



Original-Bedienungsanleitung

B 2000 High Speed Smoothie Blender



Artikel-Nr.3614

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3614 10-12-2019

Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2019 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	6
1.1	Allgemeines	6
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	6
1.3	Warnhinweise	6
1.4	Haftungsbeschränkung	7
1.5	Urheberschutz	7
2	Sicherheit	7
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	8
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	8
2.3	Gefahr durch elektrischen Strom	11
3	Inbetriebnahme	11
3.1	Sicherheitshinweise	11
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	11
3.3	Auspacken	12
3.4	Entsorgung der Verpackung	12
3.5	Anforderungen an den Aufstellort	12
3.6	Elektrischer Anschluss	12
4	Aufbau und Funktion	13
4.1	Übersicht und Zusammenbau	13
4.2	Typenschild	14

5	Bedienung und Betrieb.....	14
5.1	Vor dem Erstgebrauch	15
5.2	Stufenlose Einstellung und Pulse-Funktion	15
5.3	Mixen.....	15
5.3.1	Pulse-Funktion	15
5.3.2	Eis crushen	15
5.4	Überhitzungsschutz.....	16
6	Reinigung und Pflege	16
6.1	Sicherheitshinweise	16
6.2	Reinigung	16
6.3	Austausch der Mitnehmer der Antriebswelle	17
7	Störungsbehebung	17
7.1	Sicherheitshinweise	17
7.2	Störungen	17
8	Entsorgung des Altgerätes	18
9	Garantie	18
10	Technische Daten	19
11	Operating Manual.....	24
11.1	General.....	24
11.2	Information on this manual	24
11.3	Warning notices	24
11.4	Limitation of liability	25
11.5	Copyright protection	25
12	Safety	25
12.1	Intended use.....	25
12.2	General Safety information	26
12.3	Dangers due to electrical power.....	28
12.4	Commissioning	28
12.5	Safety information	28
12.6	Delivery scope and transport inspection.....	28
12.7	Unpacking.....	29
12.8	Disposal of the packaging.....	29
12.9	Setup location requirements:	29
12.10	Electrical connection	29
13	Design and Function	30
13.1	Overview and assembling	30
13.2	Rating plate	31

14	Operation and Handling	31
14.1	Before initial use	31
14.2	Stepless Speed Regulation and Pulse Function	31
14.3	Blending.....	31
14.3.1	Pulse function	32
14.3.2	Crushing of ice	32
14.4	Overheat protection.....	32
15	Cleaning and Maintenance.....	32
15.1	Safety information	33
15.2	Cleaning.....	33
15.3	Replacement of the extra gear.....	33
16	Troubleshooting.....	33
16.1	Security advices.....	34
16.2	Troubleshooting.....	34
17	Disposal of the Old Device.....	34
18	Guarantee	35
19	Technical Data.....	35
20	Rezepte/Recipes	35
21	Mode d'emploi.....	40
21.1	Généralités	40
21.2	Informations relatives à ce manuel	40
21.3	Avertissements de danger	40
22	Sécurité.....	41
22.1	Utilisation conforme	41
22.2	Consignes de sécurités générales	41
22.2.1	Danger lié au courant électrique	44
23	Mise en service	44
23.1	Consignes de sécurité.....	44
23.2	Inventaire et contrôle de transport.....	44
23.3	Déballage	45
23.4	Elimination des emballages	45
23.5	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	45
23.6	Raccordement électrique	46
24	Assemblage et Fonction.....	46
24.1	Vue d'ensemble et montage.....	47
24.2	Plaque signalétique	48

25	Commande et fonctionnement	48
25.1	Avant la première utilisation	48
25.2	Réglage en continu et fonction Pulse	48
25.3	Mélange.....	48
25.3.1	Fonction Pulse	49
25.3.2	Broyage de glace	49
25.4	Protection contre la surchauffe.....	49
26	Nettoyage et entretien	50
26.1	Consignes de sécurité.....	50
26.2	Entretien	50
26.3	Remplacement des entraînements de l'arbre d'entraînement	51
27	Réparation des pannes.....	51
27.1	Consignes de sécurité.....	51
27.2	Problèmes.....	51
28	Elimination des appareils usés.....	52
29	Garantie	52
30	Caractéristiques techniques	53
31	Recettes.....	53

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr B 2000 dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie ihn sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des B 2000 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠ VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 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.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes

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.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Crushen von Eiswürfeln • Mixen von Smoothies, Drinks, Saucen, Babybrei und Ähnlichem bestimmt. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung! Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist und haben die daraus resultierenden Gefahren verstanden.

HINWEIS

- ▶ Halten Sie das Gerät sowie auch dessen Anschlussleitung von Kindern fern.
- ▶ Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Ziehen Sie, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung und Montage/Demontage von Teilen den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung, Montage/Demontage von Teilen und vor dem Verstauen abkühlen.
- ▶ Halten Sie beim Verarbeiten warmer und heißer Zutaten den Messbecher des Deckels fest, da sich dieser sonst lösen könnte und Zutaten herausspritzen könnten.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung benutzt zu werden.

⚠WARNUNG

- ▶ Vermeiden Sie es, sich bewegende Teile (Klingen) zu berühren.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Der Einsatz von Bauteilen und Zubehör, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, kann zu Verletzungen, Bränden oder elektrischen Schlägen führen.
- ▶ Stecken Sie Ihre Hände oder andere Utensilien während des Mixens nicht in das Gefäß, um die Gefahr von schlimmen Verletzungen von Personen oder Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden. Der Stopfer kann verwendet werden, allerdings nur, wenn das Gerät auf der Stufe Minimum betrieben wird.
- ▶ Die Klingen sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- ▶ Wenn etwas die Klingen blockiert, entfernen Sie zunächst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Lebensmittel entfernen, die die Klingen blockieren!
- ▶ Das Gerät ist nur zum Verarbeiten von Lebensmitteln bestimmt.
- ▶ Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Lassen Sie das Gerät nach 5 Minuten Betrieb einige Minuten abkühlen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit leerem Mixgefäß!
- ▶ Füllen Sie keine Zutaten mit großen Temperaturunterschieden ein, da das Gerät sonst beschädigt werden könnte.
- ▶ Die Klingen dürfen aus dem Mixgefäß nicht entfernt werden.
- ▶ Die maximale Füllmenge von 2,0 Litern darf nicht überschritten werden.
- ▶ **Zu Ihrer eigenen Sicherheit:**

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den im Lieferumfang enthaltenen Original-Deckel. Zudem greifen Sie niemals während des Betriebes in den Krug/Mixgefäß.

2.3 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Der B 2000 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Messbecher
- Deckel
- Stopfer
- Mixgefäß mit Klingen
- Dämm-Matte
- Motorgehäuse
- 2 Ersatzmitnehmer
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

HINWEIS

- Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.4 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

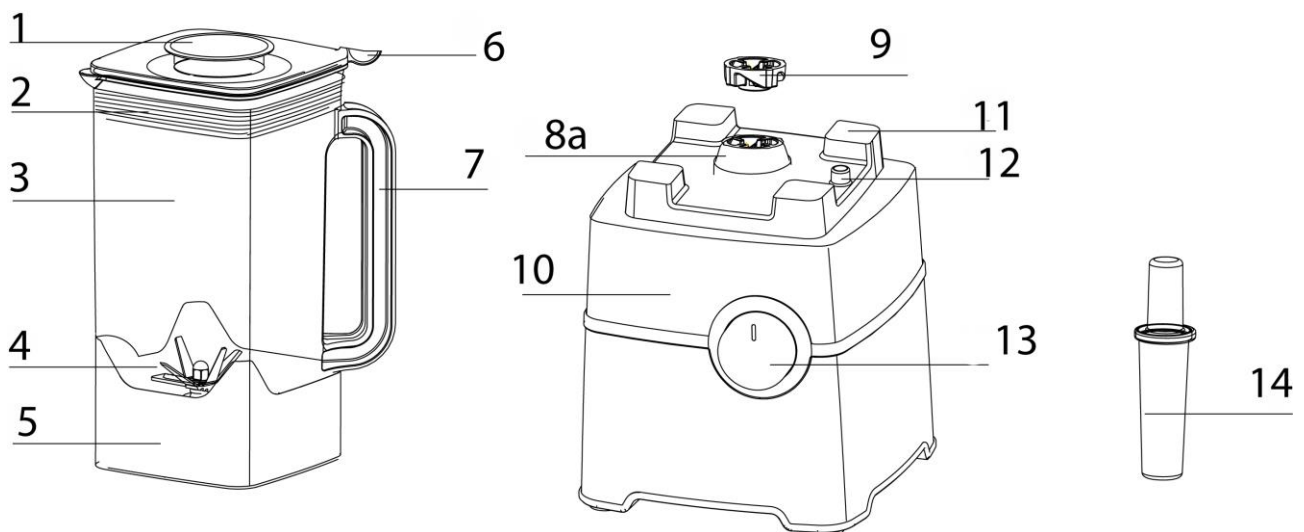
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.

- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

4.1 Übersicht und Zusammenbau

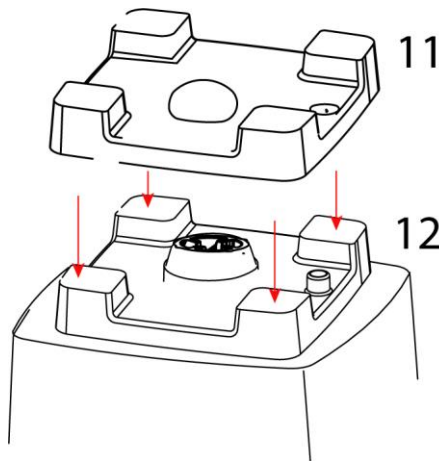


- | | | | | |
|-----------------------------|------------------------|-----------------------------------|---------------|----------------|
| 1 Messbecher | 2 Deckel | 3 Mixgefäß | 4 Klingen | 5 Klingenbasis |
| 6 Deckelgriff | 7 Griff des Mixgefäßes | 8a Aufnahme für die Antriebswelle | 11 Dämm-Matte | |
| 9 Ersatzmitnehmer (2 Stück) | 10 Motorgehäuse | 12 Sicherungsschalter | 13 Drehknopf | 14 Stopfer |

HINWEIS Verwendung des Stopfers

- Nehmen Sie den Messbecher aus dem Deckel und setzen Sie stattdessen den Stopfer ein. Mit dem Stopfer könnten Sie Zutaten ins Mixgefäß schieben.
- Den Stopfer nur verwenden, wenn das Gerät auf der Stufe Minimum betrieben wird.

Bauen Sie das Gerät wie folgt zusammen:



11

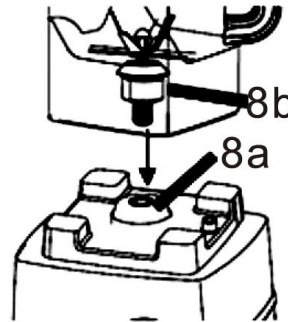
Platzieren Sie die Dämm-Matte (11) auf dem Motorgehäuse (10).

Die Löcher in der Dämm-Matte müssen passgenau über der Aufnahme der Antriebswelle und dem Sicherungsschalter platziert werden.

12

Heben Sie den Deckel am Griff (6) an und überprüfen Sie, dass die Dichtung im Deckel korrekt sitzt.

auf
(8b)



Stellen Sie das Mixgefäß das Motorgehäuse. Die Antriebswelle im Mixgefäß muss in der Aufnahme für Motorgehäuse platziert

Mixgefäß. Platzieren Sie und drehen Sie diesen

die Antriebswelle (8a) im werden.

Setzen Sie den Deckel (2) auf das den Messbecher (1) im Deckel (2) gegen den Uhrzeigersinn fest.

HINWEIS

- Das Gerät funktioniert nur, wenn das Mixgefäß mit Antriebswelle korrekt platziert ist.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit aufgesetztem Deckel.

4.2 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahr schnell eingreifen zu können.

5.1 Vor dem Erstgebrauch



Reinigen Sie das Gerät gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

5.2 Stufenlose Einstellung und Pulse-Funktion

Sie können den Drehknopf nach rechts drehen, um die Geschwindigkeit stufenlos von Minimum bis Maximum einzustellen.

Drehen Sie den Drehknopf nach links und halten Sie ihn in dieser Position fest, wenn Sie die Pulse-Funktion benutzen wollen.

5.3 Mixen

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Geben Sie zuerst flüssige und weiche Zutaten dann festere Zutaten in das Mixgefäß und setzen Sie den Deckel mit Messbecher auf.
3. Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Stufe.
4. Sie können den Messbecher des Deckels entnehmen und weitere Zutaten hinzufügen. Fügen Sie nach Belieben Wasser hinzu.
5. Mixen Sie die Zutaten bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und schalten Sie dann das Gerät aus.
6. Nehmen Sie das Mixgefäß erst dann vom Motorgehäuse, wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.

5.3.1 Pulse-Funktion

Nutzen Sie die Pulse-Funktion zum kurzen starken Mixen.

Drehen Sie den Drehregler nach links auf die Pulse-Funktion. Solange Sie den Drehregler in dieser Position festhalten arbeitet das Gerät in der Pulse-Funktion. Verwenden Sie diese Funktion nur in kurzen Intervallen.

5.3.2 Eis crushen

Befüllen Sie den Behälter mit Eiswürfeln.

Drehen Sie den Drehregler für wenige Sekunden nach links auf die Pulse-Funktion.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät darf nicht leerlaufen und nicht überfüllt werden. Der Motor wird dadurch beschädigt und überhitzt sich.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Entfernen Sie zunächst immer den Stecker, wenn Sie den Behälter entleeren.

⚠WARNUNG

Zu Ihrer eigenen Sicherheit:

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den im Lieferumfang enthaltenen Original-Deckel. Zudem greifen Sie niemals während des Betriebes in den Krug/Mixgefäß.

5.4 Überhitzungsschutz.

Um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern ist ein Überhitzungsschutz im Motor eingebaut. Wenn der Motor über eine sehr lange Zeit in Betrieb, überladen oder über der Warntemperatur ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Falls dies passiert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie etwa 30 Min., bis der Motor vollständig abgekühlt ist. Danach können Sie das Gerät erneut verwenden.

Falls Sie ein Problem mit dem Gerät haben, wenden Sie sich an den Kundenservice. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren!

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes vor der Reinigung, und wenn es nicht in Gebrauch ist, aus der Steckdose.
- ▶ Gerät, Kabel und Stecker nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Die Klingen sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Kein Reinigungsmittel (außer Spülmittel), keine Scheuerschwämme oder Metallbürsten verwenden. Die Oberfläche des Gerätes könnte beschädigt werden.
- ▶ Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel wie z.B. Benzin, um die Kunststoffteile nicht zu beschädigen.

6.2 Reinigung

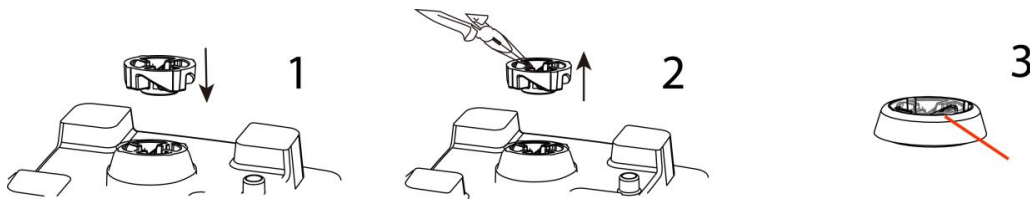
Reinigen Sie das Motorgehäuse nicht mit Wasser. Entfernen Sie die Dämm-Matte. Wischen Sie Motorgehäuse und Dämm-Matte mit einem angefeuchteten Tuch ab.

Reinigen Sie alle Bauteile (Stopfer, Deckel, Messbecher), die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einer milden Seifenlösung und spülen Sie diese danach mit Wasser ab. Lassen Sie alle Bauteile trocknen, bevor Sie diese wieder zusammen bauen.

Reinigung des Mixgefäßes

Entfernen Sie alle Zutaten aus dem Mixgefäß und füllen Sie warmes Wasser mit etwas Spülmittel in das Mixgefäß. Mixen Sie diese Mischung auf höchster Stufe für 30 Sekunden. Schütten Sie die Spülmittelmischung aus und füllen Sie frisches Wasser ein. Mixen Sie auch dieses für 30 Sekunden auf höchster Stufe. Bei stärkerer Verschmutzung wiederholen Sie diese Reinigung.

6.3 Austausch der Mitnehmer der Antriebswelle



Es liegen zwei Ersatz-Mitnehmer für die Antriebswelle bei.

1. Entfernen Sie den Original-Mitnehmer für die Antriebswelle mit einer Zange.
2. Setzen Sie den Ersatz-Mitnehmer für die Antriebswelle ein.
3. Überprüfen Sie, dass der Ersatz-Mitnehmer der Antriebswelle sich auf gleicher Höhe wie das Motor-Getriebe befindet.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungen

Problem	Lösung
Das Gerät startet nicht.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt zusammengebaut ist.
Das Gerät hat sich abgeschaltet.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst. Falls dies passiert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie etwa 30 Min., bis der Motor vollständig abgekühlt ist. Danach können Sie das Gerät erneut verwenden.
Die Zutaten werden nicht gut verarbeitet.	Zu viele Zutaten wurden auf einmal eingefüllt. Füllen Sie eine geringere Menge Zutaten ein und geben Sie nach und nach weitere Zutaten hinzu. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit vorgeschnittenen Stücken nicht größer als 2 cm.

Die Zutaten bleiben oben im Mixgefäß hängen und gelangen nicht bis an die Klingen.	Die Zutaten sind zu groß und blockieren sich gegenseitig. Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit vorgeschnittenen Stücken nicht größer als 2 cm. Wenn notwendig schalten Sie das Gerät auf die niedrigste Stufe und schieben Sie die Zutaten mit dem Stopfer vorsichtig Richtung Klingen. Die Mischung ist zu dickflüssig, fügen Sie Wasser hinzu.
Die Zutaten werden zu fein püriert oder es entsteht zu viel Wasser.	Verkürzen Sie die Verarbeitungszeit. Nutzen Sie die Pulse-Funktion für eine bessere Kontrolle des Ergebnisses.
Eis wird nicht gecrusht.	Verwenden Sie kleinere Eiswürfel (nicht größer als 2 cm). Nutzen Sie die Pulse-Funktion.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ▶ Bitte reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es an den Kundendienst schicken.

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch 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.

HINWEIS

- ▶ 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.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen.

Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	B 2000 High Speed Smoothie Blender
Artikel-Nr.	3614
Anschlussdaten	220 -240 V, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Außenabmessungen (B/H/T)	190 x 470 x 210 mm (ohne Stopfer)
Nettogewicht	4,9 kg

11 Rezepte

Sie können mit dem B 2000 viele unterschiedliche gesunde Smoothies, insbesondere green smoothies herstellen. Nutzen Sie für Smoothies die **höchste Stufe des Gerätes**. So werden die Zutaten sehr schnell zerkleinert, um Geschmackstoffe und Nährstoffe zu erhalten. Smoothies enthalten viele Nährstoffe und können eine gesunde Zwischenmahlzeit darstellen.

Wenn Sie Wildkräuter verarbeiten, achten Sie darauf, dass diese nicht giftig sind.

Wertvolle Vitamine befinden sich vor allem in der Schale. Verwenden Sie Bioobst und Biogemüse, damit Sie die Schale mitverwenden können.

Füllen Sie immer zuerst die weichen Zutaten und Flüssigkeit ein, dann die festeren Zutaten. Waschen Sie das Obst und Gemüse und schneiden Sie es in Stücke vor. Füllen Sie die Zutaten in das Mixgefäß und mixen Sie diese auf höchster Stufe, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

HINWEIS

- ▶ Ergänzen Sie grundsätzlich zu allen Rezepten **Wasser je nach Geschmack**.
- ▶ Alternativ können Sie auch kalten grünen Tee oder diverse Obstsäfte verwenden.

Green Smoothies

Spinat Bananen Mango Smoothie

- 2 Handvoll Blattspinat
- 1 reife Mango
- 2 Bananen

Obst-Smoothies

Beeren-Salat Smoothie

- 1 Handvoll Feldsalat oder Eisberg-Salat
- 1 Handvoll Spinat
- 3 Handvoll Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren)
- 1 Banane

Petersilien Power

1 Bund Petersilie
1 Apfel
1 Banane
1 Salatgurke

Classic green Smoothie

2 Handvoll Blattspinat
1 Banane
1 süßer Apfel
½ weiche Avocado
¼ ungeschälte Biozitrone

Bananen Spinat Smoothie

3 Bananen
50 g Salatgurke
50 g Spinat
Nach Wunsch Kresse oder Sprossen

Start in den Tag

1 Handvoll Radieschenblätter
1 reife Banane oder zwei große geschälte Kiwis
1 Apfel
Etwas Zitronensaft und Öl
100 ml Mineralwasser oder kalten grünen Tee

Vitaminpower

¼ süße Ananas
1 reife Banane
1 geschälte Orange
1 geschälte Kiwi
1 Handvoll Endiviensalat oder ein anderer Salat der Saison
1 TL Weizengraspulver
1 Glas Mineralwasser oder grüner Tee

Wildkräuter Smoothie

1 Handvoll Wildkräuter (Sauerampfer, Löwenzahn, Brennessel,...)
1 Banane
1 reife Birne
¼ Avocado
Saft ½ Zitrone
¼ geschälte Bioorange
Verwenden Sie die Schale der Bioorange zum Garnieren

Wild berries

3 Handvoll Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren)
1 geschälte Orange
Etwas Mark einer Vanilleschote alternativ können Sie Vanillinzucker verwenden
2 Eiswürfel

Pfirisch-Beeren-Smoothie

120 g Erdbeer Joghurt
100 g Pfirsche
100 g Erdbeeren
100 g crushed ice

Blaubeer Smoothie

75 g gefrorene Blaubeern
100 ml fettarme Milch
100 g Vanillejoghurt
etwas Honig nach Geschmack

orange red smoothie

1 geschälte Orange
150 g Erdbeeren oder gemischte rote Beeren

Apfel Kiwi Smoothie

1 kleiner Apfel
1 geschälte Kiwi
4 Erdbeeren
160 g fettarmer Erdbeerjoghurt
80 ml Apfelsaft

herbstlicher Smoothie

50 g Tomaten
75 g entsteinte und halbierte Pflaumen oder Zwetschgen
50 g Blaubeeren
5-10 g frischer Ingwer
1 Prise Zimt
½ Päckchen Vanillinzucker
100 ml Kokosmilch wahlweise gemischt mit Mandelmilch
1 EL Zuckerrübensirup

Melon Salad Power

2 Handvoll Feldsalat oder Salat der Saison
½ reife Honigmelone
Saft einer halben Zitrone
1 Banane

Pikante Smoothies

Radieschen Smoothie

½ Bund Radieschen
½ Paket Kresse
Saft ½ Zitrone
130 ml Buttermilch oder Joghurt
½ TL Paprikapulver edelsüß
1 Prise Salz

Bloody Mary

2 reife Tomaten
1 rote Paprika ohne Kerne
1 Stange Staudensellerie (Sie können auch etwas von den Blättern mit verwenden)
1 Handvoll rote Beete Blätter
1 Handvoll Feldsalat oder Spinat
1 Prise Meersalz

Kresse Smoothie

1 Orange
½ Salatgurke
½ reife Mango
Saft einer Zitrone
1 Paket Kresse

Tomaten Smoothie

1 Tomate
1/2 rote oder gelbe Paprika
1 Handvoll Rucola
1 EL Pesto
100 g crushed ice
100 ml Tomatensaft
Salz, Pfeffer und Gewürze nach Wunsch zum Abschmecken
Tabasco, Parmesan nach Wunsch

Gemüse Smoothie

1 rote oder gelbe Paprika
1 Tomate
½ Salatgurke
1 kleine Zucchini
2 Möhren
1 Prise Salz

Melonenmix Smoothie

100 g Galiamelone
100 g Honigmelone
100 g Wassermelone ohne Kerne
½ Salatgurke
50 g gecrushte Eiswürfel

Orange Mix

1 kleine geschälte Grapefruit
2 geschälte Orangen
150 ml Möhrensaft
4 EL Joghurt oder Magerquark
1 TL Öl

Buttermilch Smoothie

1 reifer Pfirsich
90 g Wassermelone ohne Kerne
60 ml Buttermilch

Kiwi Birnen Smoothie

2 reife Birnen (ca. 100 g)
2 reife geschälte Kiwis
Saft einer Bio-Limette
Verwenden Sie die Schale der Bio-Limette zum Garnieren

Kokos Mango Smoothie

2 Mangos
150 ml Kokosmilch
Saft von einer Limette
Kokosflocken zum Garnieren

Tropischer Smoothie

150 g Ananas
150 g Mango
1 geschälte Orange
1 Banane

Specials

„Hugo“ special

½ ausgepresste geschälte Limette
½ Glas gescrushes Eis
5 cl Holunderblütensirup
Mineralwasser oder Sekt
Pfefferminzblätter zum Garnieren

Gazpacho

¼ Salatgurke
½ rote Paprika
3 Kirschtomaten
¼ Chilischote ohne Kerne
1 Fleischtomate ohne Schale
1 geschälte Knoblauchzehe
1 getrocknete Tomate
50 ml kalte Gemüsebrühe
2 TL Olivenöl
2 TL italienische Kräuter
10 ml Olivenöl, 1 TL weißer Balsamico Essig
Croutons zum Garnieren

Original Operating Manual

B 2000 High Speed Smoothie Blender



Item No.3614



12 Operating Manual

12.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your B 2000 will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

12.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the B 2000 (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
 - Operation
 - Troubleshooting and/or
 - Cleaning
- Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

12.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNING

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS

PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

12.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

12.5 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

13 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

13.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- Crushing up ice cubes
- Mixing of smoothies, drinks, sauces, baby food, etc.

This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas; • in B&Bs,
- in agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠️ WARNING

Warning

Danger due to unintended use! Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

⚠️ WARNUNG**Warning**

- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

13.2 General Safety information

HINWEIS**Please note**

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ Persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge are not allowed to use the device unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Keep the device and its cord out of reach of children.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Never immerse the device, cord or plug in water or other liquids and do not place in the dishwasher.

HINWEIS**Please note**

- ▶ Hold the measuring cup of lid firmly when you mix warm or hot ingredients, to prevent that the cup is solved and ingredients splash out of the device.
- ▶ Unplug from the outlet when not in use and before cleaning and before assembling or taking of parts. Allow to cool before assembling on or taking off parts and before cleaning or storing the appliance.
- ▶ Device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

⚠WARNING**Warning**

- ▶ Avoid contacting moving parts (blades).
- ▶ The use of parts or accessory not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- ▶ Blades are sharp. Handle carefully.
- ▶ Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A pusher may be used, but only when the device is working on minimum level.
- ▶ If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- ▶ The device is only intended for processing of food.
- ▶ The device is not suitable for continuous operation. Let it cool down for a few minutes after operation of 5 minutes.
- ▶ Do not operate the device with empty jar.
- ▶ Do not fill in ingredients with large temperature differences, the device might be damaged.
- ▶ Do not remove the blades from the jar.
- ▶ The maximum capacity of 2.0 liters must not be exceeded.

⚠️ WARNUNG Warning

► **For your own safety:**

Never operate the device without the original lid that is part of delivery scope. In addition do never put your hand into the blender jug/jar during operation.

13.3 Dangers due to electrical power

⚠️ GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

13.4 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.5 Safety information

⚠️ WARNUNG Warning

- Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

13.6 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the B 2000 is delivered with the following components:

- measuring cup • lid • pusher • jar with blades • insulation pad for the jar

-
- motor unit
 - 2 extra gears
 - operating instructions

HINWEIS**Please note**

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.7 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

13.8 Disposal of the packaging



The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste.

Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS**Please note**

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

13.9 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Place the device on a firm and even work surface.
- Do not use the device outdoors.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.10 Electrical connection

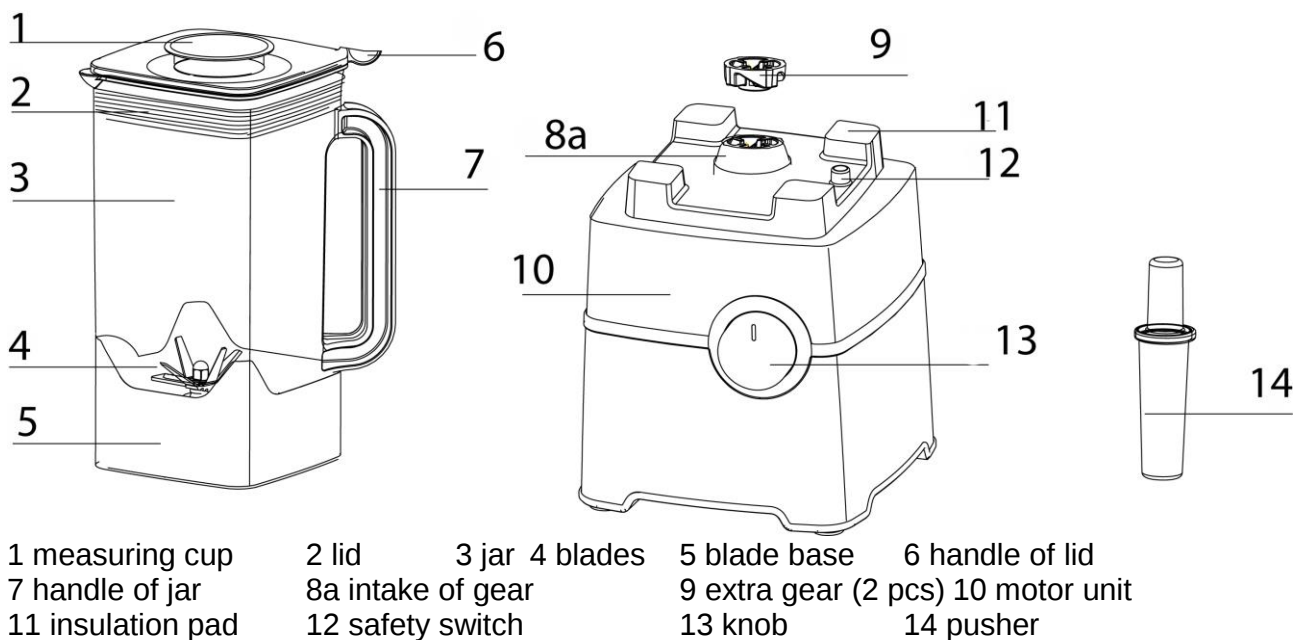
- In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.

- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the ice maker or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14 Design and Function

In this chapter, you'll find important information on the design and function of the device.

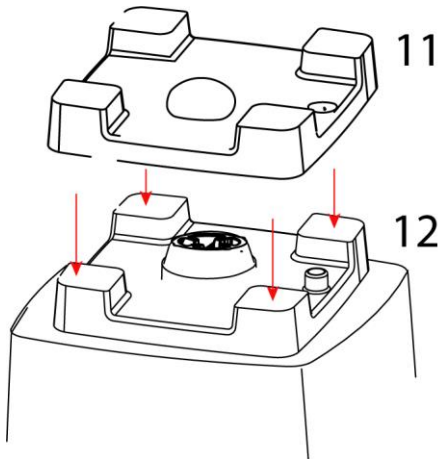
14.1 Overview and assembling



HINWEIS Use of pusher

- Take the measuring cup out of the lid and insert the pusher into lid hole. You can use the pusher to push food into the jar.
- Use the pusher only when the device is working on minimum level.

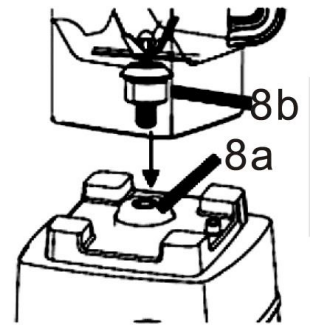
Assemble the device as follows:



Place the insulation pad (11) on the motor unit (10). The holes in the insulation pad must be placed precisely on the intake of the gear and the safety switch.

Hold the lid at the handle and check that the sealing is well fixed into the lid.

Place the jar on the motor unit (10). The gear in the jar (8b) must be placed on the intake of gear (8a) in the motor unit.



Place the lid (2) on the jar. Place the measuring cup (1) into the lid (2) and fix it by turning anti clockwise.

HINWEIS

Please note

- The device will operate only when the jar with gear is placed correctly.
- Use the device only with placed lid.

14.2 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found beneath the device.

15 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠ WARNING

Warning

- Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

15.1 Before initial use

1. Clean the device thoroughly (refer to "cleaning and maintenance").



15.2 Stepless Speed Regulation and Pulse Function

Turn the knob to the right side to set the speed of the device stepless from minimum to maximum.

Turn and hold the knob on the left side, when you want to use the pulse function.

15.3 Blending

1. Clean all the parts which will come in contact with food.

-
2. Fill in liquid and soft ingredients first then firmer ingredients into the jar and put the lid on with measuring cup.
 3. Turn the knob to the desired level.
 4. You can take of the measuring cup of the lid and add other ingredients. Add water as desired.
 5. Mix the ingredients until the desired consistency is reached and then turn off the device.
 6. Wait until the motor has completely stopped before you take the jar.

15.3.1 Pulse function

Use the pulse function for short and powerful blending. Turn the knob to the left side to the pulse function and hold it. As long as you hold the knob in this position the pulse function is working. Use this function only in short intervals.

15.3.2 Crushing of ice

Fill the jug with ice cubes.

Turn the knob for a few seconds to the left side for using pulse function.

HINWEIS

Please note

- ▶ This device must not idle nor be overfilled, because the motor will overheat and gets damaged.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Remove power plug first before pouring out the food.

⚠ WARNING

Warning

For your own safety:

Never operate the device without the original lid that is part of delivery scope. In addition do never put your hand into the blender jug/jar during operation.

15.4 Overheat protection

In order to prolong the device's service life, an overheat protecting unit is installed. If the motor runs too long or overloaded, the temperature reaches the warning value and the motor will stop automatically. Pull out power supply plug and wait for the motor to cool (about 30 minutes), then you can use it again.

If you have any problem with this device, do not disassemble it by yourself. Always contact the service department or after-sale service department.

16 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the safety instructions, before cleaning your device

- ▶ Unplug the can opener when not in use and before any cleaning.
- ▶ Never immerse the can opener, cord or plug in water or other liquids and do not place in the dishwasher.
- ▶ The blades are really sharp. Handle them with care.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ▶ No cleansing agents (except liquid soap), scouring pads or metallic brushes must be used as the surface of the device could be damaged.
- ▶ Do not use solvent-based cleaners such als gasoline to avoid damaging the plastic parts.

16.2 Cleaning

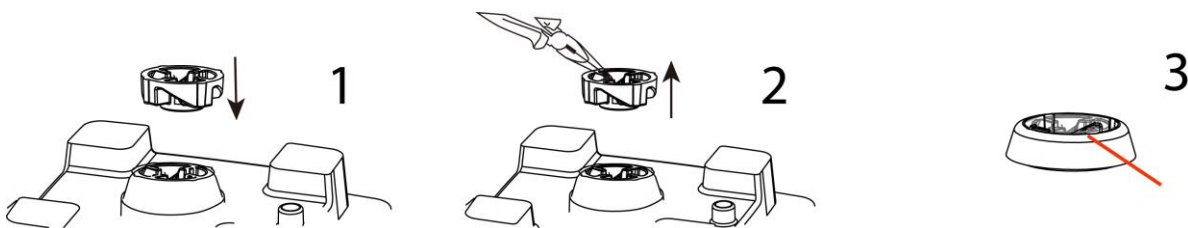
Do not clean the motor housing with water. Remove the insulation pad. Wipe motor housing and insulation pad with a slightly damp cloth.

Clean all components (pusher, lid, measuring cup), which come into contact with food, with a mild soap solution and rinse them afterwards with water. Allow all components to dry before you reassemble them.

Cleaning of the jar

Remove all the ingredients from the jar and fill with warm water a little detergent. Blend this mixture at the highest level for 30 seconds. Spill out the detergent mixture and pour in fresh water. Mix for 30 seconds at the highest level. To remove stubborn dirt, repeat this cleaning.

16.3 Replacement of the extra gear



Two extra gears are delivered with the device.

1. Use pliers to remove the original gear.
2. Press down the extra gear
3. Check that the extra gear is placed on same level as the motor driver gear.

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Security advices

⚠VORSICHT Attention

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

17.2 Troubleshooting

Problem	Solution
The device does not start.	Please check whether the power plug is properly plugged. Please check whether the assembly is done according to assembly methods.
The device has shut down.	The overheat protection was activated. Pull out power supply plug and wait for the motor to cool (about 30 minutes), then use again.
The ingredients are not mixed well.	Too much food may be loaded at one time. Try a smaller amount and add in batches if necessary. For best results ingredients should be cut in pieces not larger than 2 cm.
The ingredients stick in the upper part of the jar and do not come down to the blades.	Ingredients may be too large so that food is jammed by each other. Try to cut in smaller pieces. For best results ingredients should be cut in pieces not larger than 2 cm. If necessary settle the blender into minimum speed and then use the pusher to press the food down to the blades. The mixture is too thick, try adding more liquid.
The ingredients are too fine and watery.	Try to shorten the processing time. Use the pulse function for better control of the result.
Ice is not crushed well.	Chose smaller ice cubes (not larger than 2 cm). Use the pulse function.

HINWEIS

Please note

- ▶ If above mentioned steps don't solve the problem, please contact your customer service.
- ▶ Please clean the device before sending it to customer service.

18 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.



If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS

Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20 Technical Data

Device	B 2000 High Speed Smoothie Blender
Item No.:	3614
Mains data	220 -240 V, 50-60 Hz
Power consumption	2000 W
External measurements (W x H x D):	190 x 470 x 210 mm (without pusher)
Net weight	4,9 kg

21 Recipes

You can prepare many different healthy smoothies with the B 2000, especially green smoothies. Use for smoothies the **highest level of the device**.

So the ingredients are rapidly crushed to obtain flavors and nutrients. Smoothies contain many nutrients and can be a healthy snack.

If you use wild herbs, make sure that they are not toxic.

Nutritional vitamins are mainly located in the peel. Use organic fruits and organic vegetables, so that you can use the peel.

Always fill soft and liquid ingredients first, then the harder ingredients. Wash the fruit and vegetables and cut it into pieces. Fill the ingredients into the mixing bowl and mix them at the highest level, until the desired consistency is reached.

HINWEIS

Please note

► Add to all recipes water as desired.

► Alternatively, you can also use cold green tea and various fruit juices.

green smoothies

spinach banana mango smoothie

2 handfuls of spinach
1 ripe mango
2 bananas

parsley power

1 bunch of parsley
1 apple
1 banana
1 cucumber

classic green smoothie

2 handfuls of spinach
1 banana
1 sweet apple
½ soft avocado
1/4 unpeeled organic lemon

banana spinach smoothie

3 bananas
50g cucumber
50 g spinach
if desired, cress or sprouts

start in to the day

1 handful of radish leaves
1 ripe banana or two large peeled kiwis
1 apple
a little lemon juice and oil
100 ml mineral water or cold green tea

fruit smoothies

berry salad smoothie

1 handful field salad or iceberg salad
1 handful of spinach
3 handful of berries (raspberries, strawberries, blackberries, currants)
1 banana

wild berries

3 handful of berries (raspberries, strawberries, blackberries, currants)
1 peeled orange
some pulp of vanilla bean, alternatively you can use vanilla sugar
2 ice cubes

peach berry smoothie

120 g erdbeer yogurt
100 g peaches
100 g strawbeerese
100 g crushed ice

blueberry smoothie

75 g frozen blueberry
100 ml fat-free milk
100 g vanill yogurt
a little honey if desired

orange red smoothie

1 peeled orange
150 g strawberries or mixed red berries

vitamin power

1/4 sweet pineapple
1 ripe banana
1 peeled orange
1 peeled kiwi
1 handful endive or other seasonal salad
1 tsp wheatgrass powder
1 glass of mineral water or green tea

wild herbs smoothie

1 handful of wild herbs (sorrel, dandelion, stinging nettle, ...)
1 banana
1 ripe pear
1/4 avocado
juice of 1/2 lemon
1/4 peeled organic orange
use the peel of the organic orange for garnish

spicy smoothies**radish smoothie**

1/2 bunch of radishes
1/2 package cress
juice of 1/2 lemon
130 ml buttermilk or yogurt
1/2 tsp noble sweet paprika spice
1 pinch of salt

bloody mary

2 ripe tomatoes
1 red paprika without seeds
1 stalk celery (you can also add some of the leaves)
1 handful beetroot leaves
1 handful field salad or spinach
1 pinch of sea salt

cress smoothie

1 orange
1/2 cucumber
1/2 ripe mango
juice of one lemon
1 package cress

apple kiwi smoothie

1 little apple
1 peeled kiwi
4 strawberries
160 g fett free strawberry yogurt
80 ml apple juice

autumn smoothie

50 g tomatoes
75 g pitted and halved plums or damsons
50 g blueberries
5-10 g of fresh ginger
1 pinch of cinnamon
1/2 tsp vanilla
100 ml coconut milk optionally mixed with almond milk
1 tablespoon sugar syrup

melon salad power

2 handfuls of field salad or salad of the season
1/2 ripe honeydew melon
juice of 1/2 lemon
1 banana

melon mix smoothie

100 g galia melon
100 g honeydew melon
100 g watermelon without seeds
1/2 cucumber
50 g crushed ice

orange mix

1 small peeled grapefruit
2 peeled oranges
150 ml of carrot juice
4 tablespoons yogurt or low-fat quark
1 tsp oil

buttermilk smoothie

1 ripe peach
90 g watermelon without seeds
60 ml buttermilk

kiwi pear smoothie

2 ripe pears (about 100 g)
2 ripe peeled kiwis
juice of organic lime
use the peel of the organic lime for garnish

tomato smoothie

1 tomato
1/2 red or orange paprika
1 handful of arugula
1 tablespoon pesto
100 g crushed ice
100 ml of tomato juice
salt, pepper and spices as desired
tabasco, parmesan as desired

vegetable smoothie

1 red or yellow paprika
1 tomato
1/2 cucumber
1 small zucchini
2 carrots
1 pinch of salt

specials**“hugo” special**

1/2 squeezed peeled lime
1/2 glass gescrushtes ice
5 cl elderflower syrup
mineral water or sparkling wine
mint leaves for garnish

gazpacho

1/4 cucumber
1/2 red paprika
3 cherry tomatoes
1/4 chili without seeds
1 beef tomatoe without peel
1 peeled garlic clove
1 dried tomatoe
50 ml cold vegetable stock
2 tsp oliveoil
2 tsp italian herbs
10 ml olive oil, 1 tsp white balsamico vinegar
croutons for garnish

coconut mango smoothie

3 mangos
200 ml coconut milk
juice of one lime
coconut flakes for garnish

tropical smoothie

150 g pineapple
150 g mango
150 g peeled orange
1 banana

Mode d'emploi

B 2000

Mélangeur à haute vitesse pour smoothies



N°. d'article 3614

22 Mode d'emploi

22.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions. Votre mixeur B 2000 vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

22.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient mixeur B 2000 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

22.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR

Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNING

Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT

Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

23 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

23.1 Utilisation conforme

Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur, pour

- broyer des glaçons
- mixer des smoothies, des boissons, de la purée, etc.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠ WARNUNG**Attention :****Danger en cas d'utilisation non conforme !**

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

23.2 Consignes de sécurités générales

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.

- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou n'aient reçu des instructions de celle-ci sur la manière d'utiliser cet appareil et n'aient compris les dangers qui en résultent.
- ▶ Gardez l'appareil et le câble d'alimentation électrique hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des recharges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ Débranchez la fiche secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de nettoyer et de monter/démonter toute pièce. Laissez refroidir l'appareil avant chaque nettoyage, montage/démontage de pièces et avant de le ranger.
- ▶ L'appareil ne doit jamais être utilisé avec un contrôleur externe ou une télécommande.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Lors du traitement d'ingrédients chauds et chauds, tenez fermement le gobelet gradué du couvercle, puisque celui-ci risque de se détacher et des ingrédients pourraient jaillir du récipient.

⚠WARNUNG**Attention**

- ▶ Évitez de toucher les pièces mobiles (lames).
- ▶ L'utilisation de composants et d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures corporelles, un incendie ou un choc électrique.
- ▶ Ne mettez pas vos mains ou d'autres ustensiles dans le récipient pendant le mélange pour éviter tout risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Le dispositif d'autoprotection peut être utilisé, mais seulement si l'appareil est utilisé au niveau minimum.
- ▶ Les lames sont très tranchantes. Procédez avec prudence.
- ▶ Si quelque chose bloque les lames, retirez d'abord la fiche de la prise avant de retirer l'aliment qui bloque les lames !
- ▶ L'appareil est uniquement destiné au traitement des aliments.
- ▶ L'appareil n'est pas adapté à un fonctionnement continu. Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes après 5 minutes de fonctionnement.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil avec un récipient de mélange vide !
- ▶ Ne remplissez pas les ingrédients avec de grandes différences de température, car cela pourrait endommager l'appareil.
- ▶ Les lames ne doivent pas être retirées du récipient de mélange.
- ▶ La quantité maximale de remplissage de 2,0 litres ne doit pas être dépassée.

⚠️ WARNUNG Attention

► **Pour votre propre sécurité :**

N'utilisez jamais l'appareil sans le couvercle d'origine fourni avec l'appareil. En outre, ne mettez jamais les mains dans la carafe ou le récipient de mélange pendant le fonctionnement.

23.2.1 Danger lié au courant électrique

⚠️ GEFAHR Danger de mort par électrocution !

Il y a danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension !

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique :

- L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.

24 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

24.1 Consignes de sécurité

⚠️ WARNUNG Attention

- Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

24.2 Inventaire et contrôle de transport

La B 2000 est livré de façon standard avec les composants suivants ::

- Gobelet graduée • Couvercle • Pousseur • Récipient de mélange avec lames

-
- Tapis isolant • Boîtier du moteur • 2 entraîneurs de rechange
 - Mode d'emploi original

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

24.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.



24.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets.

Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

24.5 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être posé sur une surface plane et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil extérieur.
- Choisissez le lieu d'installation de manière à ce que les enfants ne puissent pas accéder à l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

24.6 Raccordement électrique

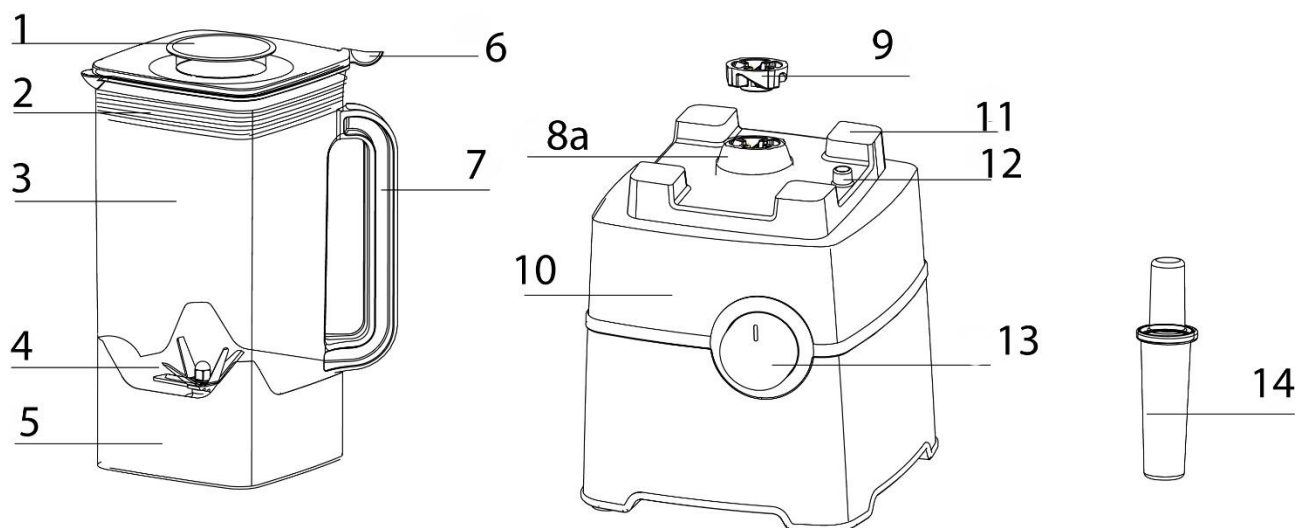
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le Ice Master ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

25 Assemblage et Fonction

Dans ce chapitre on trouvera des renseignements importants sur l'assemblage et la fonction de la machine.

25.1 Vue d'ensemble et montage

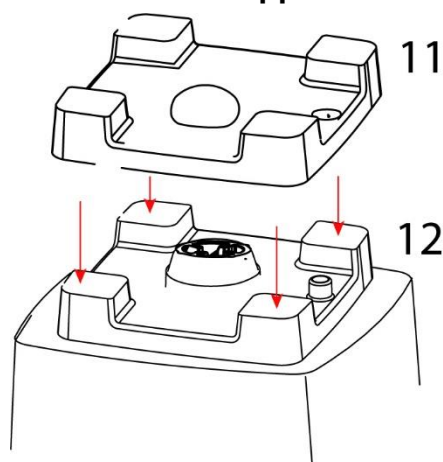


HINWEIS

Remarque: Utilisation du poussoir

- Retirez le gobelet gradué du couvercle et insérez le poussoir à la place. Celui-ci vous permet de pousser les ingrédients dans le récipient de mélange.
- N'utilisez le poussoir que lorsque l'appareil est utilisé au niveau minimum.

Assemblez l'appareil comme suit :

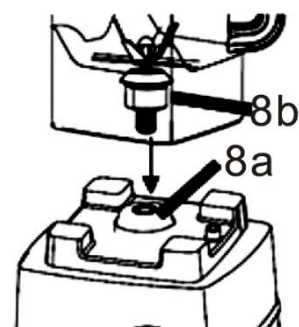


11 Placer le tapis isolant (11) sur le boîtier du moteur (10).
Les trous du tapis isolant doivent s'adapter exactement sur l'arbre d'entraînement et sur l'interrupteur à fusible.

12 Soulevez le couvercle par la poignée (6) et vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement placé dans le couvercle.

Placez le récipient de mélange sur le boîtier du moteur. L'arbre d'entraînement dans le récipient de mélange (8b) doit être placé dans le support d'arbre d'entraînement (8a) dans le boîtier du moteur.

Placez le couvercle (2) sur le récipient de mélange. Placez le gobelet gradué (1) dans le couvercle (2) et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



HINWEIS

Remarque

- L'appareil ne fonctionne que si le récipient de mélange avec arbre d'entraînement est correctement positionné.
- N'utilisez l'appareil qu'avec le couvercle en place.

25.2 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

26 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠ WARNING

Attention

- Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

26.1 Avant la première utilisation



Nettoyez soigneusement l'appareil (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

26.2 Réglage en continu et fonction Pulse

Vous pouvez tourner le bouton rotatif vers la droite pour régler la vitesse en continu du minimum au maximum.

Tournez le bouton vers la gauche et maintenez-le dans cette position si vous voulez utiliser la fonction Pulse.

26.3 Mélange

1. Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.
2. Versez d'abord les ingrédients liquides et mous dans le récipient de mélange, puis ajoutez les ingrédients plus fermes et placez le couvercle avec le gobelet gradué dessus.

-
3. Tournez le bouton rotatif au niveau désiré.
 4. Vous pouvez retirer le gobelet gradué du couvercle et ajouter d'autres ingrédients. Ajoutez de l'eau au besoin.
 5. Mélangez les ingrédients jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, puis éteignez l'appareil.
 6. Ne retirez pas le récipient de mélange du boîtier du moteur tant que le moteur n'est pas à l'arrêt.

26.3.1 Fonction Pulse

Utilisez la fonction Pulse pour un mixage court et puissant.

Tournez le bouton vers la gauche pour régler la fonction Pulse. Tant que vous maintenez le bouton dans cette position, l'appareil fonctionne en fonction Pulse. N'utilisez cette fonction qu'à de courts intervalles.

26.3.2 Broyage de glace

Remplissez le récipient de glaçons.

Tournez le bouton vers la gauche pour régler la fonction Pulse pendant quelques secondes.

HINWEIS

Remarque

- ▶ L'appareil ne doit pas fonctionner à vide et ne doit pas être trop rempli. Cela endommagera le moteur et le fera surchauffer.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ▶ Enlevez toujours la prise en premier lorsque vous videz le contenant.

⚠WARNING

Attention

Pour votre propre sécurité :

N'utilisez jamais l'appareil sans le coubole d'origine fourni avec l'appareil. En outre, ne mettez jamais les mains dans la carafe ou le récipient de mélange pendant le fonctionnement.

26.4 Protection contre la surchauffe.

Une protection contre la surchauffe est installée dans le moteur pour prolonger la durée de vie de l'appareil. Si le moteur fonctionne très longtemps, est surchargé ou au-dessus de la température d'avertissement, l'appareil s'arrête automatiquement. Si cela se produit, débranchez le moteur de la prise murale et attendez environ 30 minutes que le moteur refroidisse complètement. Vous pouvez ensuite utiliser à nouveau l'appareil.

Si vous avez un problème avec l'appareil, contactez le service clientèle. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même !

27 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

27.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes avant de nettoyer l'appareil:

- ▶ Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil ou le câble ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ Les lames sont très affûtées et doivent être manipulées avec beaucoup de précautions.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants agressifs ou abrasifs.
- ▶ Ne grattez pas la saleté tenace avec des objets durs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage (à l'exception des détergents), d'éponges à récurer ou de brosses métalliques. La surface de l'appareil pourrait être endommagée.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des solvants, tels que de l'essence, pour éviter d'endommager les pièces en plastique.

27.2 Entretien

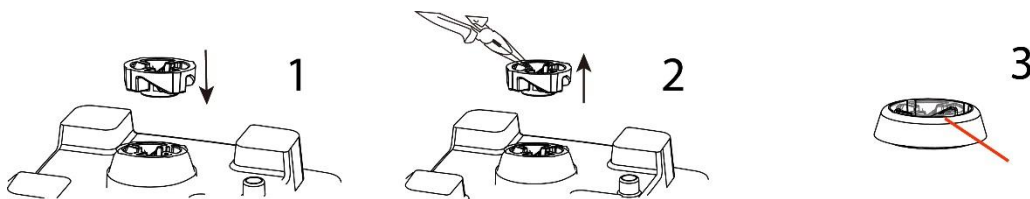
Ne nettoyez pas le boîtier du moteur à l'eau. Retirez le tapis isolant. Essuyez le boîtier du moteur et le tapis isolant avec un chiffon humide.

Nettoyez tous les composants (pousseur, couvercle, gobelet gradué) qui entrent en contact avec les aliments avec une solution savonneuse douce et rincez ensuite à l'eau. Laissez sécher tous les composants avant de les remonter.

Nettoyage du récipient de mélange

Retirez tous les ingrédients du récipient de mélange et versez de l'eau tiède avec un peu de détergent dans le récipient de mélange. Mixez ce mélange au niveau le plus élevé pendant 30 secondes. Versez le mélange de détergent et ajoutez de l'eau fraîche. Mixez également pendant 30 secondes au niveau le plus élevé. Répétez cette procédure de nettoyage si la surface est très sale.

27.3 Remplacement des entraînements de l'arbre d'entraînement



Deux entraîneurs de rechange pour l'arbre d'entraînement sont inclus.

1. Retirez le tournevis d'origine à l'aide d'une pince.
2. Insérez le tournevis de rechange pour l'arbre d'entraînement.
3. Vérifier que l'entraînement de l'arbre d'entraînement de rechange se trouve au même niveau que la transmission.

28 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

28.1 Consignes de sécurité

▲ VORSICHT Prudence

- Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé par le constructeur.
- Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

28.2 Problèmes

Problème	Solution
L'appareil ne démarre pas.	• Assurez-vous que la fiche est correctement branchée dans la prise. • Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé.
L'appareil s'est éteint.	La protection contre la surchauffe a été déclenchée. Si cela se produit, débranchez le moteur de la prise murale et attendez environ 30 minutes que le moteur refroidisse complètement. Vous pouvez ensuite utiliser à nouveau l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas bien mixés.	Trop d'ingrédients ont été versés en même temps. Remplissez une plus petite quantité d'ingrédients et ajoutez-en graduellement d'autres. Les meilleurs résultats sont obtenus avec des pièces prédécoupées ne dépassant pas 2 cm.

Les ingrédients restent dans le haut du récipient de mélange et n'atteignent pas les lames.	Les ingrédients sont trop gros et se bloquent les uns les autres. Coupez les ingrédients en plus petits morceaux. Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas de pièces prédécoupées de plus de 2 cm, si nécessaire, réglez l'appareil sur la position la plus basse et poussez délicatement les ingrédients vers la lame avec le pousseur. Le mélange est trop visqueux, ajoutez de l'eau.
Les ingrédients sont réduits en purée trop fine ou trop d'eau est produite.	Réduisez le temps de traitement. Utilisez la fonction Pulse pour mieux contrôler le résultat.
La glace n'est pas pilée	Utilisez des glaçons plus petits (pas plus gros que 2 cm). Utilisez la fonction Pulse.

HINWEIS

Remarque

- Faute de résolution de votre problème, veuillez contacter un représentant du service à la clientèle.
- Veuillez nettoyer l'appareil avant de l'envoyer au service après-vente.

29 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS

Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

30 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E. La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil.

D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins. La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut. Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison. Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

31 Caractéristiques techniques

Appareil	B 2000 Mélangeur à haute vitesse pour smoothies
N°. d'article	3614
Données de raccordement	220 -240 V, 50-60 Hz
Puissance consommée	2000 W
Dimensions	190 x 470 x 210 mm (sans pousseur)
Poids net	4,9 kg

32 Recettes

Avec le B 2000, vous pouvez créer de nombreux smoothies sains, en particulier des smoothies verts. Pour les smoothies, utilisez le **niveau le plus élevé de l'appareil**. Ainsi, les ingrédients sont très rapidement broyés, ce qui conserve les arômes et les nutriments. Les smoothies contiennent de nombreux nutriments et peuvent être une collation saine entre les repas.

Si vous utilisez des herbes sauvages, assurez-vous qu'elles ne sont pas toxiques.

Les vitamines précieuses se trouvent principalement dans la peau. Utilisez des fruits et légumes biologiques pour pouvoir également utiliser le peau.

Insérez toujours d'abord les ingrédients mous et liquides, puis les ingrédients plus fermes. Lavez les fruits et les légumes et coupez-les en morceaux. Versez les ingrédients dans le récipient de mélange et mélangez à la vitesse maximale jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

HINWEIS

Remarque

- Vous pouvez en principe ajouter de **l'eau** à toutes les recettes **selon vos goûts**.
- Alternativement, vous pouvez aussi utiliser du thé vert froid ou divers jus de fruits.

Smoothies verts

Smoothie épinards banane mangue

2 poignées d'épinards en feuilles
1 mangue mûre
2 bananes

Puissance persil

1 bouquet persil
1 pomme
1 banane
1 concombre

Classic green Smoothie

2 épinards à poignées
1 banane
1 pomme douce
½ avocat mou
¼ citron biologique non pelé

Smoothie bananes épinards

3 Bananes
50 g Concombre
50 g Épinards
Cresson ou germes selon les goûts

Pour commencer la journée

1 poignée de feuilles de radis
1 banane mûre ou deux gros kiwis pelés
1 pomme
Un peu de jus de citron et d'huile
100 ml d'eau minérale ou de thé vert froid

Puissance vitaminée

¼ ananas sucré
¼ banane mûre
1 orange pelée
1 kiwi pelé
1 poignée d'endive ou autre salade de saison
1 c. à thé d'herbe de blé en poudre
1 verre d'eau minérale ou thé vert

Smoothie herbes sauvages

1 Poignée d'herbes sauvages (oseille, pissenlit, ortie,...)

1 banane

1 poire mûre

¼ avocat

Le jus d'un ½ citron

¼ orange biologique pelée

Utilisez l'écorce de l'orange biologique pour garnir.

Smoothies aux fruits

Smoothie à la salade et aux petits fruits

1 poignée de mâche ou de laitue iceberg

1 poignée d'épinards

3 poignée de baies (framboises, fraises, mûres, cassis)

1 banane

Baies sauvages

3 poignée de baies (framboises, fraises, mûres, groseilles)

1 orange pelée

Un peu de pulpe d'une gousse de vanille, vous pouvez aussi utiliser du sucre vanillé

2 glaçons

Smoothie à la pêche et aux petits fruits

120 g de yaourt à la fraise

100 g de pêche

100 g de fraises

100 g de glace pilée

100 g de glace pilée

Smoothie aux bleuets

75 g de bleuets surgelés

100 ml de lait faible en gras

100 g de yogourt à la vanille

un peu de miel selon les goûts

Smoothie rouge orange

1 orange pelée

150 g de fraises ou baies rouges mélangées

Smoothie pomme kiwi

1 petite pomme, 1 kiwi pelé

4 fraises

160 g de yaourt maigre aux fraises 80 ml de jus de pomme

Smoothie d'automne

50 g de tomates

75 g de prunes ou pruneaux dénoyautés et coupés en deux

50 g de myrtilles

5-10 g de gingembre frais

1 pincée de cannelle

½ sachet de sucre vanillé

100 ml de lait de coco mélangé éventuellement avec du lait d'amande

1 c. à table sirop de betterave à sucre

Melon Salad Power

2 poignées de mâche ou salade de saison

½ melon miel mûr

Jus d'un demi-citron

1 banane

Smoothie Mélange de melon

100 g melon galia

100 g melon galia

100 g melon miel

100 g pastèque sans pépins

½ concombre

50 g de glaçons pilés

Mélange d'oranges

1 petit pamplemousse pelé

2 oranges pelées

150 ml jus de carotte

4 c. à table yaourt ou caillé maigre

1 c. à thé huile

Smoothie Babeurre

1 pêche mûre

90 g de pastèque sans pépins

60 ml de babeurre

Smoothie poire kiwi

2 poires mûres (env. 100 g)

2 kiwis pelés mûrs

Jus d'un citron vert bio, Utiliser la peau du citron vert bio pour la garniture

Smoothie à la noix de coco et à la mangue

2 mangues

150 ml de lait de coco

Jus de citron vert

Flocons de noix de coco pour garnir

Smoothie tropical

150 g d'ananas

150 g de mangue

1 orange pelée

1 banane

Smoothies épicés

Smoothie au radis

½ botte de radis

½ paquet de cresson

Le jus d'un ½ citron

130 ml de babeurre ou yaourt

½ c. à thé de paprika doux en poudre

1 pincée de sel

Bloody Mary

2 tomates mûres

1 poivron rouge sans pépins

1 tige de céleri (vous pouvez aussi utiliser quelques feuilles)

1 poignée de feuilles de betteraves

1 poignée de mâche ou d'épinards

1 pincée de sel marin

Smoothie au cresson

1 orange

½ concombre

½ mangue mûre

Le jus d'un citron

1 paquet de cresson

Smoothie à la tomate

1 tomate

½ poivron rouge ou jaune

1 poignée de roquette

1 c. à soupe de pesto

100 g de glace pilée

100 ml jus de tomate

Sel, poivre et épices selon les goûts, Tabasco, parmesan selon les goûts

Smoothie aux légumes

1 paprika

rouge ou jaune

Tomate ½ Concombre 1 petite courgette 1 petite courgette 2 carottes 1 pincée de sel

Recettes spéciales

« Hugo » spécial

½ citron vert pressé et pelé

½ verre de glace pilée

5 cl sirop de sureau

eau minérale ou vin mousseux

Feuilles de menthe poivrée pour garnir

Gazpacho

¼ concombre

½ poivron rouge

3 tomates cerise

¼ piment rouge sans pépins

1 tomate charnue sans la peau

1 gousse d'ail pelée

1 tomate séchée

50 ml de bouillon de légumes froid

2 c. à thé d'huile d'olive

2 c. à thé herbes italiennes

10 ml huile d'olive

1 c. à thé de vinaigre balsamique blanc

croûtons pour garnir