CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

# AKKU-STABMIXER

## MIT 2 MIXSTÄBEN



# Inhaltsverzeichnis


| | |
|---|---|
| Bestimmungsgemäße Nutzung | 3 |
| Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit | 4 |
| Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Akku-Stabmixers | 4 |
| Wichtige allgemeine Informationen | 5 |
| Willkommen bei Chef Cuisine! | 6 |
| Die wichtigsten Merkmale | 7 |
| Ihr Akku-Stabmixer im Überblick | 8 |
| Lieferumfang und Zubehör | 9 |
| Vor der ersten Nutzung Ihres Akku-Stabmixers | 10 |
| Quick-Start: Die Kurzanleitung | 11 |
| **Schritt für Schritt:** **Die ausführliche Bedienungsanleitung** | **12** |
| Chef Cuisine Tipps & Rezepte | 14 |
| Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung & Lagerung | 16 |
| Schnelle Hilfe bei Problemen | 17 |
| Häufig gestellte Fragen (FAQ) | 18 |
| Garantie | 19 |
| Hinweise zur Entsorgung | 19 |
| Technische Daten | 20 |
| Kontaktinformationen | 21 |

## Bestimmungsgemäße Nutzung

Der Chef Cuisine Akku-Stabmixer ist zum Mixen, Pürieren und Zerkleinern von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Er eignet sich zum Zubereiten von Smoothies, Shakes, Suppen, Saucen, Dips und Babynahrung.

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 Akku-Stabmixer 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, 60335-2-9 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 den Akku-Stabmixer immer vom USB-C Ladekabel und Ihrem Netzteil, bevor Sie ihn zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen möchten.

Laden oder lagern Sie das Gerät nicht in Bereichen mit hohen Temperaturen oder direkter Sonneneinstrahlung. Vermeiden Sie Wasserkontakt mit dem Motorgehäuse, arbeiten Sie nicht mit nassen Händen und verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen.

**WARNUNG:** Entfernen Sie nicht den Akku und verwenden Sie ihn nicht in anderen Geräten. Es besteht die Gefahr von Auslaufen, Feuer oder Explosion. Zerlegen, reparieren oder modifizieren Sie das Gerät nicht. Es besteht Brand- oder Verletzungsgefahr.

**WARNUNG:** Die Pürierstäbe enthalten sehr scharfe Klingen – es besteht Verletzungsgefahr. Bitte gehen Sie beim Reinigen und Zusammenbau besonders vorsichtig damit um.

## Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Akku-Stabmixers

Betreiben Sie den Akku-Stabmixer 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 Akku-Stabmixer nicht länger als 90 Sekunden durchgängig laufen.

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

**VORSICHT:** Warten Sie vor dem Abnehmen oder Wechseln der Pürierstäbe immer, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind.

## 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.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Flüssigkeit aus dem Akku austritt. Es könnte Feuer fangen.

Halten Sie das Gerät von offenen Flammen fern. Waschen Sie betroffene Haut und Kleidung gründlich. Es kann zu Dermatitis und Schäden an der Kleidung kommen.

**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.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf.



# Willkommen bei Chef Cuisine!

***Liebe Chef Cuisine Kunden,***

*herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Akku-Stabmixers! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.*

*Mixen und pürieren Sie überall: Der Chef Cuisine Akku-Stabmixer bringt kabellose Freiheit und jede Menge Genuss in die Küche, an den Tisch und sogar zur Grillparty. Gesunde Smoothies und süße Shakes, samtige Suppen, perfektes Pesto und feine Saucen – mit zwei Edelstahl-Pürierstäben und dem hochwertigen Mixbehälter gelingen im Handumdrehen kreative und leckere Rezepte.*

*Mit dem 30 cm langen Pürierstab mit 4 Klingen können Sie jederzeit auch besonders hohe Gefäße nutzen und große Mengen Lebensmittel besonders fein pürieren.*

*Dank des kabellosen Designs genießen Sie maximale Bewegungsfreiheit beim Mixen und Pürieren. Der ergonomische Griff liegt angenehm in der Hand, auch bei längerer Nutzung. Mit neun Geschwindigkeitsstufen und zwei unterschiedlich langen Pürierstäben aus Edelstahl meistern Sie jedes Rezept und jede Anwendung mühelos.*

*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 Akku-Stabmixer anschließend in Betrieb nehmen und vielseitige Rezepte einfach und schnell zubereiten.*

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

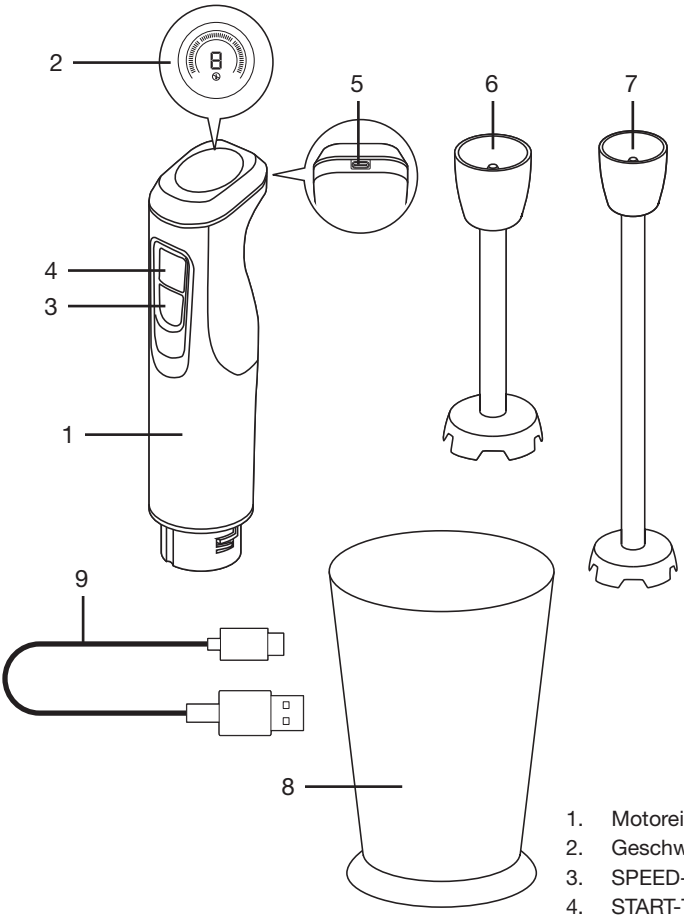
## Die wichtigsten Merkmale

- Kabelloses Design für mehr Bewegungsfreiheit, nicht nur in der Küche
- Bis zu 10 Minuten mixen, pürieren und zerkleinern mit einer Akkuladung
- Ergonomischer Komfort auch bei längerer Nutzung
- Neun Geschwindigkeitsstufen, während der Nutzung sicher wählbar
- Zwei Edelstahl-Pürierstäbe, 20 cm und 30 cm lang für hohe Töpfe und Gefäße
- Mixbehälter aus bruchsicherem Kunststoff, BPA-frei, geruchs- und geschmacksneutral, spülmaschinengeeignet.
- Leistungsstarker 180-Watt-Motor mit bis zu 23.000 U/min
- Zwei eingebaute Li-Ion-Akkus mit je 2.600 mAh, Ladezeit ca. 2 Std.
- Praktischer Standfuß für platzsparende Aufbewahrung

# Ihr Akku-Stabmixer im Überblick

Der Chef Cuisine Akku-Stabmixer ist ein vielseitiges Küchengerät. Dank des kabellosen Designs können Sie unabhängig und flexibel arbeiten. Die zwei wechselbaren Pürierstäbe aus Edelstahl ermöglichen die Verwendung mit verschiedenen Gefäßen und für unterschiedliche Anwendungen.

Der leistungsstarke 180-Watt-Motor mit bis zu 23.000 U/min sorgt für schnelles und effizientes Zerkleinern und Pürieren. Mit neun Geschwindigkeitsstufen können Sie die Leistung perfekt an Ihre Zutaten anpassen. Die eingebauten Li-Ion-Akkus bieten ausreichend Energie für bis zu 10 Minuten Mixen mit einer Akkuladung.




1. Motoreinheit mit ergonomischem Griff
2. Geschwindigkeitsanzeige
3. SPEED-Taste (Geschwindigkeitsregler)
4. START-Taste
5. USB-C-Ladeanschluss
6. 20 cm Pürierstab aus Edelstahl
7. 30 cm Pürierstab aus Edelstahl
8. Mixbehälter
9. USB-C-Ladekabel

# Lieferumfang und Zubehör

Stellen Sie beim Auspacken sicher, dass der Lieferumfang vollständig ist und der Akku-Stabmixer und das Zubehör keine Beschädigungen aufweisen.

**Lieferumfang und Zubehör**

- Chef Cuisine Akku-Stabmixer (Motoreinheit)
- Zwei Pürierstäbe aus Edelstahl (20 cm und 30 cm)
- Mixbehälter, 700 ml
- USB-C-Ladekabel

# Vor der ersten Nutzung Ihres Akku-Stabmixers

Bevor Sie Ihren Akku-Stabmixer zum ersten Mal verwenden, sollten Sie einige Vorbereitungen treffen:

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden. Reinigen Sie die Pürierstäbe und den Mixbehälter 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. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Laden Sie den Akku-Stabmixer vor der ersten Verwendung vollständig auf.

## Aufladen des Akku-Stabmixers

Verbinden Sie das mitgelieferte USB-C-Ladekabel mit dem Ladeanschluss an der Oberseite des Geräts. Stecken Sie das andere Ende des Kabels in einen USB-Netzadapter. Geeignet sind Netzadapter mit einer Leistung 5 V/2 A (10 W) oder 9 V/2 A mit USB-A-Anschluss.

Während des Ladevorgangs leuchtet die Geschwindigkeitsanzeige sequentiell auf. Wenn alle Lichter dauerhaft leuchten, ist der Akku vollständig geladen. Eine vollständige Ladung dauert etwa 2 Stunden und ermöglicht bis zu 10 Minuten Nutzung.

**HINWEIS:** Dieses Gerät unterstützt kein USB Power Delivery (PD), daher ist das Aufladen mit einem USB-C-zu-USB-C-Kabel nicht möglich. Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte USB-A-zu-USB-C-Kabel.

## Quick-Start: Die Kurzanleitung

- Laden Sie den Akku-Stabmixer vor der Verwendung auf (USB-C). Ein vollständiger Ladevorgang dauert ca. 2 Stunden.
- Wählen Sie den passenden Pürierstab (20 cm oder 30 cm) je nach Anwendung und Gefäßgröße
- Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, indem Sie ihn aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet
- Bereiten Sie Ihre Zutaten vor und geben Sie sie in den Mixbehälter oder ein anderes geeignetes Gefäß
- Drücken Sie gleichzeitig die START- und SPEED-Taste, um den Stabmixer zu aktivieren.
- Wählen Sie mit der SPEED-Taste die gewünschte Stufe (1–9)
- Drücken Sie die START-Taste und halten Sie sie gedrückt, um den Mixvorgang zu beginnen
- Bewegen Sie den Stabmixer während des Mixens leicht auf und ab, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen
- Lassen Sie die START-Taste los, um den Mixvorgang zu beenden
- Warten Sie, bis die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Stabmixer aus dem Mixgut nehmen

**Bitte beachten Sie:** Bei Nichtbenutzung schaltet der Akku-Stabmixer nach einigen Sekunden automatisch ab. Durch das gleichzeitige Drücken der START- und SPEED-Taste aktiveren Sie den Akku-Stabmixer erneut.

## Schritt für Schritt: Die ausführliche Bedienungsanleitung

Die Benutzung des Chef Cuisine Akku-Stabmixers 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!

### Montage des Pürierstabs

Wählen Sie den passenden Pürierstab für Ihre Anwendung. Der 20 cm Pürierstab mit 2 Klingen ist ideal für kleinere Mengen Lebensmittel. Der 30 cm Pürierstab mit 4 Klingen ist besonders für hohe Gefäße geeignet.

Richten Sie den gewählten Pürierstab an der Motoreinheit aus und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sicher einrastet.

**ACHTUNG:** Solange der Pürierstab mit der Motoreinheit verbunden ist, dürfen die Klingen nicht berührt werden!

### Einschalten des Geräts

Drücken Sie gleichzeitig die START-Taste und die SPEED-Taste, um den Stabmixer zu aktivieren. Die LED-Anzeige leuchtet auf und zeigt die aktuell eingestellte Geschwindigkeitsstufe an.

### Einstellen der Geschwindigkeit

Drücken Sie die SPEED-Taste, um zwischen den neun verfügbaren Geschwindigkeitsstufen zu wechseln. Die Geschwindigkeit wird sequentiell von 9 (hoch) bis 1 (niedrig) reduziert. Nach Erreichen von Stufe 1 erhöht sich die Geschwindigkeit beim nächsten Drücken wieder auf Stufe 9. Die Geschwindigkeitsanzeige passt sich dynamisch der gewählten Stufe an. Die Stufen 1–3 bieten eine niedrige Geschwindigkeit, ideal zum sanften Mixen. Die Stufen 4–6 bieten eine mittlere Geschwindigkeit, für die meisten Anwendungen. Die Stufen 7–9 bieten eine hohe Geschwindigkeit, für größere Mengen und feinstes Pürieren.

**HINWEIS:** Bei jedem Einschalten wird die zuletzt verwendete Geschwindigkeitsstufe automatisch wieder voreingestellt.

## Mixen und Pürieren

Tauchen Sie Die Messereinheit des Pürierstabes vollständig in die zu verarbeitenden Zutaten ein, bevor Sie das Gerät starten. Achten Sie darauf, dass der Pürierstab mindestens 1 cm über dem Boden des Gefäßes positioniert ist und dieses nicht berührt. Drücken Sie die START-Taste und halten Sie sie gedrückt, um den Mixvorgang zu beginnen. Bewegen Sie den Stabmixer während des Mixens in kurzen Auf- und Abbewegungen, um die Zutaten zu zerkleinern. Bewegen Sie den Mixer anschließend vor, zurück und seitwärts, um eine gleichmäßige Vermischung zu gewährleisten.

**ACHTUNG: Stellen Sie vor dem Starten des Geräts sicher, dass die Klinge nach unten zeigt. Richten Sie die Klinge niemals auf sich selbst oder andere Personen. Halten Sie die Klinge nicht mit den Händen fest, bevor Sie das Gerät starten.**

## Wenn der Stabmixer stoppt oder am Boden festsitzt

Lassen Sie die START-Taste kurz los. Drücken Sie die Taste erneut, um den Mixvorgang fortzusetzen.

## Beenden des Mixvorgangs

Lassen Sie die START-Taste los, um den Mixvorgang zu beenden. Warten Sie, bis die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind. Heben Sie den Stabmixer erst dann aus dem Mixgut.

Bei Nichtbenutzung schaltet der Akku-Stabmixer nach einigen Sekunden automatisch ab. Durch das gleichzeitige Drücken der START- und SPEED-Taste aktiveren Sie den Akku-Stabmixer erneut.

## Abnehmen des Pürierstabs

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind. Drehen Sie den Pürierstab im Uhrzeigersinn, um ihn von der Motoreinheit zu lösen.

## Aufladen des Akku-Stabmixers

Wenn der Akku schwach ist oder das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, schließen Sie das Ladekabel an, um den Akku aufzuladen. Verbinden Sie das mitgelieferte USB-Kabel mit dem Ladeanschluss an der Oberseite des Geräts. Stecken Sie das andere Ende des Kabels in einen USB-Netzadapter mit einer Leistung von 5V/2A (10W) oder 9V/2A und schließen Sie diesen an eine Steckdose an. Während des Ladevorgangs leuchtet die Geschwindigkeitsanzeige sequentiell auf. Wenn alle Lichter dauerhaft leuchten, ist der Akku vollständig geladen.

# Chef Cuisine Tipps & Rezepte

## Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten

Ihr Chef Cuisine Akku-Stabmixer ist ein wahres Multitalent in der Küche. Hier sind einige Anwendungsbeispiele:

**Smoothies und Shakes:** Mixen Sie frisches Obst, Joghurt und Milch zu cremigen Getränken.

**Suppen und Saucen:** Pürieren Sie gekochtes Gemüse direkt im Kochtopf zu samtigen Suppen.

**Dips und Aufstriche:** Bereiten Sie Hummus, Guacamole oder andere Dips im Handumdrehen zu.

**Pesto:** Kreieren Sie in wenigen Minuten Ihr eigenes mediterranes Lieblings-Pesto.

**Babynahrung:** Pürieren Sie gekochtes Gemüse und Obst zu feiner Babynahrung.

**Crushed Ice:** Mit dem 30 cm Pürierstab können Sie Eiswürfel für Cocktails zerkleinern. Neben den Eiswürfeln sollte sich immer auch ein Flüssigkeitsanteil im Mixbehälter befinden.

## Tipps für optimale Ergebnisse

- Schneiden Sie feste Lebensmittel in kleine Stücke (ca. 1,5 x 1,5 cm), bevor Sie sie verarbeiten.
- Füllen Sie den Mixbehälter oder andere Gefäße nur zu etwa 2/3, um Spritzer zu vermeiden.
- Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe und erhöhen Sie diese nach Bedarf.
- Für eine gleichmäßige Konsistenz bewegen Sie den Stabmixer während des Mixens leicht auf und ab.
- Bei der Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten lassen Sie diese vor dem Mixen etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den 30 cm Pürierstab für hohe Töpfe und große Gefäße.
- Reinigen Sie den Pürierstab direkt nach der Verwendung, um ein Antrocknen von Lebensmittelresten zu vermeiden.

## Schnelle Reinigung des Pürierstabs

Für eine schnelle Zwischenreinigung während der Zubereitung füllen Sie den Mixbehälter zur Hälfte mit warmem Wasser und geben Sie 2 Tropfen Spülmittel hinzu. Tauchen Sie den Pürierstab ein und lassen Sie ihn bei maximaler Geschwindigkeit für 15 Sekunden laufen. Wiederholen Sie den Vorgang mit klarem Wasser 2–3 Mal.

## Kreative Rezeptideen für den schnellen Start

**Cremige Tomatensuppe**

- 500 g reife Tomaten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Basilikum

*Zubereitung:* Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Tomaten zugeben und kurz mitbraten. Mit Brühe ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Akku-Stabmixer direkt im Topf pürieren. Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

**Grüner Smoothie**

- Banane
- 1 Handvoll Spinat
- 1 Apfel, entkernt und gewürfelt
- 200 ml Apfelsaft
- 1 EL Zitronensaft
- Optional: 1 TL Honig

*Zubereitung:* Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und mit dem Akku-Stabmixer cremig pürieren. Sofort genießen.

**Hausgemachtes Pesto**

- 50 g Basilikumblätter
- 30 g Pinienkerne
- 30 g Parmesan, gerieben
- 1 Knoblauchzehe
- 80 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

*Zubereitung:* Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und mit dem Akku-Stabmixer pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

### Chef Cuisine Profi-Tipp: Die Emulsions-Methode

Perfekte Mayonnaise und Saucen gelingen mit einem einfachen Trick: Halten Sie den Pürierstab schräg am Gefäßrand und beginnen Sie mit der niedrigsten Stufe. Ziehen Sie den Mixer langsam nach oben, während Sie die Geschwindigkeit erhöhen. Diese Technik sorgt für optimale Luftzufuhr und verhindert das „Brechen“ der Emulsion. Verwenden Sie Zutaten mit Zimmertemperatur – so gelingt die Bindung deutlich besser als mit kalten Zutaten aus dem Kühlschrank.

## Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung und Lagerung

Bei Beachtung der folgenden Pflegeanleitung und unseren Tipps zur Reinigung wird Ihnen der Chef Cuisine Akku-Stabmixer viele Jahre Freude bereiten.

**HINWEIS:** Trennen Sie den Akku-Stabmixer vor einer Reinigung immer vom USB-C Ladekabel.

### Reinigung der Motoreinheit

Wischen Sie die Motoreinheit mit einem trockenen Mikrofasertuch ab. Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie ein leicht feuchtes Tuch und trocknen Sie die Oberfläche sofort ab. Spülen Sie die Motoreinheit niemals mit Wasser ab oder tauchen Sie sie in Wasser ein.

### Reinigung der Pürierstäbe und des Mixbehälters

Pürierstäbe und Mixbehälter mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder eine weiche Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen. Achten Sie besonders auf die scharfen Klingen und vermeiden Sie direkten Kontakt. Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie sie lagern.

**HINWEIS:** Der Mixbehälter ist spülmaschinengeeignet. Die Pürierstäbe sollten vorzugsweise von Hand gereinigt werden, um die Schärfe der Klingen zu erhalten.

### Bequeme Reinigung des Pürierstabs

Entfernen Sie Lebensmittelreste, vermeiden Sie Kontakt mit den Klingen. Füllen Sie den mitgelieferten Mixbecher mit Wasser, bis der Klingenschutz bedeckt ist – bei fetthaltigem Mixgut 2 Tropfen Spülmittel hinzufügen. Tauchen Sie den Pürierstab ein und lassen Sie ihn bei maximaler Geschwindigkeit für 15 Sekunden laufen, halten Sie ihn dabei senkrecht. Wiederholen Sie den Vorgang mit klarem Wasser 2–3 Mal. Reinigen Sie die Klingen vorsichtig mit einer weichen Bürste. Lassen Sie den Pürierstab kopfüber an der Luft trocknen.

### Sichere Lagerung

Bewahren Sie den Akku-Stabmixer nach Gebrauch an einem trockenen, vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf. Nutzen Sie den praktischen Standfuß für eine platzsparende Aufbewahrung. Schützen Sie die Klingen vor Beschädigungen, indem Sie sie nicht mit anderen Küchenutensilien in Kontakt bringen.

## Schnelle Hilfe bei Problemen

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

| Problem | Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| **Gerät lässt sich nicht aufladen (Anzeige leuchtet beim Anschluss an die Stromversorgung nicht auf)** | • USB-Kabel ist nicht richtig am Gerät angeschlossen.<br>• USB-Kabel ist nicht richtig an der Stromquelle angeschlossen.<br>• Es wird ein USB-C-zu-USB-C-Kabel verwendet. | • Stellen Sie sicher, dass das USB-Kabel vollständig in den Ladeanschluss eingesteckt ist.<br>• Stellen Sie sicher, dass das USB-Kabel richtig an die Stromquelle angeschlossen ist.<br>• Dieses Gerät unterstützt kein USB Power Delivery (PD). Verwenden Sie das mitgelieferte USB-A-zu-USB-C-Kabel. |
| **Gerät lässt sich nicht einschalten** | • Die beiden Tasten werden nicht gleichzeitig gedrückt.<br>• Der Akku ist leer. | • Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste und die Start-Taste gleichzeitig.<br>• Laden Sie das Gerät über das USB-Kabel auf. |
| **Gerät schaltet sich nicht aus** | • Kein separater Ein-/Ausschalter vorhanden. | • Das Gerät schaltet sich nach ca. 6 Sekunden Inaktivität automatisch aus. |
| **Gerät funktioniert nicht** | • Gerät wird gerade aufgeladen.<br>• Überhitzung durch längere Nutzung. | • Das Gerät kann während des Ladevorgangs nicht betrieben werden. Ziehen Sie das Ladekabel ab.<br>• Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. |
| **Kurze Laufzeit nach dem Aufladen** | • Aufladen bei extremen Temperaturen (zu heiß oder zu kalt). | • Laden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur von 5–30 °C auf. |
| **Lose Teile während des Betriebs** | • Pürierstab ist nicht sicher verriegelt. | • Befestigen und verriegeln Sie alle Komponenten fest. |
| **Klingen drehen sich nicht/ drehen sich langsam/lautes Geräusch** | • Zutaten sind stecken geblieben.<br>• Harte Zutaten (z. B. Eis, Kaffeebohnen) blockieren die Klingen. | • Stellen Sie sicher, dass der Akku-Stabmixer ausgeschaltet ist. Entfernen Sie zunächst den Pürierstab vom Gerät und dann blockierende Zutaten.<br>• Verarbeiten Sie keine zu harten Zutaten. |

## Häufig gestellte Fragen (FAQ)

**F: Wie lange hält der Akku bei voller Ladung?**
A: Bei voller Ladung können Sie den Akku-Stabmixer insgesamt bis zu 10 Minuten nutzen.

**F: Kann ich den Akku-Stabmixer während des Ladevorgangs benutzen?**
A: Nein, das Gerät kann während des Ladevorgangs nicht betrieben werden. Ziehen Sie das Ladekabel ab, um das Gerät zu benutzen.

**F: Kann ich heiße Flüssigkeiten mit dem Stabmixer verarbeiten?**
A: Ja, aber lassen Sie heiße Flüssigkeiten vor dem Mixen etwas abkühlen (auf unter 40 °C), um Verbrühungen zu vermeiden.

**F: Sind die Pürierstäbe spülmaschinengeeignet?**
A: Die Pürierstäbe können in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch empfehlen wir die Handreinigung, um die Schärfe der Klingen länger zu erhalten.

**F: Wie lange dauert das vollständige Aufladen des Akku-Stabmixers?**
A: Eine vollständige Ladung dauert etwa 2 Stunden.

**F: Kann ich den Akku-Stabmixer für das Zerkleinern von Eiswürfeln verwenden?**
A: Ja, verwenden Sie dafür den 30 cm Pürierstab mit 4 Klingen, der speziell für das Zerkleinern von Eiswürfeln geeignet ist. Geben Sie immer einen Anteil Flüssigkeit hinzu.

**F: Wie weiß ich, wann der Akku fast leer ist?**
A: Die Geschwindigkeitsanzeige zeigt einen niedrigen Akkustand an, und die Leistung des Geräts nimmt merklich ab.

# Garantie

Ihr Chef Cuisine Akku-Stabmixer besitzt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung. Für den eingebauten Akku übernehmen wir eine sechsmonatige 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“.

## Entsorgung des Akkus

**Nicht-Motoreinheit-Teile:** Befolgen Sie die lokalen kommunalen Recyclingregeln.

**Motoreinheit (enthält Lithium-Akku):** Entladen Sie den Akku vollständig vor der Entsorgung. Geben Sie das Gerät bei Kleingeräte-Recyclingprogrammen oder autorisierten Elektroschrott-Zentren ab. Entsorgen Sie es niemals im normalen Hausmüll.

**Öko-Hinweis:** Lithium-Akkus sind wertvolle recycelbare Ressourcen.

# Technische Daten

Chef Cuisine Akku-Stabmixer
Modell: 4573-CC

**Maße & Gewichte**

- Höhe 39,5 cm (mit 20 cm Stab), 53,5 cm (mit 30 cm Stab)
- Gewicht 650 g / 682 g

**Stromversorgung**

- Zwei eingebaute Li-Ion-Akkus mit je 2.600 mAh
- Ladezeit ca. 2 Stunden
- Betriebszeit bis zu 10 Minuten pro Akkuladung

**Leistung** 180 Watt

**Drehzahl** bis zu 23.000 U/min

**Geschwindigkeitsstufen:** 9

**Material**

**Motorgehäuse:** Hochwertiger Kunststoff

**Pürierstäbe:** Edelstahl

**Mixbehälter:** BPA-freier Kunststoff, 700 ml

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## 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: September 2025