettoyez délicatement l'unité de coupe sous l'eau courante avec un peu de liquide vaisselle et une éponge. Vous pouvez également nettoyer le récipient du mixeur ou la gourde et le couvercle à visser « To-Go » dans le lave-vaisselle, nous vous recommandons de les placer dans le panier supérieur.

Stockage sécurisé

Après utilisation, rangez le Smoothie Maker dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

Conseils de Chef Cuisine

Que pouvez-vous préparer chez vous avec le Smoothie Maker ?

Ce blender vous permet d'ajouter de la saveur et de nouvelles idées à votre journée. Il vous permet de réaliser de délicieuses recettes en quelques secondes, d'une simple pression sur un bouton.

- Des laits frappés parfaits et crémeux
- Smoothies à base de nombreux ingrédients frais tels que fruits, baies et légumes
- Cocktails et boissons mixtes à la mode
- Broyage de noix et de glaçons
- Réduction en purée d'aliments déjà cuits, pratique pour les sauces, les soupes et les aliments pour bébés

Mélanger et emporter facilement

Des smoothies et des milk-shakes frais, bien sûr, même « à emporter » : avec les bouteilles anti-fuites. Grâce à leurs couvercles à visser « To-Go », les deux récipients du mixeur sont également des gourdes pratiques que vous pouvez emporter partout avec vous. Tout simplement idéal pour les loisirs, le sport et le travail !

Aide rapide en cas de problème

Problème

Le Smoothie Maker ne peut pas être démarré en appuyant sur « P ».

Solution

Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé. Si la base du moteur et le bol de mixage ne sont pas verrouillés, le Smoothie Maker ne démarrera pas – il s'agit d'une fonction de sécurité pour éviter que les ingrédients ne se répandent.

Problème

Le Smoothie Maker s'arrête soudainement.

Solution

Après une utilisation prolongée, le bol de mixage peut se desserrer dans la fixation de l'unité de coupe. Tournez le récipient du mixeur hors de la base du moteur et laissez-le reposer quelques minutes. Tournez ensuite le récipient dans son logement, enclenchez-le correctement et redémarrez le Smoothie Maker en appuyant sur « P ».

Contenu de la livraison

Lors du déballage, assurez-vous que le contenu de la boîte est complet et que le Smoothie Maker et les accessoires ne sont pas endommagés.

- Chef Cuisine Smoothie Maker
- 2 récipients de mélange en plastique TRITAN incassable
- 2 couvercles à visser « To-Go »

Garantie

Votre Smoothie Maker Chef Cuisine est couvert par une garantie légale de deux ans.

Élimination de l'ancien appareil



Les équipements électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux précieux. Mais ils contiennent également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et à leur sécurité. Dans les ordures ménagères ou en cas de traitement inapproprié, ces substances peuvent être nocives pour la santé humaine et l'environnement. Ne jetez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les autres déchets.

- Utilisez le point de collecte mis en place par votre commune pour le retour et le recyclage des appareils électriques et électroniques usagés. Renseignez-vous si nécessaire auprès de votre mairie, de votre service de collecte des déchets ou de votre revendeur.
- Veillez à ce que votre ancien appareil soit conservé à l'abri des enfants jusqu'à son enlèvement.

Élimination de l'emballage



L'emballage protège l'appareil des dommages liés au transport. Les matériaux d'emballage sont recyclables, leur réintroduction dans le cycle des matériaux permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets. Pour cette raison, veuillez déposer les emballages inutilisés dans les points de collecte du système de recyclage « Grüner Punkt ».

Données techniques

Chef Cuisine Smoothie Maker

Numéro de modèle PB-2102-4528-CC

- Dimensions L 110 x P 110 x H 345 mm
- Matériau de la base du moteur : acier inoxydable et plastique
- Matériau du bol de mixage : plastique TRITAN incassable, de qualité alimentaire et sans BPA
- Quantité maximale de remplissage : 500 ml
- Alimentation électrique 230-240 V (CA), 50/60 Hz
- Puissance : 300 Watts
- Classe II



Cet appareil est conforme aux directives CE et à la norme IEC 60335-2-14 relative aux appareils électrodomestiques.

Sous réserve de modifications techniques !

CHEF CUISINE
4528-CC Smoothie Maker

Loyalty for Brands GmbH
Meerbuscher Straße 78
40670 Meerbusch
www.chef-cuisine.de