

# CASO®

G E R M A N Y

## Original- Bedienungsanleitung Mixer mit Kochfunktion CB 2200



Artikel-Nr. 2710

**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](mailto:kundenservice@caso-germany.de)

Internet: [www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)

Dokument-Nr.: 2710 20-07-2015

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

© 2015 Braukmann GmbH

<b>1</b>	<b>Bedienungsanleitung .....</b>	<b>11</b>
1.1	Allgemeines.....	11
1.2	Informationen zu dieser Anleitung .....	11
1.3	Warnhinweise.....	11
1.4	Haftungsbeschränkung.....	12
1.5	Urheberschutz.....	13
<b>2</b>	<b>Sicherheit.....</b>	<b>13</b>
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	13
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	14
2.3	Gefahrenquellen.....	16
2.3.1	Verbrennungsgefahr .....	16
2.3.2	Brandgefahr .....	17
2.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom.....	17
<b>3</b>	<b>Inbetriebnahme .....</b>	<b>18</b>
3.1	Sicherheitshinweise .....	18
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion .....	18
3.3	Auspacken.....	19
3.4	Entsorgung der Verpackung.....	19
3.5	Anforderungen an den Aufstellort.....	19
3.6	Elektrischer Anschluss .....	20
<b>4</b>	<b>Funktion .....</b>	<b>20</b>
4.1	Gesamtübersicht.....	20
4.2	Bedienfeld.....	21
4.3	Typenschild.....	21
<b>5</b>	<b>Bedienung und Betrieb .....</b>	<b>22</b>
5.1	Vor dem Erstgebrauch .....	22
5.2	Gebrauch .....	22
5.3	<b>AUTO Modus .....</b>	<b>23</b>
5.3.1	Inbetriebnahme .....	23
5.3.2	Stückige/dicke Suppe.....	24
5.3.3	Feine Suppe .....	24
5.3.4	Saucenfunktion .....	25
5.3.5	Eis crushen / Smoothie-Funktion .....	25
5.4	<b>EXPERT Modus .....</b>	<b>26</b>
5.4.1	Inbetriebnahme .....	26

---

5.4.2	Suppe kochen .....	26
5.4.3	Pürieren/Mixen .....	26
<b>6</b>	<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>27</b>
6.1	Sicherheitshinweise .....	27
6.2	Reinigung im AUTO Modus.....	27
<b>7</b>	<b>Störungsbehebung .....</b>	<b>28</b>
7.1	Sicherheitshinweise .....	28
7.2	Störungen .....	28
<b>8</b>	<b>Entsorgung des Altgerätes .....</b>	<b>29</b>
<b>9</b>	<b>D Garantie .....</b>	<b>29</b>
<b>10</b>	<b>Technische Daten .....</b>	<b>30</b>
<b>11</b>	<b>Operating Manual.....</b>	<b>32</b>
11.1	General.....	32
11.2	Information on this manual .....	32
11.3	Warning notices .....	32
11.4	Limitation of liability .....	33
11.5	Copyright protection .....	33
<b>12</b>	<b>Safety .....</b>	<b>34</b>
12.1	Intended use.....	34
12.2	General Safety information .....	34
12.3	Sources of danger .....	37
12.3.1	Risk of burns .....	37
12.3.2	Danger of fire .....	38
12.3.3	Dangers due to electrical power.....	38
<b>13</b>	<b>Commissioning .....</b>	<b>39</b>
13.1	Safety information .....	39
13.2	Delivery scope and transport inspection.....	39
13.3	Unpacking.....	39
13.4	Disposal of the packaging.....	39
13.5	Setup location requirements: .....	40
13.6	Electrical connection .....	40
<b>14</b>	<b>Function .....</b>	<b>41</b>
14.1	Overview .....	41
14.2	Control panel.....	41

14.3	Rating plate .....	42
<b>15</b>	<b>Operation and Handing .....</b>	<b>42</b>
15.1	Before initial use .....	42
15.2	How to use.....	42
15.3	<b>AUTO Mode .....</b>	<b>43</b>
15.3.1	Commissioning.....	43
15.3.2	Chunky / thick soup.....	44
15.3.3	Velouté / Fine soup .....	45
15.3.4	Sauce function.....	45
15.3.5	Ice crushing / Smoothie function .....	46
<b>15.4</b>	<b>EXPERT Mode .....</b>	<b>46</b>
15.4.1	Commissioning.....	46
15.4.2	Making soup .....	46
15.4.3	Blending/Mixing.....	47
<b>16</b>	<b>Cleaning and Maintenance.....</b>	<b>47</b>
16.1	Safety information .....	47
16.2	Cleaning in AUTO Mode .....	48
<b>17</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>48</b>
17.1	Security advices.....	48
17.2	Troubleshooting.....	49
<b>18</b>	<b>Disposal of the Old Device.....</b>	<b>49</b>
<b>19</b>	<b>GB Guarantee .....</b>	<b>50</b>
<b>20</b>	<b>Technical Data.....</b>	<b>50</b>
<b>21</b>	<b>Mode d'emploi.....</b>	<b>52</b>
21.1	Généralités .....	52
21.2	Informations relatives à ce manuel .....	52
21.3	Avertissements de danger .....	52
21.4	Limite de responsabilités .....	53
21.5	Protection intellectuelle.....	54
<b>22</b>	<b>Sécurité.....</b>	<b>54</b>
22.1	Utilisation conforme .....	54
22.2	Consignes de sécurités générales .....	55
22.3	Sources de danger.....	57
22.3.1	Danger de brûlure .....	57
22.3.2	Danger d'incendie .....	58

22.3.3	Dangers du courant électrique .....	58
<b>23</b>	<b>Mise en service .....</b>	<b>59</b>
23.1	Consignes de sécurité.....	59
23.2	Inventaire et contrôle de transport.....	59
23.3	Déballage .....	60
23.4	Elimination des emballages .....	60
23.5	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	60
23.6	Raccordement électrique .....	61
<b>24</b>	<b>Fonction .....</b>	<b>61</b>
24.1	Vue d'ensemble.....	61
24.2	Console de commande.....	62
24.3	Plaque signalétique .....	62
<b>25</b>	<b>Commande et fonctionnement .....</b>	<b>63</b>
25.1	Avant la première utilisation .....	63
25.2	Utilisation.....	63
25.3	Mode AUTO .....	64
25.3.1	Mise en service .....	64
25.3.2	Soupe en morceaux/épaisse.....	65
25.3.3	Soupe lisse .....	65
25.3.4	Fonction sauce.....	66
25.3.5	Fonction broyage de glaçons / smoothies.....	67
25.4	Mode EXPERT .....	67
25.4.1	Mise en service .....	67
25.4.2	Cuisiner une soupe .....	67
25.4.3	Mélanger/Purée.....	68
<b>26</b>	<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>68</b>
26.1	Consignes de sécurité.....	68
26.2	Nettoyage en mode AUTO.....	68
<b>27</b>	<b>Réparation des pannes .....</b>	<b>69</b>
27.1	Consignes de sécurité.....	69
27.2	Résolution des problèmes .....	69
<b>28</b>	<b>Elimination des appareils usés .....</b>	<b>70</b>
<b>29</b>	<b>F Garantie .....</b>	<b>70</b>
<b>30</b>	<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>71</b>

<b>31</b>	<b>Istruzione d'uso .....</b>	<b>73</b>
31.1	In generale .....	73
31.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso.....	73
31.3	Indicazioni d'avvertenza.....	73
31.4	Limitazione della responsabilità.....	74
31.5	Tutela dei diritti d'autore .....	75
<b>32</b>	<b>Sicurezza .....</b>	<b>75</b>
32.1	Utilizzo conforme alle disposizioni .....	75
32.2	Indicazioni generali di sicurezza .....	76
32.3	Fonti di pericolo .....	78
32.3.1	Pericolo di ustione.....	78
32.3.2	Pericolo d'incendio .....	79
32.3.3	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	80
<b>33</b>	<b>Messa in funzione .....</b>	<b>80</b>
33.1	Indicazioni di sicurezza .....	81
33.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	81
33.3	Disimballaggio .....	81
33.4	Smaltimento dell'involucro .....	81
33.5	Requisiti del luogo di posizionamento.....	81
33.6	Connessione elettrica.....	82
<b>34</b>	<b>Funzione .....</b>	<b>83</b>
34.1	Panoramica.....	83
34.2	Campo di comando.....	83
34.3	Targhetta di omologazione .....	84
<b>35</b>	<b>Costruzione e funzione .....</b>	<b>84</b>
35.1	Prima di usare l'apparecchio la prima volta .....	84
35.2	Uso .....	84
35.3	Modalità AUTO .....	85
35.3.1	Messa in funzione .....	85
35.3.2	Minestra fine .....	87
35.3.3	Funzione sugo .....	87
35.3.4	Funzione frantumazione ghiaccio / Smoothie.....	88
35.4	Modalità EXPERT .....	88
35.4.1	Messa in funzione .....	88
35.4.2	Cottura minestra.....	88
35.4.3	Preparazione purè/Mescolazione.....	89

<b>36</b>	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>89</b>
36.1	Avvertenze di sicurezza .....	90
36.2	Pulizia nella modalità AUTO.....	90
<b>37</b>	<b>Eliminazione malfunzionamenti .....</b>	<b>90</b>
37.1	Avvertenze di sicurezza .....	91
37.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione.....	91
<b>38</b>	<b>Smaltimento dell'apparecchio obsoleto .....</b>	<b>92</b>
<b>39</b>	<b>I Garanzia.....</b>	<b>92</b>
<b>40</b>	<b>Dati tecnici.....</b>	<b>93</b>
<b>41</b>	<b>Manual del usuario .....</b>	<b>95</b>
41.1	Generalidades .....	95
41.2	Información acerca de este manual .....	95
41.3	Advertencias .....	95
41.4	Limitación de responsabilidad .....	96
41.5	Derechos de autor (copyright).....	97
<b>42</b>	<b>Seguridad .....</b>	<b>97</b>
42.1	Uso previsto .....	97
42.2	Instrucciones generales de seguridad.....	98
42.3	Fuentes de peligro .....	100
42.3.1	Peligro de quemaduras .....	100
42.3.2	Peligro de fuego .....	101
42.3.3	Peligro de electrocución .....	101
<b>43</b>	<b>Puesta en marcha .....</b>	<b>102</b>
43.1	Instrucciones de seguridad .....	102
43.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte.....	102
43.3	Desembalaje .....	103
43.4	Eliminación del embalaje .....	103
43.5	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje .....	103
43.6	Conexión eléctrica .....	104
<b>44</b>	<b>Función .....</b>	<b>104</b>
44.1	Visión de conjunto.....	104
44.2	Consola de mando.....	105
44.3	Placa de especificaciones.....	105
<b>45</b>	<b>Operación y funcionamiento .....</b>	<b>106</b>



<b>45.1</b>	<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>106</b>
<b>45.2</b>	<b>Uso</b> .....	<b>106</b>
<b>45.3</b>	<b>Modo AUTO</b> .....	<b>107</b>
45.3.1	Puesta en funcionamiento.....	107
45.3.2	Sopa densa/con tropezones .....	108
45.3.3	Sopa fina .....	108
45.3.4	Función de salsas .....	109
45.3.5	Picado de hielo / función preparación de smoothies.....	110
<b>45.4</b>	<b>Modo EXPERT</b> .....	<b>110</b>
45.4.1	Puesta en funcionamiento.....	110
45.4.2	Cocinado de sopa .....	110
45.4.3	Pasapuré / batido.....	111
<b>46</b>	<b>Limpieza y conservación</b> .....	<b>111</b>
<b>46.1</b>	<b>Instrucciones de seguridad</b> .....	<b>111</b>
<b>46.2</b>	<b>Limpieza en modo AUTO</b> .....	<b>112</b>
<b>47</b>	<b>Resolución de fallas</b> .....	<b>112</b>
<b>47.1</b>	<b>Instrucciones de seguridad</b> .....	<b>112</b>
<b>47.2</b>	<b>Indicaciones de avería</b> .....	<b>112</b>
<b>48</b>	<b>Eliminación del aparato usado</b> .....	<b>113</b>
<b>49</b>	<b>E Garantía</b> .....	<b>114</b>
<b>50</b>	<b>Datos técnicos</b> .....	<b>114</b>
<b>51</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>116</b>
51.1	Algemeen.....	116
51.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....	116
51.3	Waarschuwingsinstructies.....	116
51.4	Aansprakelijkheid .....	117
51.5	Auteurswet .....	118
<b>52</b>	<b>Veiligheid</b> .....	<b>118</b>
<b>52.1</b>	<b>Gebruik volgens de voorschriften</b> .....	<b>118</b>
<b>52.2</b>	<b>Algemene veiligheidsinstructies</b> .....	<b>119</b>
<b>52.3</b>	<b>Risicobronnen</b> .....	<b>121</b>
52.3.1	Verbrandingsrisico .....	121
52.3.2	Brandgevaar .....	122
52.3.3	Gevaar door elektrische stroom .....	123
<b>53</b>	<b>Ingebruikname</b> .....	<b>123</b>

<b>53.1</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>124</b>
<b>53.2</b>	<b>Leveringsomvang en transportinspectie .....</b>	<b>124</b>
<b>53.3</b>	<b>Uitpakken.....</b>	<b>124</b>
<b>53.4</b>	<b>Verwijderen van de verpakking .....</b>	<b>124</b>
<b>53.5</b>	<b>Eisen aan de plek van plaatsing.....</b>	<b>124</b>
<b>53.6</b>	<b>Elektrische aansluiting.....</b>	<b>125</b>
<b>54</b>	<b>Functie .....</b>	<b>126</b>
<b>54.1</b>	<b>Overzicht.....</b>	<b>126</b>
<b>54.2</b>	<b>Bedieningsveld .....</b>	<b>126</b>
<b>54.3</b>	<b>Typeplaatje .....</b>	<b>127</b>
<b>55</b>	<b>Bediening en gebruik .....</b>	<b>127</b>
<b>55.1</b>	<b>Voor het eerste gebruik.....</b>	<b>127</b>
<b>55.2</b>	<b>Gebruik .....</b>	<b>127</b>
<b>55.3</b>	<b>AUTO Modus .....</b>	<b>128</b>
55.3.1	Ingebruikname .....	128
55.3.2	Gebonden/grove soepen (P1).....	129
55.3.3	Fijne soepen .....	130
55.3.4	Sausfunctie .....	130
55.3.5	Functie ijs crushen / smoothie.....	131
<b>55.4</b>	<b>EXPERT modus.....</b>	<b>131</b>
55.4.1	Ingebruikname .....	131
55.4.2	Soep koken .....	131
55.4.3	Pureren/mixen .....	132
<b>56</b>	<b>Reiniging en onderhoud.....</b>	<b>132</b>
<b>56.1</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>133</b>
<b>56.2</b>	<b>Reiniging in de AUTO-modus .....</b>	<b>133</b>
<b>57</b>	<b>Storingen verhelpen .....</b>	<b>134</b>
<b>57.1</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>134</b>
<b>57.2</b>	<b>Storingen .....</b>	<b>134</b>
<b>58</b>	<b>Afvoer van het oude apparaat .....</b>	<b>135</b>
<b>59</b>	<b>NL Garantie.....</b>	<b>135</b>
<b>60</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>136</b>

# 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 Mixer mit Kochfunktion CB 2200 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 Mixer mit Kochfunktion CB 2200 (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

- Zubereiten von Suppen
- Crushen von Eiswürfeln
- Zubereiten von Smoothies bestimmt.

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.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung benutzt werden, wenn sie über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.
- ▶ 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.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

**HINWEIS**

- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie den „ON/OFF“-Knopf aus und entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig montiert sind und fest sitzen.
- ▶ Entfernen Sie niemals den Messbecher und fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, während das Gerät püriert!
- ▶ Stecken Sie keine Löffel oder Ähnliches in die Öffnung des Messbechers während des Erhitzens oder Pürierens.
- ▶ Fügen Sie kein kühles oder kaltes Wasser in den noch heißen Glasbehälter, um einen Temperaturschock zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie keine chemischen Entkalker oder Kaffeemaschinenentkalker für die Heizplatte.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nicht an (Erhitzen, Pürieren oder Programme), wenn der Glasbehälter leer ist (Leerlauf).

**⚠ WARNUNG**

- ▶ Berühren Sie nicht sich bewegende Teile.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur mit dem Deckel.
- ▶ Stecken Sie nicht Ihre Hände oder andere Utensilien während des Mixens in den Behälter, um die Gefahr von schlimmen Verletzungen oder Beschädigungen des Gerätes zu verhindern. Der Spachtel kann verwendet werden, aber nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- ▶ Entfernen Sie den Messbecher des Deckels, wenn Sie heiße Flüssigkeiten mixen.
- ▶ Ein kurzes Stromkabel wird mitgeliefert, um das Risiko von Stolpern oder Verheddern in einem zu langem Kabel zu vermeiden.

**⚠️ WARNUNG**

- ▶ 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.

## 2.3 Gefahrenquellen

### 2.3.1 Verbrennungsgefahr

**⚠️ WARNUNG**

**Das in diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich oder andere nicht zu verbrennen oder zu verbrühen:

- ▶ Dieses Gerät erzeugt Hitze. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Fassen Sie den Glasbehälter am Griff an und benutzen Sie Ofenhandschuhe.
- ▶ Benutzen Sie, um Verbrennungen zu vermeiden, immer Ofenhandschuhe oder Ähnliches beim Gebrauch des Gerätes.
- ▶ Entfernen Sie den Deckel vorsichtig, indem Sie die Unterseite von sich weg drehen und lassen Sie den Dampf nach und nach entweichen.
- ▶ Seien Sie sehr vorsichtig beim Transport des Gerätes, wenn es heiße Lebensmittel enthält.
- ▶ Wenn der Glasbehälter heiße Flüssigkeit enthält, schütten Sie diese vorsichtig aus.



**▲ VORSICHT****Gefahr durch heiße Oberfläche!**

An der hinteren oberen Gehäusesseite (Glasbehälter) befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

- ▶ Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr!

**2.3.2 Brandgefahr****▲ WARNUNG****Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material auf.
- ▶ Halten Sie das Gerät fern von jeglichen Wärmequellen (Gas, Strom, Brenner, beheizter Ofen).

**2.3.3 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:

- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.

**⚠ GEFAHR**

- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ▶ 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.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse und schrauben Sie keine Teile des Gerätes ab!

### 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**

**Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

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

#### 3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Der CB 2200 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| • Glasbehälter  | • Deckel           |
| • Messbecher    | • Gehäuse          |
| • Gummispachtel | • Reinigungsbürste |

- Bedienungsanleitung

#### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ 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 festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder Steckdosen, um Beschädigungen durch Dampf zu vermeiden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tischen etc. hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
- 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 Aufstellorten (z. B. Schiffen) 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:

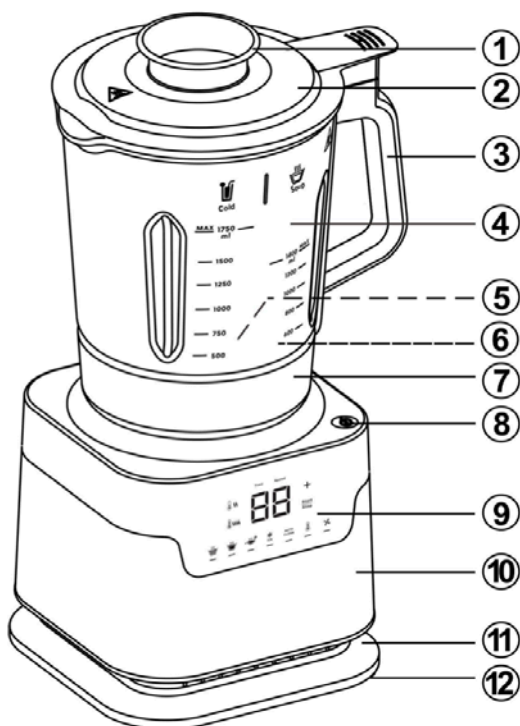
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> 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 elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. 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 Funktion

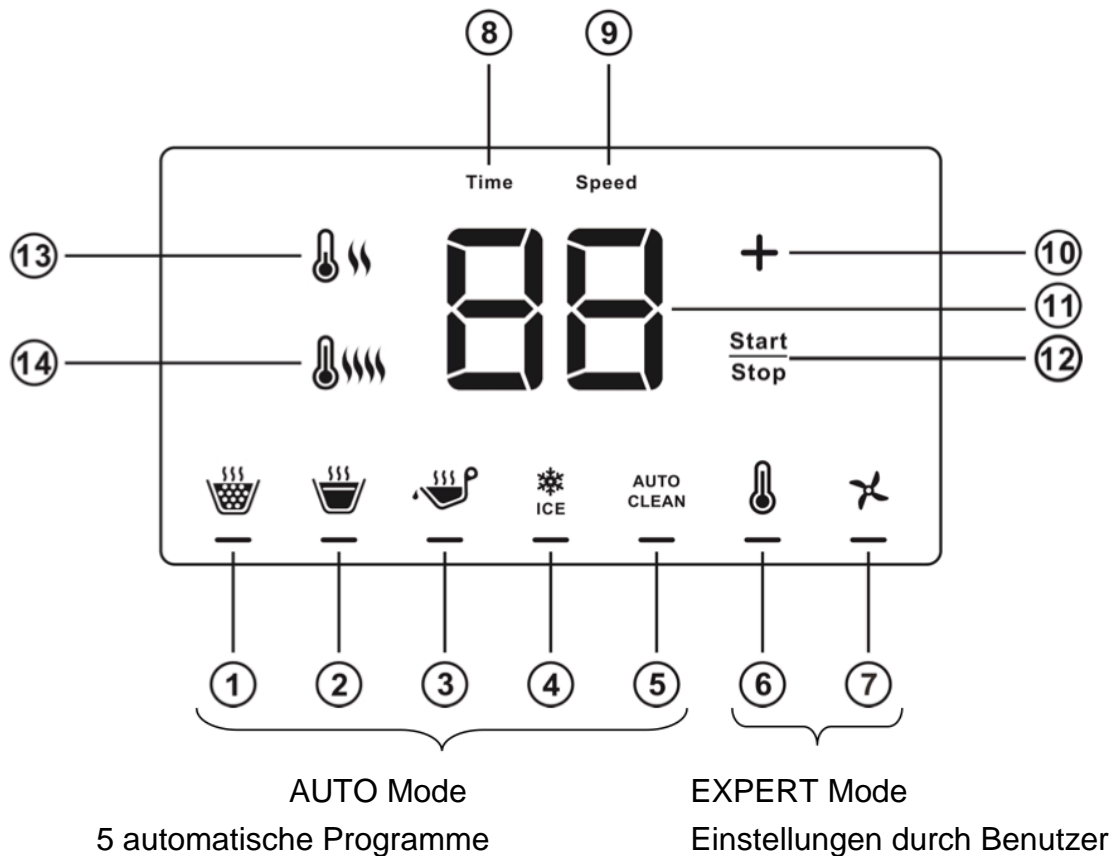
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Funktion des Gerätes.



### 4.1 Gesamtübersicht

1. Entfernbarer Messbecher
2. Deckel
3. Griff
4. Glasbehälter
5. Klinge
6. Antihafbeschichtete Heizplatte
7. Glasbehälterboden
8. ON/OFF-Taste
9. Bedienfeld
10. Gehäuse
11. Gehäuseboden
12. Antirutsch-Gummifuß

## 4.2 Bedienfeld



### AUTO Mode:

1. Stückige/dicke Suppe (P1)
2. Feine Suppe (P2)
3. Sauce (P3)
4. Eiscrushen/Smoothie (P4)
5. Automatische Reinigung (P5)
8. Zeitanzeige
9. Schnelligkeitsanzeige
10. Erhöhen/Verringern
11. Display
12. Start/Stopp
13. Niedrige-Temperatur-Anzeige
14. Hohe-Temperatur-Anzeige

### EXPERT Mode:

6. Temperatur-Einstellung-Taste
7. Pürier-Taste

## 4.3 Typenschild

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

## 5 Bedienung und Betrieb

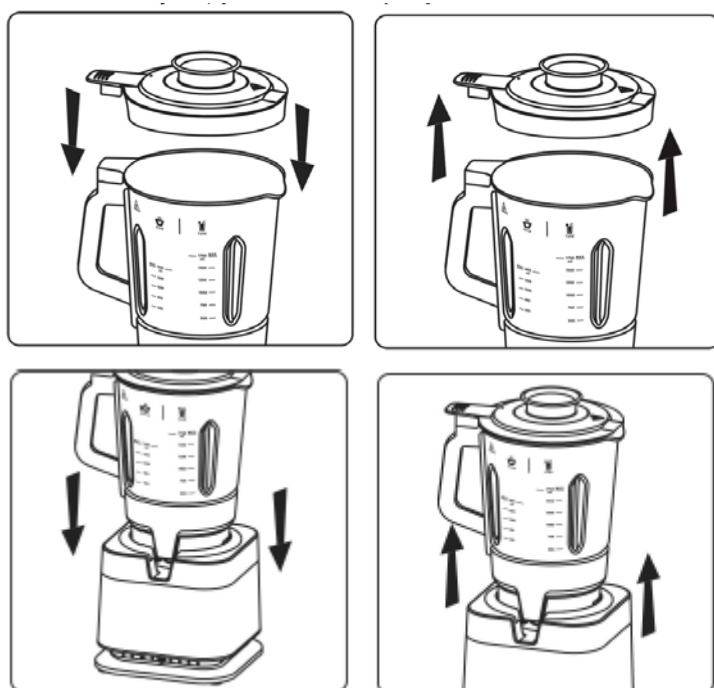
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### ⚠ WARNUNG

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

### 5.1 Vor dem Erstgebrauch

1. Entfernen Sie die Verpackung von Gerät und Zubehör.
2. Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sorgfältig und trocknen Sie sie, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.



### 5.2 Gebrauch

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, festen und ebenen Oberfläche. Sorgen Sie für ausreichend Luftzirkulation.
2. Platzieren Sie den Deckel auf den Glasbehälter und drücken Sie diesen fest runter.
3. Platzieren Sie den Messbecher in die Öffnung des Deckels.
4. Positionieren Sie den Glasbehälter auf dem Gehäuse, indem Sie die hier gezeigten Bewegungen befolgen und vergewissern Sie sich, dass der Glasbehälter richtig sitzt.

### HINWEIS

- ▶ Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn der Glasbehälter richtig auf dem Gehäuse positioniert ist und der Deckel auf dem Glasbehälter sitzt.
5. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit angemessener Stromversorgung.
  6. Drücken Sie die ON/OFF-Taste, um das Gerät zu starten. Das Gerät initialisiert das Programm und schaltet sich dann in den Standby-Modus.
  7. Wählen Sie das gewünschte Programm aus und starten Sie den Prozess, indem Sie die Start/Stop-Taste drücken.

### ⚠ WARNUNG

- ▶ Berühren Sie weder den Boden des Glasbehälters noch den Glasbehälter an sich während des Gebrauchs, da sie sehr heiß werden!
- ▶ Falls der Glasbehälter Flüssigkeiten enthält, schütten Sie sie vorsichtig heraus.

## HINWEIS

- ▶ Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Programm zu stoppen. Drücken Sie sie erneut, um das Programm weiterlaufen zu lassen. Wenn nach dem Programm für 10 Minuten keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- ▶ Um das Gerät in jeglicher Situation auszuschalten, drücken Sie die Start/Stopp-Taste.
- ▶ Am Ende des Programms zeigt das Display „00“ an und ein Alarm ertönt (5-mal Piepen).
- ▶ Entfernen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen.

## 5.3 AUTO Modus



### 5.3.1 Inbetriebnahme

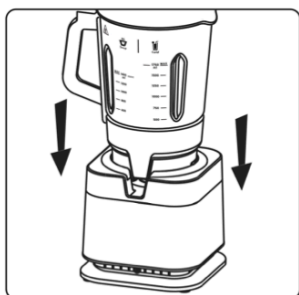
1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, festen und ebenen Oberfläche.
2. Bauen Sie das Gerät korrekt zusammen und stecken Sie das Netzteil in die Steckdose.
3. Füllen Sie die geschnittenen Lebensmittel in den Glasbehälter und fügen Sie die gewünschte Menge Wasser hinzu (je nach Rezept), dann platzieren Sie den Deckel.
4. Drücken Sie die ON/OFF-Taste. Das Gerät initialisiert das Programm und schaltet sich dann in den Standby-Modus.

## HINWEIS

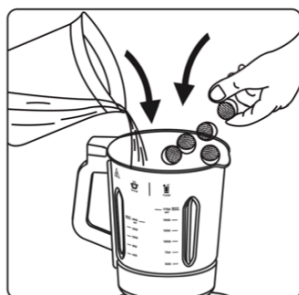
- ▶ Die maximale Füllkapazität für heiße Lebensmittel beträgt 1400 ml. Während des Kochprozesses können Sie weitere Zutaten hinzufügen, indem Sie den Messbecher anheben und die Zutaten in die Öffnung stecken.

## ⚠ WARNUNG

- ▶ Entfernen Sie den Messbecher nicht und fügen Sie keine Lebensmittel während des **Pürrier**-Vorgangs hinzu.



Platzieren Sie den Glasbehälter auf dem Gehäuse.

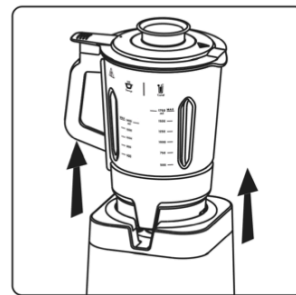
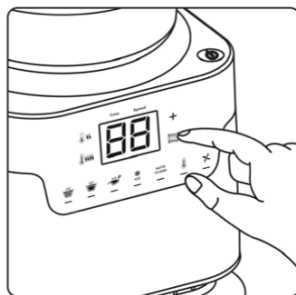
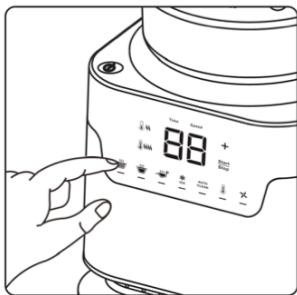


Füllen Sie die Zutaten und Flüssigkeit in den Glasbehälter.



Platzieren Sie den Deckel.






Wählen Sie das Programm aus.

Starten Sie das Programm.


Nehmen Sie den Glasbehälter nach Beenden des Programmes ab

### 5.3.2 Stückige/dicke Suppe



1. Drücken Sie die  -Taste (P1), um das Programm für stückige/dicke Suppen auszuwählen. Das Programm leuchtet auf und die Start/Stopp-Taste blinkt.
2. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Programm zu starten. Die Taste hört nun auf zu blinken und die Farbe wechselt von weiß zu rot. Die Kochzeit verringert sich mit der Zeit.
3. Das Gerät kocht die Zutaten einige Minuten auf und rührt dann automatisch.


#### HINWEIS

- Während des Kochprozesses können Sie jederzeit umrühren, indem Sie die  -Taste auf dem Bedienfeld drücken.


4. Nach dem Rühren setzt das Gerät den Kochvorgang stoßweise fort.
5. In der letzten Minute des Programms rührt das Gerät die Zutaten automatisch schneller bis zum Ende des Programms.
6. Wenn die Kochzeit vorüber ist, ertönt ein Signal (5 mal Piepen), dann schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus. In diesem Modus wird die Suppe für 20 Minuten warmgehalten.
7. Nach diesen 20 Minuten ertönt erneut das Signal, und das Gerät schaltet sich automatisch in den Standby-Modus.

### 5.3.3 Feine Suppe



1. Drücken Sie die  -Taste (P2), um das Programm für feine Suppen auszuwählen. Das Programm leuchtet auf und die Start/Stopp-Taste blinkt.
2. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Programm zu starten. Die Taste hört nun auf zu blinken und die Farbe wechselt von weiß zu rot. Die Kochzeit verringert sich mit der Zeit.
3. Das Gerät kocht die Zutaten einige Minuten auf und rührt dann automatisch.


#### HINWEIS

- Während des Kochprozesses können Sie jederzeit umrühren, indem Sie die  -Taste auf dem Bedienfeld drücken.




4. Nach dem Rühren setzt das Gerät den Kochvorgang stoßweise fort und die Zutaten werden stoßweise bis zum Ende des Programmes durchgerührt.
5. In der letzten Minute des Programms rührt das Gerät die Zutaten bis zum Ende des Programms automatisch schneller.
6. Wenn die Kochzeit vorüber ist, ertönt ein Signal (5 mal Piepen), dann schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus.
7. Während der Warmhalte-Funktion rührt das Gerät die Suppe alle 3 Minuten für 1 Sekunde bis zum Ende des Programms um.
8. Nach diesen 20 Minuten ertönt erneut das Signal, und das Gerät schaltet sich automatisch in den Standby-Modus.

### 5.3.4 Saucenfunktion

1. Drücken Sie die  -Taste (P3), um das Programm für Saucen auszuwählen. Das Programm leuchtet auf und die Start/Stopp-Taste blinkt.
2. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Programm zu starten. Die Taste hört nun auf zu blinken und die Farbe wechselt von weiß zu rot. Die Kochzeit verringert sich mit der Zeit.
3. Das Gerät kocht die Zutaten auf und rührt die Zutaten stoßweise um.

#### HINWEIS


- Während des Kochprozesses können Sie jederzeit umrühren, indem Sie die  -Taste auf dem Bedienfeld drücken.
4. Am Ende des Programms ertönt ein Signal (5 mal Piepen), danach schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus um.

#### HINWEIS

- Im AUTO-Modus sind die Kochtemperatur, Dauer und Püriergeschwindigkeit automatisch festgelegt:

Programm	Kochzeit	Warmhalten	Püriergeschwindigkeit
Stückige/ dicke Suppe	30 Min.	20 Min.	Mittel
Feine Suppe	30 Min.	20 Min.	Hoch
Sauce	20 Min.	-	Niedrig

### 5.3.5 Eis crushen / Smoothie-Funktion

1. Drücken Sie die  -Taste (P4), dann drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Programm zu starten.
2. In diesem Programm rotiert die Klinge mit höchster Geschwindigkeit stoßweise 1 Minute lang.
3. Am Ende des Programms ertönt ein Signal (5 mal Piepen), um anzuzeigen, dass der Crushing-Prozess beendet ist.



## 5.4 EXPERT Modus






### 5.4.1 Inbetriebnahme

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, festen und ebenen Oberfläche.
2. Bauen Sie das Gerät korrekt zusammen und stecken Sie das Netzteil in die Steckdose.
3. Füllen Sie die geschnittenen Lebensmittel oder Eiswürfel in den Glasbehälter und fügen Sie die gewünschte Menge Wasser hinzu (je nach Rezept), dann platzieren Sie den Deckel.
4. Drücken Sie die ON/OFF-Taste. Das Gerät initialisiert das Programm und schaltet sich dann in den Standby-Modus.

### 5.4.2 Suppe kochen


1. Drücken Sie die  -Taste (P6) auf dem Bedienfeld. Die hohe Temperatur  wird standardmäßig ausgewählt und das Display zeigt eine Standard-Kochzeit von 30 Minuten.

#### HINWEIS


- Drücken Sie erneut die  -Taste, um auf niedrige Temperatur (75°C-85°C)  oder auf hohe Temperatur (90°C-100°C)  zu wechseln.


2. Stellen Sie die Kochzeit ein, indem Sie die **+** -Taste drücken. Voreinstellung: 30 Minuten. Falls Sie diese Kochzeit erhöhen/verringern möchten, drücken Sie die **+** -Taste, bis zu Ihrer gewünschten Temperatur.
3. Wenn Sie die Zeit schneller ändern wollen, halten Sie die **+** -Taste gedrückt.
4. Nachdem Sie eine Kochtemperatur und Kochzeit ausgewählt haben, drücken Sie die Start/Stop-Taste, um das Programm zu starten.

#### HINWEIS

- Während des Kochprozesses können Sie jederzeit umrühren, indem Sie die  -Taste auf dem Bedienfeld drücken.
5. Wenn die Kochzeit vorüber ist, ertönt ein Signal (5 mal Piepen), dann schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus. In diesem wird die Suppe für 20 Minuten warmgehalten.
  6. Nach diesen 20 Minuten ertönt erneut das Signal, nach welchem sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus schaltet.

### 5.4.3 Pürieren/Mixen

1. Um die Zutaten nach Ihrem Belieben zu pürieren, drücken Sie die  -Taste (P7) um die Standard-Geschwindigkeit Medium (2) einzustellen.

2. Drücken Sie die + -Taste um die Geschwindigkeit anzupassen. Sie können zwischen drei Geschwindigkeiten auswählen: NIEDRIG (1), MEDIUM (2), HOCH (3). Eine Zeitvorgabe ist hier nicht gegeben.
3. Füllen Sie die Zutaten in den Glasbehälter und platzieren Sie den Deckel auf dem Glasbehälter.
4. Sobald Sie eine Pürier-Geschwindigkeit ausgewählt haben, drücken Sie die  -Taste, um zu pürieren. Halten Sie die Taste gedrückt, um zu pürieren. Wenn Sie aufhören zu drücken, hört das Gerät auf zu pürieren.
5. Die Konsistenz der Suppe ist abhängig von der Püriergeschwindigkeit und –zeit.

#### HINWEIS

- ▶ Aus Sicherheitszwecken hört das Gerät im manuellen Modus nach einigen Sekunden automatisch auf zu pürieren.

## 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:

- ▶ Tauchen Sie das Gehäuse, den Glasbehälter, das Kabel und den Stecker niemals ins Wasser.
- ▶ Reinigen Sie den Glasbehälter, Berührungsfläche und Gehäuse niemals mit der groben, scheuernden Seite des Schwamms o.Ä. Verwenden Sie ausschließlich weiche Tücher, Schwämme o.Ä.
- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven oder starken Reinigungsmittel sowie scharfe Gegenstände, da diese die Antihaft-Beschichtung beschädigen könnten.
- ▶ Die Klingen im Glasbehälter sind sehr scharf. Gehen Sie (beim Reinigen) vorsichtig damit um.
- ▶ Reinigen Sie den Glasbehälter nicht in der Spülmaschine.

### 6.2 Reinigung im AUTO Modus

1. Füllen Sie den Glasbehälter mit 1200ml Wasser und 3 bis 4 Tropfen Spülmittel.
2. Benutzen Sie einen Reinigungsschwamm, um die Innenseite des Glasbehälters zu reinigen und um Lebensmittelrückstände zu entfernen. Schütten Sie das Wasser nicht aus.
3. Reinigen Sie den Deckel mit Wasser und Spülmittel mithilfe eines Reinigungsschwamms und platzieren Sie diesen danach auf dem Glasbehälter.
4. Wählen Sie die automatische Reinigungsfunktion  (P5) aus.

5. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste.
6. Das Gerät beginnt nun, die Flüssigkeit zu mixen und heizt das Wasser 2 Minuten lang auf. Danach mixt das Gerät die Flüssigkeit stoßweise bis zum Ende des Programms. Dies hilft, Lebensmittelrückstände unter den Klingen zu entfernen.
7. Entfernen Sie den Stecker, sobald das Programm beendet ist.
8. Platzieren Sie den Glasbehälter auf einer ebenen Oberfläche.
9. Entfernen Sie den Deckel und fahren Sie mit der Reinigung des Behälters fort. Benutzen Sie zur Hilfe einen Reinigungsschwamm. Trocknen Sie den Behälter danach gründlich ab.
10. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch.

### HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie die abnehmbaren Teile (Deckel, Dichtungsring und Messbecher) direkt nach der Verwendung in warmem Seifenwasser, um die Reinigung zu vereinfachen
- ▶ Verwenden Sie keine chemischen Entkalker oder Kaffeemaschinenentkalker für die Heizplatte.

## 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

Das Gerät funktioniert nicht.	
Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
Der Glasbehälter sitzt nicht richtig auf dem Sockel.	Platzieren Sie den Glasbehälter korrekt auf den Sockel mithilfe der Abbildungen.
Der Deckel sitzt nicht / nicht richtig auf dem Glasbehälter.	Platzieren Sie den Deckel korrekt auf den Glasbehälter. Das Gerät funktioniert nur mit Deckel.

<b>Die Zutaten sind nicht richtig püriert.</b>	
Die Füllmenge hat die maximale Füllkapazität überschritten.	Entfernen Sie einige Zutaten und vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Glasbehälters verteilt sind.
Das Wasser oder die Kochflüssigkeit reicht nicht aus, um richtig zu pürieren.	Vergewissern Sie sich, dass die Wasser- oder Flüssigkeitsmenge mit der angegebenen Menge im Rezept übereinstimmt.
<b>Die Lebensmittel sind angebrannt.</b>	
Das Wasser oder die Kochflüssigkeit reicht nicht aus, um richtig zu pürieren.	Vergewissern Sie sich, dass die Wasser- oder Flüssigkeitsmenge mit der angegebenen Menge im Rezept übereinstimmt.
<b>Keine Rückmeldung/ Sensibilität des Bedienfeldes verringert sich durch das erneute Drücken der Funktionstasten</b>	
Gerät steht unter elektromagnetischer Störung.	Ziehen Sie den Stecker. Starten Sie nach einigen Minuten erneut.
Es befindet sich Schmutz auf dem Bedienfeld.	Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Lappen.

**▲ VORSICHT**

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## 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 D 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	Mixer mit Kochfunktion CB 2200
Modell	1330-0
Artikel-Nr.	2710
Anschlussdaten	220 -240 V, 50-60 Hz
Heizkraft	1000 W
Motorkraft	500 W
Kapazität heiß	1400 ml
Kapazität kalt	1750 ml
Außenabmessungen (B/H/T)	23,5 x 43 x 19 cm
Nettogewicht	5,35 kg

# Original Operating Manual

## Blender with cooking function CB 2200



Item No. 2710



www.tuv.com  
ID 1000000000



## 11 Operating Manual

### 11.1 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 blender with cooking function CB 2200 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!

### 11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the CB 2200 (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:

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

### 11.3 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.

#### **▲WARNUNG** 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.

#### 11.4 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.

#### 11.5 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.

## 12 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.

### 12.1 Intended use

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

- making soups
- crushing ice cubes
- making smoothies

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.
- ▶ 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.

### 12.2 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.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.

**HINWEIS**

## Please note

- ▶ This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ 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 qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ▶ 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.
- ▶ To disconnect, turn Off “ON/OFF” key, then remove plug from wall outlet.
- ▶ Be sure the parts are properly assembled to original base and in place.
- ▶ Do not remove the measuring cup or add ingredients when the appliance is blending.

**HINWEIS**

## Please note

- ▶ Do not insert a spatula or spoon by the hole of the measuring cup on the lid, during a heating or blending cycle.
- ▶ Do not add cool or cold water in the bowl after a warm cycle, to avoid thermal shock.
- ▶ Do not use a chemical descaler or a coffee machine descaler on the bowl non stick-heating plate.
- ▶ Do not operate the appliance (heating, blending functions or programmes) when the bowl is empty.

**⚠WARNING**

## WARNING

- ▶ Avoid contacting moving parts.
- ▶ Always operate blender with cover in place.
- ▶ Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The spatula may be used but only the blender is not running.
- ▶ When blending hot liquids, remove measuring cup from cover.
- ▶ A short power-supply cord is not be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ▶ Unplug from the outlet when not in use and before cleaning and before putting on or taking of parts.
- ▶ Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning or storing the appliance.

## 12.3 Sources of danger

### 12.3.1 Risk of burns

**▲WARNING** WARNING

**Personal and property damages can occur during commissioning of the device!**

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

- ▶ This appliance generates heat. Do not touch hot surfaces. Grasp the handle of the glass bowl and use mitt or potholder.
- ▶ To prevent burns, always use a mitt or potholder for handling.
- ▶ Remove the lid slowly with the underside of the lid pointing away from you and let steam escape gradually.
- ▶ Exercise caution when moving your appliance if it contains anything hot.
- ▶ The glass bowl contains hot liquid, pour it out carefully.



**▲VORSICHT** Attention

**Dangers due to hot surfaces!**

On the upper back of the housing unit (glass bowl) this warning sign can be found. The Device can get really hot.

- ▶ Do not touch the hot surfaces of the Device. Risk of burns!

### 12.3.2 Danger of fire

**▲WARNING** WARNING

**There is a danger of fire due to the event the device is not used properly.**

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ▶ Do not set up the device near flammable material.
- ▶ Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric, burner, heated oven).

### 12.3.3 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:

- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ▶ 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.



**GEFAHR**

## Danger

- ▶ Do not attempt to open the housing or dismantle any parts from the appliance.

## 13 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:

### 13.1 Safety information



**WARNUNG**

## Warning

**Personal and property damages can occur during commissioning of the device!**

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

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

### 13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the CB 2200 is delivered with the following components:

- Glass bowl
- Lid
- Measuring cup
- Housing unit
- Rubber spatula
- Cleaning Brush
- 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.

### 13.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

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



### 13.4 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.

### 13.5 Setup location requirements:

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

- The appliance must be positioned on a solid, even, horizontal and heat-resistant base with sufficient load-supporting capacity for the appliance itself plus the heaviest anticipated cooking contents.
- Do not operate the appliance near wall or outlet to prevent damage from steam.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surface.
- 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 (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

### 13.6 Electrical connection

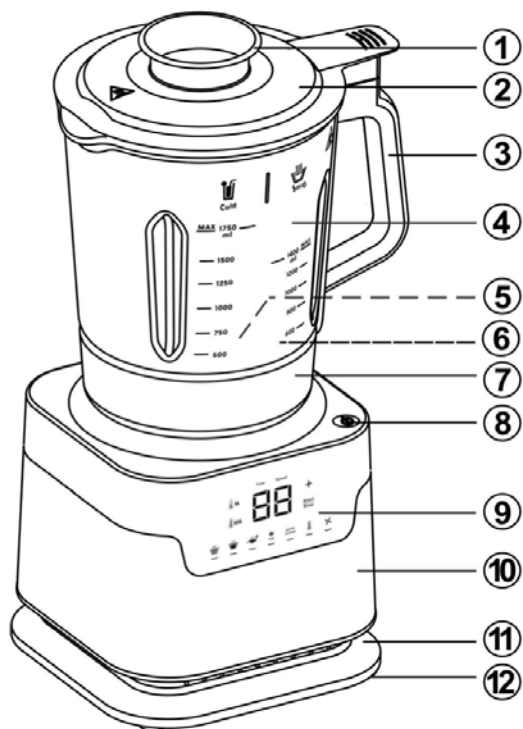
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- 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 electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- 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 mm<sup>2</sup>. 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 safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. 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 Function

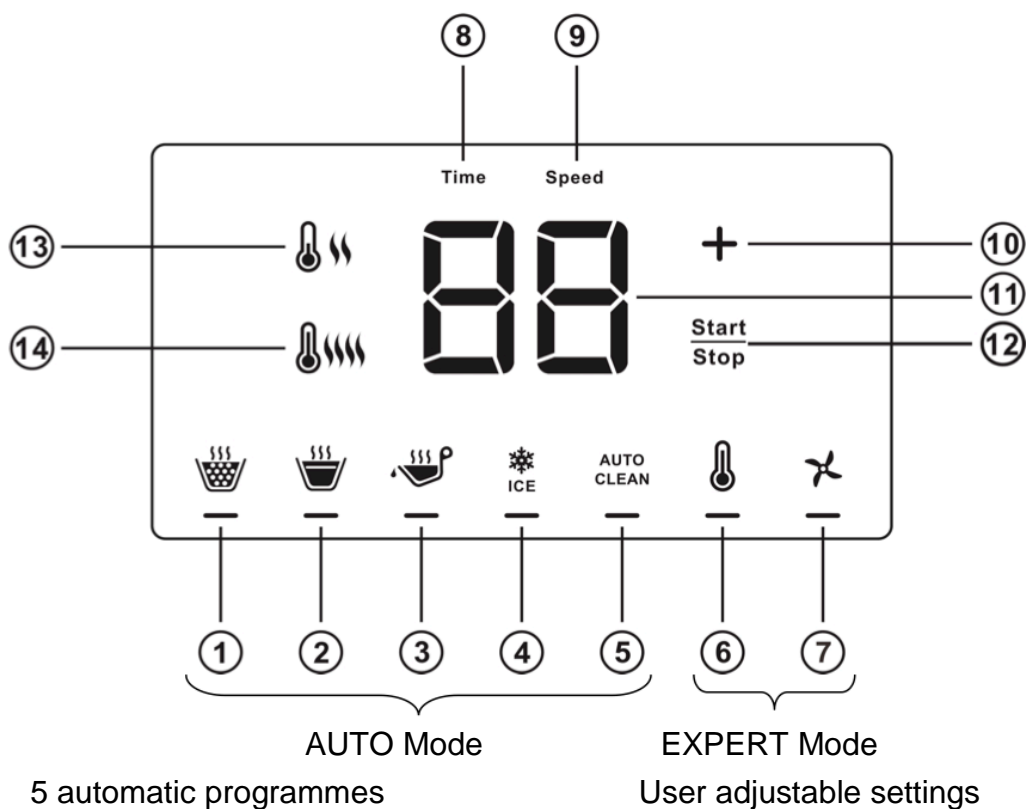
In this chapter, you'll find important information on the function of the device.



### 14.1 Overview

1. Removable measuring cup
2. Lid
3. Handle
4. Glass bowl
5. Blade
6. Non-stick heating plate
7. Glass bowl bottom
8. ON/OFF key
9. Control panel
10. Base housing
11. Base bottom
12. Non-slip rubber feet

### 14.2 Control panel



#### AUTO Mode

1. Chunky/Thick soup key (P1)
2. Veloute/Fine soup key (P2)
3. Sauce key (P3)
4. Ice crushing/Smoothie key (P4)
5. Auto clean key (P5)
8. Time indicator
9. Speed indicator
10. Increase or decrease key
11. Display
12. Start/Stop key
13. Low temperature indicator
14. High temperature indicator

#### EXPERT Mode

6. Temperature set key (P6)
7. Blend key (P7)

### 14.3 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:

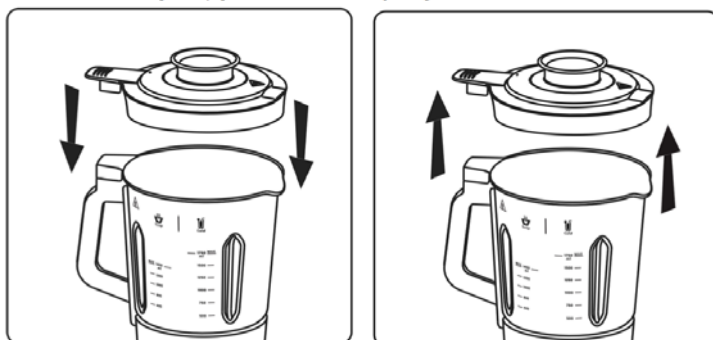
### **▲WARNING** Warning

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

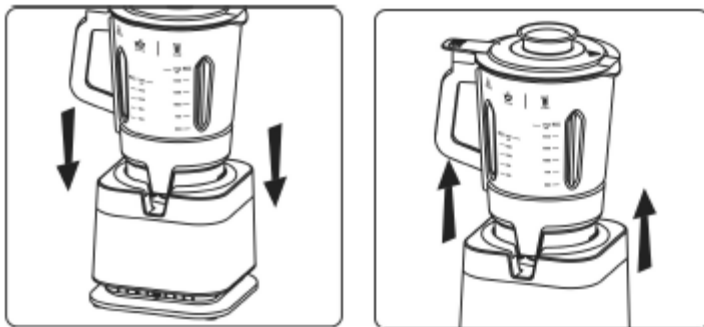
### 15.1 Before initial use

1. Remove any packaging of the device and the accessories.
2. Before initial use, clean all the parts that get in touch with food thoroughly and dry them.

### 15.2 How to use



1. Place the appliance on a firm, stable & flat surface, allow sufficient ventilation.
2. Place the lid on the glass bowl and press it down firmly & properly.



3. Place the measuring cup into the opening on the lid.
4. Position the glass bowl on to the motor base housing unit by using guided grooves and make sure glass bowl fits properly on motor base housing unit.

**HINWEIS**

**Please note**

- ▶ The appliance will start only if the glass bowl is correctly positioned on motor base housing unit and lid on the glass bowl.

5. Connect the appliance to a suitable mains supply outlet.
6. Press ON/OFF key to start the appliance, and it initializing the programme and go to 'standby' mode.
7. Select the desired programme and start the process by pressing Start/Stop key.

**⚠WARNING**

**Warning**

- ▶ Do not touch the bottom of glass bowl and glass bowl during cooking, as they get very hot.
- ▶ If the glass bowl contains hot liquid, pour it out carefully.

**HINWEIS**

**Please note**

- ▶ During the programme, press Start/Stop key to pause the process. When press it again the programme continues. After completion of the programme, if no button is press for 10minutes the appliance will shut down automatically.
- ▶ To turn off the appliance in any condition, press ON/OFF key.
- ▶ At the end of the programme the LCD displays "00" and the appliance will sound an alert (5beeps).
- ▶ Disconnect the appliance from mains supply and let it to cool down completely once finished cooking.



**15.3 AUTO Mode**

**15.3.1 Commissioning**

1. Place the base housing on a firm, stable & flat surface.
2. Assemble the glass bowl correctly and plug in the appliance to a suitable main supply outlet.
3. Put the diced vegetables/ingredients into the glass bowl and add water as per your desired recipe, then replace the lid.
4. Press the ON/OFF key, the appliance initializing the program, then goes to 'standby' mode.

**HINWEIS**

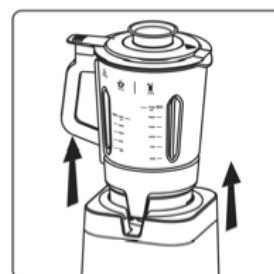
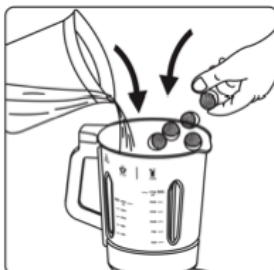
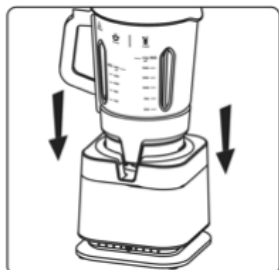
**Please note**

- ▶ The Maximum fill for hot ingredients is 1400ml. During the **cooking** process, you can add more ingredients by lifting the measuring cup and dropping them through the opening in the lid.

**⚠️WARNING**

**Warning**

- ▶ Do not remove the measuring cup or add ingredients when the appliance is **blending**.




Place the bowl on base unit  
select the program

put ingredients and water  
start the program


replace the lid  
lift up the bowl after finished

**15.3.2 Chunky / thick soup**

1. Press the key  (P1) to select the Chunky soup programme, then the selected programme is highlighted and flashing the Start/Stop key.
2. Press the Start/Stop key to start the process, then it stop flashes and the color changed from white to red. The cooking time will decrease as time goes on.
3. The appliance cooking up the ingredients for a few minutes, then automatically start stirring the ingredients.

**HINWEIS**


**Please note**

- ▶ During the cooking process, you can stir at any time by pressing the  key on control panel.

4. After stirring, the appliance continues the cooking process intermittently.
5. Then the last minute of the programme, the appliance will automatically start to mix the ingredients faster alternately until end of the programme.


6. Once the cooking time has ended the appliance will sound an alert (5beeps), then it will automatically switch to keep warm mode, which will keep your soup at low temperature for 20 minutes.
7. After 20 minutes of keep warm function, the appliance will sound an alert (5beeps) and then it will automatically goes into standby mode.

### 15.3.3 Velouté / Fine soup

1. Press the key  (P2) to select the Veloute soup programme, then the selected programme is highlighted and flashing the Start/Stop key.
2. Press the Start/Stop key to start the process, then it stop flashes and the color changed from white to red. The cooking time will decrease as time goes on.
3. The appliance cooking up the ingredients for few minutes, then automatically start stirring the ingredients.


#### HINWEIS

### Please note

- During the cooking process, you can stir at any time by pressing  key on control panel.


4. After stirring, the appliance continues the cooking process intermittently and also stirring up the ingredients intermittently until end of the programme.
5. Then the last minute of the programme, the appliance will automatically start to mix the ingredients faster alternately until end of the programme.
6. Once the cooking time has ended the appliance will sound an alert (5beeps), then it will automatically switch to keep warm mode, which will keep your soup at low temperature for 20 minutes.
7. During this keep warm function, the appliance automatically stirs the veloute/fine soup for 1 second in every 3 minutes until the end of the keep warm program.
8. After 20 minutes of keep warm function, the appliance will sound an alert (5beeps) and then it will automatically goes into standby mode.

### 15.3.4 Sauce function

1. Press the  key (P3) to select the sauce programme, then the selected programme is highlighted and flashing the Start/Stop key.
2. Press the Start/Stop key to start the process, then it stop flashes and the color changed from white to red. The cooking time will decrease as time goes on.
3. The appliance start to cooking up the ingredients, also start to blending the ingredients alternately.

#### HINWEIS

### Please note

- During the cooking process, you can stir at any time by pressing  key on control panel.

4. At the end of the programme, the appliance will sound an alert (5beeps) and then it will automatically goes to the standby mode.

**HINWEIS**

**Please note**

- In Auto mode, the cooking temperature, time duration and blending speed will be automatically selected according to below mentioned table.

Programme	Cooking time	Keep warm	Blending
Chunky / thick soup	30 Min.	20 Min.	Medium Speed
Velouté / fine soup	30 Min.	20 Min.	High Speed
Sauce	20 Min.	-	Low Speed

**15.3.5 Ice crushing / Smoothie function**



1. Press key **ICE** (P4), then Start/Stop key to start the process.
2. In this mode, the high speed of rotation alternatively up to 1 minute.
3. The appliance will sound an alert (5 beeps) to indicate the crushing process is completed.



**15.4 EXPERT Mode**

**15.4.1 Commissioning**

1. Place the base housing unit on a firm, stable & flat surface.
2. Assemble the glass bowl correctly and plug in the appliance to a suitable main supply outlet.
3. Put the ingredients into the glass bowl and add water, then replace the lid.
4. Press the ON/OFF key, the appliance initializing the program, then go to 'standby' mode.

**15.4.2 Making soup**

1. Press the key (P6) on control panel, by default the high temperature will be selected and dis plays a default cooking time 30 minutes.

**HINWEIS**


**Please note**

- To change the temperatre by press key again into, - low temperature (75°C-85°C) - high temperature (90°C-100°C).

2. Adjust the cooking time using key + from 1 minute to 60 minutes. Default setting is 30 minutes. If you want to increase or decrease the cooking time, press the + key until your desired cooking time is selected.
3. If you want to change the timer faster, keep maintaining the **+** key.



- After selected the cooking temperature and cooking time, then Start/Stop key to start the process.

**HINWEIS****Please note**

- ▶ During the cooking process, you can stir at any time by pressing  key on control panel.

- Once the cooking time has ended the appliance will sound an alert(5beeps), then it will automatically switch to keep warm mode, which will keep your soup at low temperature for 20 minutes.
- After 20 minutes of keep warm function, the appliance will sound an alert(5beeps) and then it will automatically goes into standby mode.

**15.4.3 Blending/Mixing**

- To blend the ingredients according to your preference, press the key  (P7) on control panel, by default the Medium(2) speed will be selected.
- Press key **+** to adjust the speed of blending function. In this blend mode, can select three different speeds such as LOW(1), MEDIUM(2), HIGH(3) accordingly and no time duration.
- Put the ingredients into the glass bowl, cover up with lid and make sure it fits properly.
- Once selected the blending speed, press key  to start blending. If you keep the finger on this key, the blending will continue, If you remove the finger from this key it will stop.
- The blending speed and time will make the texture of the preparation.

**HINWEIS****Please note**

- ▶ For safety reasons, the blending function in manual operation will stop automatically after few seconds.

**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

- ▶ Never immerse the base, glass bowl, power cord or mains plug into water.
- ▶ Do not clean glass bowls, interface and base housing with abrasive side of a sponge or pad. Only use soft cloth to clean.



## **▲VORSICHT** Attention

- ▶ Do not use any harsh abrasives or strong household cleaners or any abrasive tools as these may damage the non-stick coating surface.
- ▶ Handle the blades inside the glass bowl carefully when cleaning them; they are very sharp.
- ▶ Do not put the glass bowl in the dishwasher.

## 16.2 Cleaning in AUTO Mode

1. Fill the glass bowl with 1200ml of water with 3 or 4 drops of washing-up liquid.
2. Rinse the inside of the bowl using 'cleaning brush' to remove residue sticking on glass bowl.
3. Wash the lid in water with washing up liquid and rinse it using 'cleaning brush', then cover the glass bowl with lid.
4. Select auto cleaning function by pressing the key <sup>AUTO</sup>CLEAN (P5) on control panel.
5. Press Start/Stop key to start the cleaning process.
6. The appliance will start to blending the liquid at the beginning of the cleaning process, and it will heat up the water up to 2 minutes, then automatically start blending the liquid alternatively until end of programme. This may help release any food that may be on the underside of the blades.
7. Once the programme is complete, unplug the appliance.
8. Lift the glass bowl from base housing unit and place it on flat surface.
9. Remove the lid and finish cleaning the glass bowl with a sponge, and dry them thoroughly.
10. Clean the base housing unit with moist damp soft cloth.

## **HINWEIS** Please note

- ▶ To clean easily, wash the removable parts(lid, gasket & measuring cup) in warm soapy water immediately after use.
- ▶ Do not use a chemical descaler or a coffee machine descaler on the bowl non stick-heating plate.

## 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

<b>The Device does not work.</b>	
The appliance is not plugged in.	Check the appliance mains plug is connected in the socket properly.
The glass bowl is not placed on base unit.	Place the glass bowl properly with guided grooves.
The lid is not placed/ fitted well onto the glass bowl.	Place the lid properly onto the glass bowl and make sure it fits properly.
<b>The ingredients have not blended well.</b>	
The ingredients exceeded the Max indication in the glass bowl.	Remove some of the ingredients and ensure the ingredients are placed evenly over the bottom of the glass bowl.
The water or cooking liquid is not enough to blend well	Make sure the water/liquid level is correct as mentioned in the recipe.
<b>The food is burnt.</b>	
The water or cooking liquid is not enough.	Make sure the water/ cooking liquid level is correct as mentioned in the recipe.
<b>No response or the sensitivity of control panel is getting low by pressing several times on function keys.</b>	
Appliance is under electromagnetic interference.	Unplug the appliance from power socket. Restart after few minutes.
Dirt on control panel.	Clean the panel with soft cloth.

### **▲VORSICHT** Attention

- ▶ If above mentioned steps don't solve the problem, please contact your 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 GB 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	Blender with cooking function CB 2200
Model	1330-0
Item No.:	2710
Mains data	220 -240 V, 50-60 Hz
Heating power	1000 W
Motor power	500 W
Capacity hot	1400 ml
Capacity cold	1750 ml
External measurements (W x H x D):	23,5 x 43 x 19 cm
Net weight	5,35 kg

# Mode d'emploi

## Mixeur à fonction cuisson CB 2200



N°. d'article 2710

## 21 Mode d'emploi

### 21.1 Généralités

Veillez 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 à fonction cuisson CB 2200 vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

### 21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient mixeur à fonction cuisson CB 2200 (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.

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

### 21.3 Avertissements de danger

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



**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.

**▲WARNUNG** 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.

**HINWEIS** Remarque

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

#### 21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- l'utilisation de pièces non autorisées

- des modifications techniques, modifications de l'appareil

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

## 21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

## 22 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.

### 22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux

- Préparation de soupes
- Broyage de glaçons
- Faire des smoothies

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

#### **▲WARNING** 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.

## 22.2 Consignes de sécurités générales

**HINWEIS**

## Remarque

**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.
- ▶ En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de huit ans et par les personnes atteintes d'un handicap mental, sensoriel ou physique si elles ont au préalable été instruites de sa manipulation en sécurité et comprennent ses éventuels dangers.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Pendant la période de garantie 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.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.

**HINWEIS**

## Remarque

- ▶ 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.
- ▶ Arrêtez l'appareil au moyen du bouton "ON/OFF" et débranchez-le de la prise afin d'arrêter l'appareil.
- ▶ Assurez-vous que toutes les pièces soient bien montées et correctement fixées.
- ▶ N'enlevez jamais le récipient mesureur et n'ajoutez pas d'aliments pendant que l'appareil est en cours de mixage!
- ▶ N'introduisez pas de cuillères ou autres par l'ouverture du récipient mesureur pendant la chauffe ou le mixage.
- ▶ N'ajoutez pas d'eau glacée ou froide dans le réservoir d'eau encore chaud pour éviter tout choc thermique.
- ▶ N'utilisez pas de détartrant chimique ou de détartrant pour machine à café pour la plaque de chauffage.
- ▶ Ne mettez pas l'appareil en marche (chauffe, mixage ou programmes) quand le plat est vide (marche à vide).

**⚠WARNING**

## Attention

- ▶ Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil avec le couvercle ouvert.
- ▶ Pendant le mixage, ne mettez pas les mains ou tout autre utensile dans le récipient afin d'éviter le risque de blessures graves sur les personnes ou les détériorations de l'appareil. La spatule peut être utilisée, mais toutefois uniquement lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement.
- ▶ Avant le mixage de liquides chauds, vous devez retirer récipient mesureur du couvercle en deux parties.



**▲WARNING** Attention

- ▶ Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de trébucher ou de s'emmêler dans un câble trop long.
- ▶ Débrancher l'appareil de sa prise dès qu'il reste inutilisé et avant le nettoyage et avant de monter ou de démonter des pièces.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir avant de monter ou de démonter des pièces ou de nettoyer et de ranger l'appareil.

## 22.3 Sources de danger

### 22.3.1 Danger de brûlure

**▲WARNING** Attention

**Les aliments chauffés dans cet appareil ainsi que les plats utilisés ou la surface de l'appareil peuvent être brûlants.**

Respectez les consignes de sécurité suivantes afin de ne pas brûler ou d'ébouillanter quiconque.

- ▶ Cet appareil générant des taux de chaleur. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Tenez l'appareil à la poignée de récipient de verre et utilisez avec les gants de four
- ▶ Afin d'éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de four ou autres lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▶ Retirez le couvercle avec prudence en tournant la base dans votre direction et laissez la vapeur s'échapper progressivement.
- ▶ Soyez prudent lorsque vous déplacez votre appareil s'il contient quelque chose de chaud.
- ▶ Le récipient de verre contient du liquide chaud, versez-le avec précaution.

**▲VORSICHT** Prudence

### **Danger dû à une surface chaude !**

- ▶ La partie arrière supérieure du boîtier (Récipient de verre) comporte un autocollant avertissant du danger constitué par les surfaces chaudes. L'appareil peut être très chaud à la surface.
- ▶ Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Danger de brûlure !



### **22.3.2 Danger d'incendie**

**▲WARNING** Attention

#### **En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.**

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne disposez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ N'approchez pas l'appareil de sources de chaleur (chauffage à gaz ou électrique, brûleur, four chaud, etc.).

### **22.3.3 Dangers du courant électrique**

**▲GEFAHR** Danger

#### **Danger de mort par électrocution !**

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.

**⚠GEFAHR****Danger**

- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier et ne dévissez jamais non plus des pièces de l'appareil !

## 23 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.

### 23.1 Consignes de sécurité

**⚠WARNING****Attention**

**Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !**

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes:

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

### 23.2 Inventaire et contrôle de transport

La CB 2200 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Récipient de verre
- Couvercle
- Récipient mesureur
- Boîtier
- Spatule en caoutchouc
- Brosse de nettoyage
- 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 avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

### 23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

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

### 23.4 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. Eliminez 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.

### 23.5 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 établi sur un support ferme, plan, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour l'appareil et les aliments à cuire, conformément au poids d'aliment le plus lourd envisageable.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de murs ou de prises afin d'éviter les dommages dus à la vapeur.
- Ne laissez pas pendre le cordon sur le bord des tables et maintenez le éloigné des surfaces chaudes.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de 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 (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

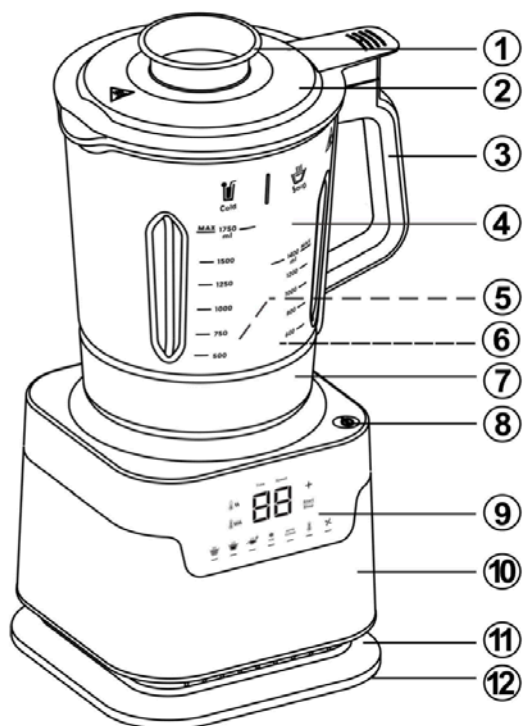
## 23.6 Raccordement électrique

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.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- 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 mm<sup>2</sup>. 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 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. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. 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.

## 24 Fonction

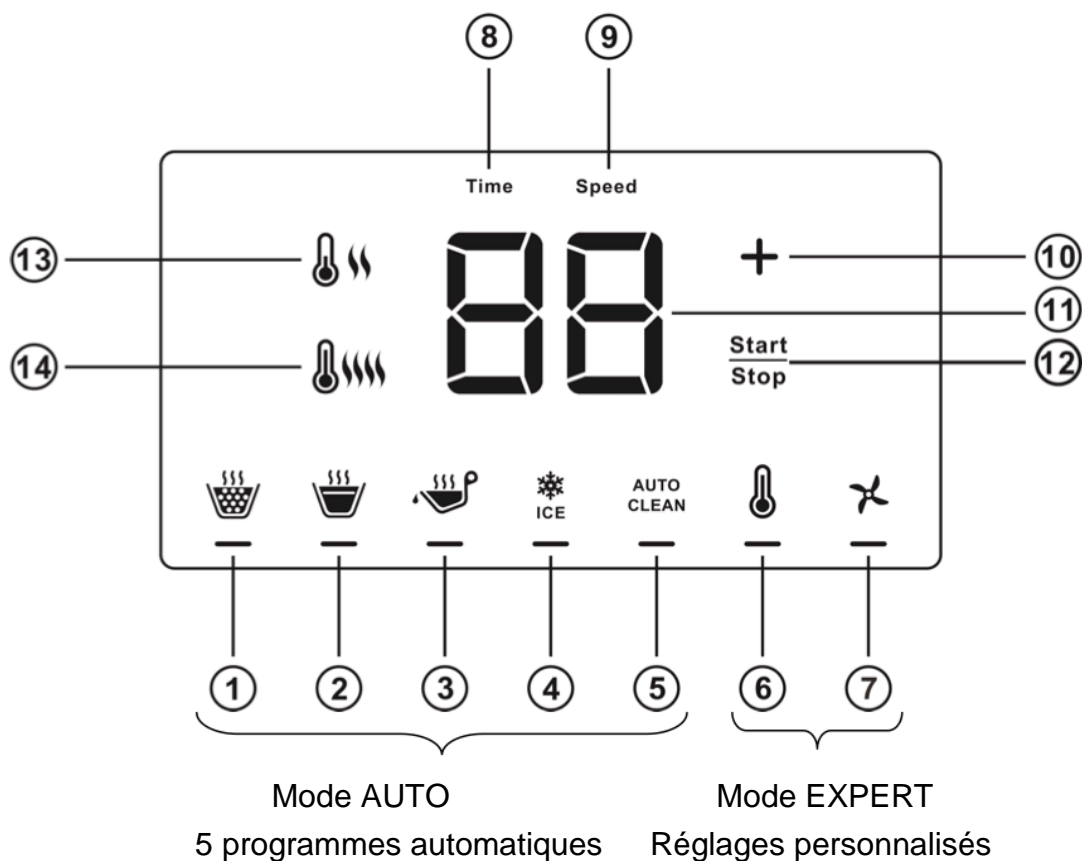
Dans ce chapitre on trouvera des renseignements importants sur la fonction de la machine.



### 24.1 Vue d'ensemble

1. Récipient mesureur
2. Couvercle
3. Poignée
4. Récipient de verre
5. Lame
6. Plaque de chauffage antiadhésive
7. Fond du réservoir en verre
8. Bouton ON/OFF
9. Console de commande
10. Boîtier
11. Fond du boîtier
12. Pied en caoutchouc antidérapant

## 24.2 Console de commande



### Mode AUTO

1. Soupe en morceaux/épaisse (P1)
2. Soupe lisse (P2)
3. Sauce (P3)
4. Broyeur de glaçons / smoothie (P4)
5. Nettoyage automatique (P5)
8. Affichage du temps
9. Indicateur de vitesse
10. Augmenter/diminuer
11. Ecran
12. Démarrage/arrêt
13. Affichage température basse
14. Affichage température haute

### Mode EXPERT

6. Touche de réglage de température
7. Touche de mixage

## 24.3 Plaque signalétique

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

## 25 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.

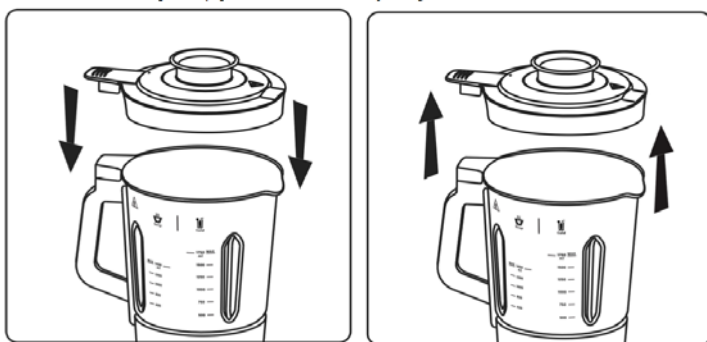
### **▲WARNING** Attention

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

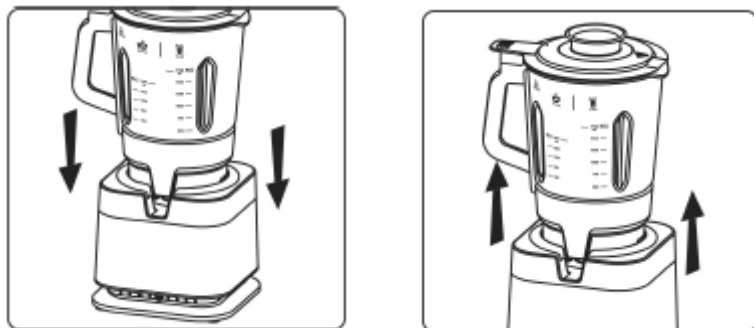
### 25.1 Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage de l'appareil et des accessoires
2. Nettoyez avec soin les éléments qui entrent en contact avec les aliments et séchez-les avant la première utilisation de l'appareil.

### 25.2 Utilisation



1. Placez l'appareil sur une surface stable, solide et plane. Veillez à une circulation suffisante de l'air.
2. Disposez le couvercle sur le récipient de verre et enfoncez le fermement.



3. Placez le récipient mesureur dans l'ouverture du couvercle.
4. Positionnez le récipient de verre sur le boîtier en suivant les mouvements indiqués et assurez-vous que le récipient de verre est bien fixé.

### **HINWEIS**

### Remarque

- ▶ L'appareil ne peut être mis en marche que si le récipient en verre est correctement positionné sur le boîtier et le couvercle est bien posé sur ce même récipient.
5. Branchez la fiche dans une prise ayant l'alimentation en courant requise.
  6. Appuyez sur la touche ON/OFF pour démarrer l'appareil. L'appareil initialise le programme et passe en mode veille
  7. Sélectionnez le programme souhaité et démarrez le processus en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

### **▲WARNING** Attention

- ▶ Ne touchez ni le fond du récipient en verre ni le récipient en cours d'usage car il peut être très chaud !



## ⚠️ **WARNUNG** Attention

- ▶ Si le récipient en verre contient des liquides, versez avec prudence

## **HINWEIS** Remarque

- ▶ Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour arrêter le pro-gramme. Appuyez à nouveau pour continuer le programme. L'appareil s'arrête automatiquement si aucune touche n'a été actionnée après le programme pendant 10 minutes.
- ▶ Appuyez sur le bouton ON/OFF pour arrêter l'appareil dans n'importe quelle situation.
- ▶ A la fin du programme, l'écran indique "00" et une alarme retentit (5 bips)
- ▶ Enlevez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le entièrement refroidir.

## 25.3 Mode AUTO



### 25.3.1 Mise en service

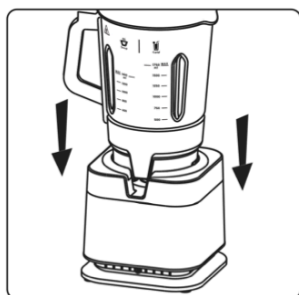
1. Placez l'appareil sur une surface stable, solide et plane.
2. Assemblez l'appareil correctement et branchez l'alimentation.
3. Versez les aliments découpés dans le récipient en verre et ajoutez la quantité d'eau souhaitée (selon la recette) puis posez le couvercle
4. Appuyez sur la touche OK. L'appareil initialise le programme et passe en mode veille.

## **HINWEIS** Remarque

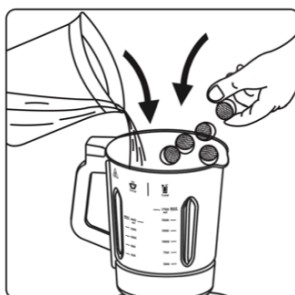
- ▶ La capacité maximale d'aliments chauds est de 1400 ml. Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients pendant la **cuisson** en soulevant le récipient mesureur et introduisant les ingrédients par l'ouverture.

## ⚠️ **WARNUNG** Attention

- ▶ Retirez le récipient mesureur et n'ajoutez pas d'aliments pendant le **mixage** .



Positionnez le plat sur le boîtier.

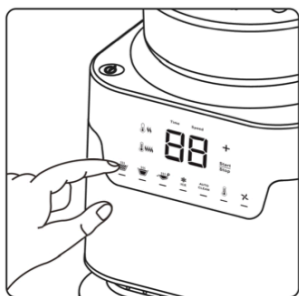


Ajoutez les ingrédients et le liquide dans le récipient de verre

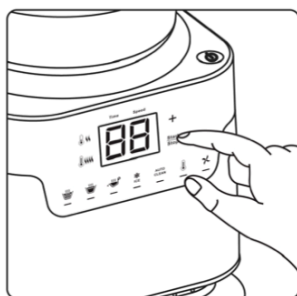


Posez le couvercle.





Sélectionnez le programme




Démarrez le programme.




Retirez le récipient de verre sitôt le programme terminé

### 25.3.2 Soupe en morceaux/épaisse

1. Pressez le bouton  (P1) pour sélectionner le programme soupes en morceaux/épaisses. Le programme s'allume et le bouton marche/arrêt clignote.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme. Le bouton cesse de clignoter et sa couleur passe du blanc au rouge. Le temps de cuisson diminue avec le temps indiqué sur l'horloge.
3. L'appareil cuit les ingrédients pour quelques minutes et remue automatiquement son contenu.


#### HINWEIS

### Remarque


► Pendant la cuisson, vous pouvez remuer à tout moment, en pressant le bouton  sur la console de commande.

4. Après avoir été remués, le dispositif règle le processus de cuisson continue de façon intermittente.
5. Lors de la dernière minute, l'appareil remue automatiquement les ingrédients plus vite, jusqu'à la fin du programme.
6. Une fois le temps de cuisson achevé, un signal retentit (5 bips), puis l'appareil passe automatiquement en mode de maintien à température. Ce mode maintient pendant 20 minutes la soupe à température
7. Au bout de ces 20 minutes, le signal retentit à nouveau après que l'appareil passe automatiquement en mode veille.

### 25.3.3 Soupe lisse


1. Pressez la touche  (P2) pour sélectionner le programme soupes en soupe lisse. Le programme s'allume et le bouton marche/arrêt clignote.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme. Le bouton cesse de clignoter et sa couleur passe du blanc au rouge. Le temps de cuisson diminue avec le temps.
3. L'appareil cuit les ingrédients pour quelques minutes et remue automatiquement son contenu.

**HINWEIS****Remarque**


► Pendant la cuisson, vous pouvez remuer à tout moment, en pressant le bouton  sur la console de commande.

4. Après avoir été remués, le dispositif définit le processus de cuisson a continué par intermittence et en remuant les ingrédients aussi par à-coups, jusqu'à ce que le programme est terminé.
5. Lors de la dernière minute du programme, l'appareil remue automatiquement les ingrédients plus vite jusqu'à la fin du programme.
6. Une fois le temps de cuisson achevé, un signal retentit (5 bips), puis l'appareil passe automatiquement en mode de maintien à température.
7. Pendant la fonction de réchauffement, l'appareil remue la soupe toutes les 3 minutes pour chaque 1 seconde jusqu'à ce que la fonction de maintien au chaud est arrêté.
8. A bout de ces 20 minutes, le signal retentit à nouveau après que l'appareil passe automatiquement en mode veille.

**25.3.4 Fonction sauce**

1. Pressez la touche  (P3) pour sélectionner le programme Sauces. Le programme s'allume et le bouton marche/arrêt clignote.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme. Le bouton cesse de clignoter et sa couleur passe du blanc au rouge Le temps de cuisson diminue avec le temps indiqué sur l'horloge
3. L'appareil cuit les ingrédients et les remue par phase.

**HINWEIS****Remarque**

► Pendant la cuisson, vous pouvez remuer à tout moment, en pressant le bouton  sur la console de commande.

4. A la fin du programme, un signal retentit (5 bips), puis l'appareil passe automatiquement en mode de maintien à température.

**HINWEIS****Remarque**

► En mode AUTO, la température de cuisson, la durée et la vitesse de mixage sont définis automatiquement:

Programme	Temps de cuisson	Maintien à température	Vitesse de mixage
Soupe en morceaux/épaisse	30 min.	20 min.	Moyenne
Soupe lisse	30 min.	20 min.	Haute
Sauce	20 min.	-	Basse

### 25.3.5 Fonction broyage de glaçons / smoothies



1. Pressez le bouton ICE (P4), puis le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme.
2. Dans ce programme, les lames tournent à la vitesse maximale par phase pendant 1 minute.
3. A la fin du programme retentit un signal (5 bips) pour signaler que le processus de concassage a pris fin.



## 25.4 Mode EXPERT



### 25.4.1 Mise en service




1. Placez l'appareil sur une surface stable, solide et plane.
2. Assemblez l'appareil correctement et branchez l'alimentation.
3. Versez les aliments découpés ou les glaçons dans le récipient en verre et ajoutez la quantité d'eau souhaitée (selon la recette) puis posez le couvercle.
4. Appuyez sur la touche OK. L'appareil initialise le programme et passe en mode veille

### 25.4.2 Cuisiner une soupe

1. Pressez le bouton  (P6) sur la console de commande. La haute température  est sélectionnée par défaut et l'écran indique un temps de cuisson par défaut de 30 minutes.

#### HINWEIS


#### Remarque

- Pressez la touche  à nouveau pour passer en basse température (75°C-85°C)  ou en haute température (90°C-100°C) .

2. Réglez le temps de cuisson en pressant le bouton + de 1 - 60 minutes. La valeur par défaut est de 30 minutes. Si vous souhaitez augmenter / diminuer ce temps de cuisson, appuyez sur le bouton + à la température désirée.
3. Si vous souhaitez modifier plus rapidement le temps de cuisson, maintenez appuyé le bouton +.
4. Après avoir choisi une température et un temps de cuisson, pressez le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme.



#### HINWEIS

#### Remarque

- Pendant la cuisson, vous pouvez remuer à tout moment, en pressant le bouton  sur la console de commande.

5. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal retentit (5 bips), puis l'appareil passe automatiquement en mode de maintien à température. Ce mode maintient la soupe à température pendant 20 minutes.
6. A bout de ces 20 minutes, le signal retentit à nouveau après que l'appareil passe automatiquement en mode veille.

### 25.4.3 Mélanger/Purée

1. Afin de mixer les ingrédients à votre gré, pressez le bouton  (P7) pour régler vitesse standard Moyenne (2).
2. Appuyez sur le bouton + pour ajuster la vitesse. Vous pouvez choisir entre trois vitesses BASSE (1), MOYENNE (2), HAUTE. Il n'est pas désigné de temps.
3. Versez les ingrédients dans le récipient en verre et poser le couvercle sur ce récipient.
4. Dès que vous avez sélectionné une vitesse de mixage, pressez le bouton  pour mixer. Maintenez le bouton enfoncé pour mixer. L'appareil cesse de mixer lorsque vous arrêtez d'appuyer.
5. La consistance de la soupe dépend de la vitesse et du temps de mixage.

#### HINWEIS

### Remarque

- Pour des raisons de sécurité, l'appareil cesse automatiquement de mixer en mode manuel après quelques secondes.

## 26 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.

### 26.1 Consignes de sécurité

#### ▲VORSICHT Prudence

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

- N'immergez jamais le boîtier, le récipient en verre, le câble et la fiche dans l'eau.
- Ne nettoyez jamais le récipient en verre, la surface de contact et le boîtier avec la face abrasive de l'éponge ou autres. Utilisez exclusivement des chiffons doux, des éponges ou autres.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou des nettoyants ménager forte, car ils pourraient endommager la surface du revêtement anti-adhésif.
- Les lames sont très tranchantes. Soyez très prudent en les manipulant.
- Ne nettoyez pas le récipient en verre au lave-vaisselle

### 26.2 Nettoyage en mode AUTO

1. Remplissez le récipient d'eau de 1200 ml d'eau additionnée de 3 à 4 gouttes de liquide vaisselle
2. Utilisez une éponge afin de nettoyer l'intérieur du plat et pour enlever les résidus alimentaires. Ne jetez pas l'eau dans l'évier.

3. Nettoyez le couvercle à l'eau additionnée de liquide vaisselle avec une éponge et posez-le ensuite sur le récipient en verre.
4. Sélectionnez la fonction Nettoyage automatique AUTO CLEAN (P5).
5. Appuyez sur le bouton démarrage/arrêt.
6. L'appareil commence à mixer le liquide et chauffe l'eau pendant 2 minutes. L'appareil mixe ensuite le liquide par phases jusqu'à la fin du programme. Cela aide à supprimer les résidus alimentaires sous les lames
7. Débranchez le cordon secteur sitôt le programme achevé.
8. Posez le récipient de verre sur une surface plane.
9. Retirez le couvercle et poursuivez le nettoyage du récipient. Utilisez une éponge nettoyante pour ce faire. Essayez ensuite à fond le réservoir.
10. Nettoyez le boîtier à l'aide d'un chiffon humide et doux.

**HINWEIS****Remarque**

- ▶ Nettoyez les pièces amovibles (couvercle, joint d'étanchéité et récipient mesureur) sitôt après usage à l'eau tiède et savonneuse pour simplifier le nettoyage.
- ▶ N'utilisez pas de détartrant chimique ou de détartrant pour machine à café pour la plaque de chauffage.

## 27 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.

### 27.1 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.

### 27.2 Résolution des problèmes

<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b>	
L'appareil n'est pas connecté.	Vérifiez si la fiche est correctement branchée dans la prise.
Le récipient en verre n'est pas correctement adapté sur le socle.	Posez correctement le récipient en verre sur le socle en vous aidant des illustrations.
Le couvercle n'est pas correctement adapté sur le récipient en verre..	Posez correctement le couvercle sur le récipient en verre. L'appareil ne fonctionne qu'avec le couvercle.
<b>Les ingrédients ne sont pas correctement mixés.</b>	
La quantité remplie a dépassé la capacité maximale.	Retirez quelques ingrédients et assurez-vous que les ingrédients sont répartis de manière homogène sur le fond du récipient en verre.

Il n'y a pas assez d'eau ou de liquide de cuisson pour un mixage correct.	Assurez-vous que la quantité d'eau ou de liquide correspond à la quantité indiquée dans la recette.
<b>Les aliments sont brûlés.</b>	
Il n'y a pas assez d'eau ou de liquide de cuisson pour un mixage correct.	Assurez-vous que la quantité d'eau ou de liquide correspond à la quantité indiquée dans la recette.
<b>Pas de réponse / sensibilité du panneau de commande est réduite de ré-appuyant sur les touches de fonction.</b>	
Appareil est interférences électromagnétiques.	Tirez le bouchon. Recommencer au bout de quelques minutes.
La saleté sur l'écran.	Nettoyez l'écran de commande avec un chiffon doux.

### **▲VORSICHT** Prudence

- Faute de résolution de votre problème, veuillez contacter un représentant du service à la clientèle.

## 28 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.

## 29 F 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!).

### 30 Caractéristiques techniques

Appareil	Mixeur à fonction cuisson CB 2200
Modèle	1330-0
N°. d'article	2710
Données de raccordement	220 -240 V, 50-60 Hz
Puissance calorifique	1000 watts
Puissance moteur	500 watts
Capacité chaud	1400 ml
Capacité froid	1750 ml
Dimensions	23,5 x 43 x 19 cm
Poids net	5,35 kg

# Istruzione d'uso

## Frullatore con funzione di cottura CB 2200



Articolo-N. 2710



## 31 Istruzione d'uso

### 31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni. Il Frullatore con funzione di cottura CB 2200 le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

### 31.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del Frullatore con funzione di cottura CB 2200 (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio. Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell'apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

### 31.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

**▲GEFAHR** Pericolo

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

**▲WARNING** Avviso

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

**▲VORSICHT** Attenzione

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

**HINWEIS** Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

### 31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza. Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate

- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia.

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

### 31.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

## 32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

### 32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso

- Preparazione di minestre
- Frantumazione di cubetti di ghiaccio
- Preparazione di smoothies

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

#### **▲WARNING** Avviso

### **Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

## 32.2 Indicazioni generali di sicurezza

**HINWEIS**

## Indicazione

### Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, con età superiore di 8 anni, nonché da persone con disabilità mentali, sensoriche o fisiche, solo se prima sono stati istruiti sul funzionamento sicuro e se capiscono i possibili pericoli esistenti.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Non fare eseguire lavori di pulizia e manutenzione da bambini senza che questi siano sorvegliati.
- ▶ Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Non immergere l'apparecchio, il cavo e la spina nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.

**HINWEIS**

## Indicazione

- ▶ Per spegnere l'apparecchio, premere il pulsante „ON/OFF“ e staccare la spina dalla presa elettrica.
- ▶ Accertarsi che tutte le parti siano montate correttamente e che siano fissate.
- ▶ Mai rimuovere il misurino e non aggiungere prodotti alimentari mentre l'apparecchio sta facendo del purè!
- ▶ Non infilare nessun cucchiaino o simile nell'apertura del misurino durante il riscaldamento o la preparazione di purè.
- ▶ Per evitare uno shock di temperatura non aggiungere acqua fresca o fredda nel recipiente di vetro ancora caldo.
- ▶ Non utilizzare dell'anticalcare chimico o anticalcare per macchine da caffè per la piastra riscaldante.
- ▶ Non accendere l'apparecchio (riscaldare, preparazione purè o programmi), quando il recipiente di vetro è vuoto (funzionamento a vuoto).

**⚠WARNING**

## Avviso

- ▶ Evitare il contatto con parti in movimento.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con il coperchio.
- ▶ Per evitare gravi lesioni alle persone o danneggiamenti dell'apparecchio, non infilare le mani o altri utensili durante la frullatura nel recipiente. La spatola può essere usata solo quando l'apparecchio non è in funzione.
- ▶ Prima di frullare liquidi caldi, rimuovere il misurino del coperchio.
- ▶ In dotazione viene fornito un cavo di corrente corto per evitare il rischio di inciampare o di impigliarsi con un cavo troppo lungo.

**▲WARNING** Avviso

- ▶ Staccare sempre la spina elettrica, quando l'apparecchio non è in funzione e prima di ogni pulizia e montaggio/smontaggio delle parti.
- ▶ Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di eseguire la pulizia, il montaggio/smontaggio di accessori e prima di conservarlo.

## 32.3 Fonti di pericolo

### 32.3.1 Pericolo di ustione

**▲WARNING** Avviso

**I prodotti da cucinare riscaldati in questo apparecchio nonché le stoviglie utilizzate e la superficie dell'apparecchio possono diventare molto calde.**

Osservare le avvertenze di sicurezza seguenti per non scottarsi o bruciarsi se stessi o terzi:

- ▶ Questo apparecchio genera calore. Non toccare le superfici scottanti. Prendere il recipiente di vetro sempre dal manico e utilizzare dei guanti per forno.
- ▶ All'utilizzo dell'apparecchio, utilizzare sempre guanti da forno o simile per evitare ustioni.
- ▶ Rimuovere cautamente il coperchio svitando la parte inferiore e lasciare fuoriuscire il vapore poco a poco.
- ▶ Fare molta attenzione quando trasportate l'apparecchio contenente ancora prodotti alimentari molto caldi.
- ▶ Se il recipiente di vetro contiene ancora liquido scottante, svuotarlo cautamente.



**▲VORSICHT** Attenzione

### **Pericolo da superfici scottanti!**

Sul lato posteriore in alto dell'apparecchio (recipiente di vetro) vi è collocato un avvertimento sul pericolo dovuto da superfici scottanti. L'apparecchio può diventare molto caldo sulla superficie.

- ▶ Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Pericolo di ustione!

### **32.3.2 Pericolo d'incendio**

**▲WARNING** Avviso

**In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.**

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- ▶ Tenere l'apparecchio di lontano da fonti di calore (gas, elettricità, bruciatori, forni caldi).

### 32.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

**▲GEFAHR** Pericolo

#### **Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ▶ Non azionare l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ▶ Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non aprire mai la scatola e non svitare parti dell'apparecchio.

## **33 Messa in funzione**

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.



### 33.1 Indicazioni di sicurezza

#### **⚠️ WARNUNG** Avviso

**Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!**

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

### 33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il Cooking Blender CB 2200 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Recipiente di vetro
- Coperchio
- Misurino
- Scatola
- Spatola di gomma
- Spazzola di pulitura
- Istruzioni d'uso

#### **HINWEIS** Indicazione

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

### 33.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

### 33.4 Smaltimento dell'involucro



L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

#### **HINWEIS** Indicazione

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

### 33.5 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.

- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze delle pareti o delle prese di corrente per evitare danneggiamenti dovuti dal vapore.
- Non lasciare penzolare il cavo sopra i bordi di tavole ecc. e tenerlo lontano da superfici calde.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

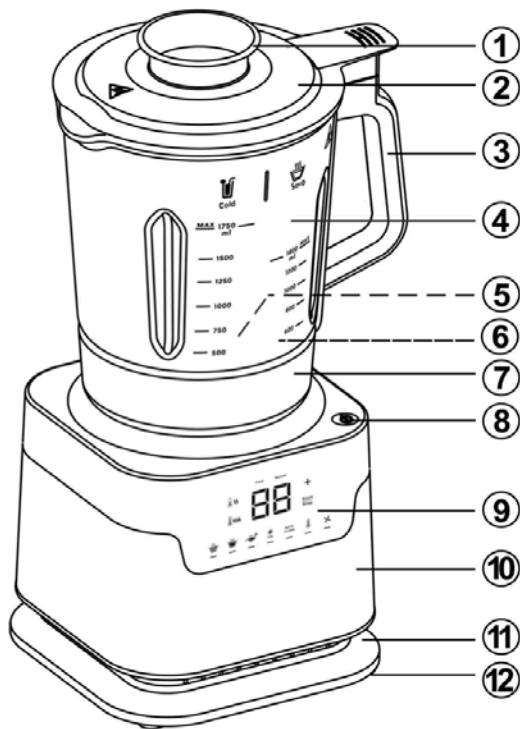
### 33.6 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm<sup>2</sup>. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il lce Master o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

## 34 Funzione

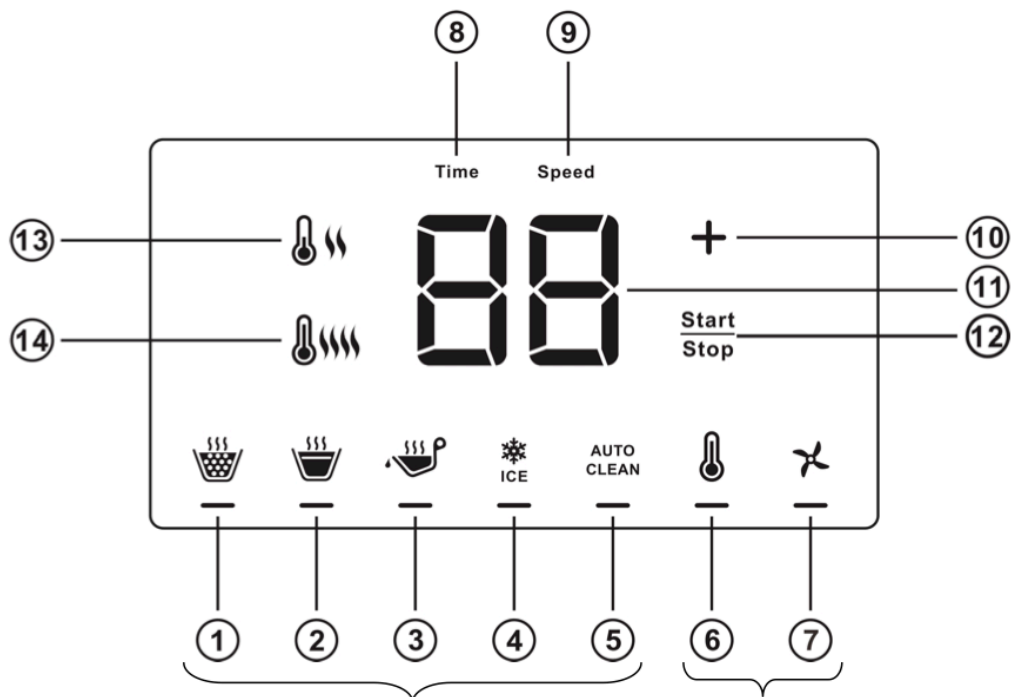
In questo capitolo ricevete importanti indicazioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio.



### 34.1 Panoramica

1. Misurino rimovibile
2. Coperchio
3. Manico
4. Recipiente di vetro
5. Lama
6. Piastra riscaldante con rivestimento antiaderente
7. Fondo del recipiente di vetro
8. Tasto ON/OFF
9. Campo di comando
10. Scatola
11. Fondo dell'apparecchio
12. Piede di gomma antiscivolo

### 34.2 Campo di comando



Modalità AUTO

5 Programmi automatici

Modalità EXPERT

Impostazioni dell'utente

**Modalità AUTO:**

1. Minestra a pezzi/densa (P1)
2. Minestra fine (P2)
3. Sugo (P3)
4. Frantumazione ghiaccio/Smoothie (P4)
5. Pulitura automatica (P5)

**Modalità EXPERT:**

6. Tasto impostazione temperatura
7. Tasto per pure

8. Indicatore orario
9. Indicatore velocità
10. aumenta/diminuisci
11. Display
12. Start/Stop
13. Indicatore temperatura bassa
14. Indicatore temperatura alta

### 34.3 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

## 35 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

### **▲WARNING** Avviso

- ▶ Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

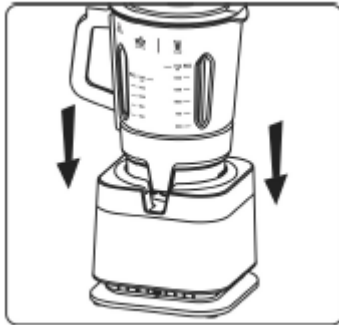
### 35.1 Prima di usare l'apparecchio la prima volta

1. Rimuovere l'imballaggio dall'apparecchio e accessori.
2. Pulire accuratamente le parti che vengono a contatto con i prodotti alimentari e asciugarli prima di utilizzare la prima volta l'apparecchio.

### 35.2 Uso



1. Piazzare l'apparecchio su una superficie stabile, solida e piana. Provvedere che ci sia abbastanza circolazione d'aria.
2. Mettere il coperchio sul recipiente di vetro e premerlo in giù.



3. Piazzare il misurino nell'apertura del coperchio.
4. Posizionare il recipiente di vetro sul corpo dell'apparecchio, seguendo i movimenti riportati qui e accertarsi che il recipiente di vetro sia correttamente in sede.

**HINWEIS**

**Indicazione**

- ▶ L'apparecchio si lascia accendere solo quando il recipiente di vetro è correttamente posizionato sopra il corpo dell'apparecchio e il coperchio è correttamente posizionato sul recipiente di vetro.
5. Infilare la spina in una presa elettrica con alimentazione di corrente adeguata.
  6. Premere il tasto ON/OFF per avviare l'apparecchio. L'apparecchio inizializza il programma e commuta in modalità di standby.
  7. Selezionare il programma desiderato e avviare il processo premendo il tasto Start/Stop.
  - 8.

**⚠ WARNING**

**Avviso**

- ▶ Non toccare né il fondo del recipiente di vetro né il recipiente di vetro stesso durante l'uso, perché diventono molto caldi!
- ▶ Se il recipiente di vetro contiene ancora del liquido, svuotarlo cautamente.

**HINWEIS**

**Indicazione**

- ▶ Premere il tasto ON/OFF per arrestare il programma. Ripremerlo per proseguire con il programma. L'apparecchio si spegne automaticamente, se dopo aver eseguito il programma per 10 minuti non viene premuto alcun tasto.
- ▶ Per spegnere l'apparecchio in qualsiasi situazione, premere il tasto ON/OFF.
- ▶ Alla fine del programma il display visualizza „00“ e si sente un allarme (5 suoni bip).
- ▶ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo completamente raffreddare.

**35.3 Modalità AUTO**



**35.3.1 Messa in funzione**

1. Piazzare l'apparecchio su una superficie stabile, solida e piana.
2. Assemblare correttamente l'apparecchio e infilare la spina nella presa elettrica.
3. Riempire i prodotti alimentari tagliati nel recipiente di vetro e aggiungere la quantità di acqua desiderata (a secondo della ricetta), poi mettere sopra il coperchio.

4. Premere il tasto ON/OFF. L'apparecchio inizializza il programma e commuta in modalità di standby.

**HINWEIS**

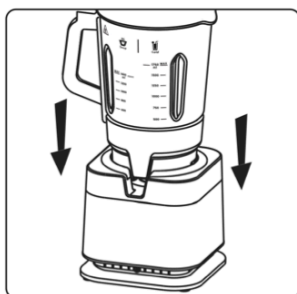
**Indicazione**

- La capacità massima di riempimento dell'apparecchio per prodotti alimentari caldi è di 1400 ml. Durante la cottura è possibile aggiungere altri ingredienti, sollevando il misurino e infilando gli ingredienti nell'apertura.

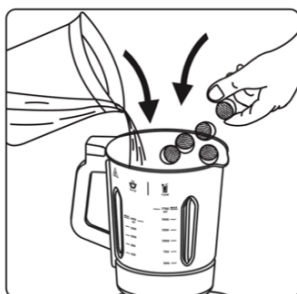
**⚠️ WARNUNG**

**Avviso**

- Non rimuovere il misurino e non aggiungere prodotti alimentari durante la preparazione del purè.



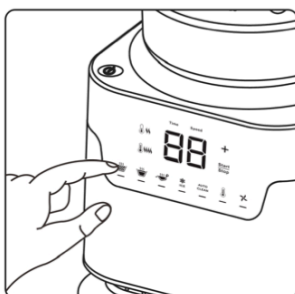
Piazzare il recipiente di vetro sopra il corpo.



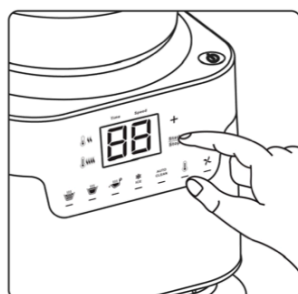
Riempire altri ingredienti e liquido nel recipiente di vetro.



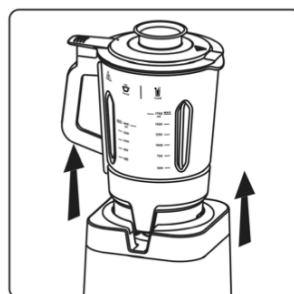
Mettere sopra il coperchio.



Selezionare il programma



Avviare il programma.



Rimuovere il recipiente di vetro al termine del programma

**1. Minestra a pezzi/densa**



1. Premere il tasto (P1), per selezionare il programma per minestre a pezzi/dense. Il programma si accende e il tasto Start/Stop lampeggia.
2. Premere il tasto ON/OFF per avviare il programma. Il tasto smette di lampeggiare e il colore cambia da bianco a rosso. Con il tempo che trascorre, diminuisce il tempo di cottura.
3. L'apparecchio cuoce gli ingredienti per alcuni minuti e poi li mescola automaticamente.


**HINWEIS**

**Indicazione**

- Durante la cottura potete in qualsiasi momento mescolare gli ingredienti, premendo il tasto sul campo di comando.

4. Dopo la mescolazione, l'apparecchio prosegue la cottura a scatto.
5. L'ultimo minuto del programma, l'apparecchio mescola automaticamente più veloce gli ingredienti fino al termine del programma.
6. Scaduto il tempo di cottura suona un segnale (5 suoni bip), poi l'apparecchio commuta automaticamente nella modalità di Mantieni caldo. In questa modalità, la minestra viene mantenuta calda per 20 minuti.
7. Scaduti questi 20 minuti si sente nuovamente il segnale, dopo il quale l'apparecchio commuta di nuovo in modalità di standby.


### 35.3.2 Minestra fine

1. Premere il tasto  (P2), per selezionare il programma per minestra fine. Il programma si accende e il tasto Start/Stop lampeggia.
2. Premere il tasto ON/OFF per avviare il programma. Il tasto smette di lampeggiare e il colore cambia da bianco a rosso. Con il tempo che trascorre diminuisce il tempo di cottura.
3. L'apparecchio cuoce gli ingredienti per alcuni minuti e poi li mescola automaticamente.

#### HINWEIS


### Indicazione

- Durante la cottura potete in qualsiasi momento mescolare gli ingredienti, premendo il

tasto  sul campo di comando.

4. Dopo la mescolazione, l'apparecchio prosegue la cottura a scatto e gli ingredienti
5. vengono mescolati anch'essi a scatto fino al termine del programma.
6. L'ultimo minuto del programma, l'apparecchio mescola automaticamente più veloce gli ingredienti fino al termine del programma.
7. Scaduto il tempo di cottura suona un segnale (5 suoni bip), poi l'apparecchio commuta automaticamente nella modalità di Mantieni caldo.
8. Durante la funzione Mantieni caldo, l'apparecchio mescola la minestra ogni 3 minuti per 1 secondo fino al termine del programma.
9. Scaduti questi minuti si sente nuovamente un segnale, dopo il quale l'apparecchio commuta di nuovo in modalità di standby.


### 35.3.3 Funzione sugo

1. Premere il tasto  (P3), per selezionare il programma per sughi. Il programma si accende e il tasto Start/Stop lampeggia.
2. Premere il tasto ON/OFF per avviare il programma. Il tasto smette di lampeggiare e il colore cambia da bianco a rosso. Con il tempo che trascorre diminuisce il tempo di cottura.
3. L'apparecchio cuoce gli ingredienti e poi li mescola automaticamente a scatto.

#### HINWEIS

### Indicazione

- Durante la cottura potete in qualsiasi momento mescolare gli ingredienti, premendo il

tasto  sul campo di comando.

- Al termine del programma suona un segnale (5 suoni bip), poi l'apparecchio commuta automaticamente nella modalità di Standby.

**HINWEIS**

**Indicazione**

- Nella modalità AUTO la temperatura di cottura, la durata e la velocità per fare il purè sono automaticamente determinati:

Programma	Tempo di cottura	Mantenere riscaldato	Velocità per purè
Minestra a pezzi/densa	30 minuti	20 minuti	media
Minestra fine	30 minuti	20 minuti	alta
Sugo	20 minuti	-	bassa

**35.3.4 Funzione frantumazione ghiaccio / Smoothie**



- Premere il tasto <sup>ICE</sup> (P4), poi premere il tasto Start/Stop per avviare il programma.
- In questo programma la lama ruota con la massima velocità a scatto per 1 minuto.
- Al termine del programma suona un segnale (5 suoni bip) per segnalare che il processo di frantumazione è terminato.

**35.4 Modalità EXPERT**



**35.4.1 Messa in funzione**

- Piazzare l'apparecchio su una superficie stabile, solida e piana.
- Assemblare correttamente l'apparecchio e infilare la spina nella presa elettrica.
- Riempire i prodotti alimentari tagliati o i cubetti di ghiaccio nel recipiente di vetro e aggiungere la quantità di acqua desiderata (a secondo della ricetta), poi mettere sopra il coperchio.
- Premere il tasto ON/OFF. L'apparecchio inizializza il programma e commuta in modalità di standby.

**35.4.2 Cottura minestra**

- Premere il tasto (P6) sul campo di comando. L'alta temperatura viene selezionata di standard e il display visualizza un tempo standard di cottura di 30 minuti.

**HINWEIS**


**Indicazione**

- Ripremere il tasto , per cambiare alla bassa temperatura (75°C-85°C) o all'alta temperatura (90°C-100°C) .





2. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto +/- . Preimpostazione: 30 minuti. Nel caso volete aumentare/diminuire il tempo di cottura, premere il tasto +/- fino a raggiungere la temperatura desiderata.
3. Se volete cambiare più velocemente il tempo, allora tenere premuto il tasto +/-.
4. Dopo aver selezionato una temperatura e il tempo di cottura, premere il tasto Start/Stop per avviare il programma.

**HINWEIS****Indicazione**

- Durante la cottura potete in qualsiasi momento mescolare gli ingredienti, premendo il tasto  sul campo di comando.

1. Scaduto il tempo di cottura suona un segnale (5 suoni bip), poi l'apparecchio commuta automaticamente nella modalità di Mantieni caldo. In questa modalità, la minestra viene mantenuta calda per 20 minuti.
2. Scaduti questi 20 minuti si sente nuovamente il segnale, dopo il quale l'apparecchio commuta di nuovo in modalità di standby.

**35.4.3 Preparazione purè/Mescolazione**

1. Per preparare il purè di ingredienti a vostra scelta, premere il tasto  (P7) per impostare la velocità standard Media (2).
2. Premere il tasto +/- per adeguare la velocità. Sono disponibili fino a tre velocità: BASSA (1), MEDIA (2), ALTA (3). Un tempo preimpostato non è qui disponibile.
3. Riempire gli ingredienti nel recipiente di vetro e metterci sopra il coperchio.
4. Non appena avete selezionato una velocità per purè, premere il tasto , per fare il purè. Tenere premuto il tasto per fare il purè. Se il tasto non viene premuto, l'apparecchio smette di fare il purè.
5. La consistenza della minestra è in funzione della velocità e del tempo per purè.

**HINWEIS****Indicazione**

- Per scopi di sicurezza, l'apparecchio nella modalità manuale dopo alcuni secondi smette automaticamente il funzionamento per purè.

**36 Pulizia e cura**

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

## 36.1 Avvertenze di sicurezza

### ▲VORSICHT CAUTELA

Prima di iniziare la pulizia della macchina, osservare le avvertenze di sicurezza seguenti:

- ▶ Mai immergere in acqua il corpo dell'apparecchio, il recipiente di vetro, il cavo e la spina.
- ▶ Mai pulire il recipiente di vetro, la superficie di contatto e il corpo dell'apparecchio con il lato ruvido, abrasivo della spugna o simile. Utilizzare esclusivamente panni e spugne morbide o simili.
- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o forti nonché oggetti appuntiti, poiché questi potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- ▶ Le lame nel recipiente di vetro sono molto taglienti. Maneggiarle (durante la pulizia) con molta attenzione.
- ▶ Non lavare il recipiente di vetro nella lavastoviglie.

## 36.2 Pulizia nella modalità AUTO

1. Riempire il recipiente di vetro con 1200 ml di acqua e 2 - 4 gocce di detergente.
2. Utilizzare una spugna di pulizia per pulire il lato interno del recipiente di vetro e per rimuovere residui di prodotti alimentari. Non versare via l'acqua.
3. Pulire il coperchio con acqua e detergente servendosi di una spugna di pulizia e poi metterlo sopra sul recipiente di vetro.
4. Selezionare la funzione automatica di pulizia AUTO CLEAN (P5).
5. Premere il tasto Start/Stop.
6. L'apparecchio inizia quindi a mescolare il liquido e riscalda l'acqua per 2 minuti. Dopodiché l'apparecchio mescola il liquido a scatto fino al termine del programma. Ciò serve per rimuovere residui di prodotti alimentari da sotto le lame.
7. Staccare la spina non appena il programma ha terminato.
8. Piazzare il recipiente di vetro su una superficie piana.
9. Rimuovere il coperchio e continuare con la pulitura del recipiente. Servirsi di una spugna di pulizia. Dopodiché asciugare accuratamente il recipiente.
10. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno morbido e umido.

### HINWEIS Indicazione

- ▶ Pulire le parti rimovibili (coperchio, anello di tenuta e misurino) direttamente dopo il loro utilizzo in acqua saponata calda per così facilitare la loro pulitura.
- ▶ Non utilizzare dell'anticalcare chimico o anticalcare per macchine da caffè per la piastra riscaldante.

## 37 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

## 37.1 Avvertenze di sicurezza

### ▲VORSICHT CAUTELA

- ▶ Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- ▶ Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

## 37.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

<b>L'apparecchio non funziona.</b>	
L'apparecchio non è collegato.	Verificare se la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
Il recipiente di vetro non correttamente in sede nella base.	Piazzare il recipiente di vetro correttamente sulla base seguendo la procedura illustrata nelle figure.
Il coperchio non è in sede / non è correttamente sopra il recipiente di vetro.	Piazzare correttamente il coperchio sul recipiente di vetro. L'apparecchio funziona solo con il coperchio.
<b>Gli ingredienti non sono correttamente preparati a purè.</b>	
La quantità di riempimento ha superato la capacità massima di riempimento.	Rimuovere alcuni ingredienti e accertarsi che gli ingredienti siano distribuiti uniformemente sul fondo del recipiente di vetro.
L'acqua o il liquido di cottura non è sufficiente per preparare correttamente il purè.	Accertarsi che la quantità di acqua o di liquido corrisponda alla quantità indicata nella ricetta.
<b>I prodotti alimentari sono bruciacchiati.</b>	
L'acqua o il liquido di cottura non è sufficiente per preparare correttamente il purè.	Accertarsi che la quantità di acqua o di liquido corrisponda alla quantità indicata nella ricetta.
<b>Nessuna segnalazione di risposta/ la sensibilità del campo di comando diminuisce ripremendo sempre i tasti di funzione</b>	
L'apparecchio è sottoposto a guasto elettromagnetico.	Staccare la spina. Riavviare dopo alcuni minuti.
Sul campo di comando vi è dello sporco.	Pulire il campo di comando con un panno morbido.

### ▲VORSICHT CAUTELA

- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti, se i passi sopra menzionati non risolvono il problema.

## 38 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.



Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

### HINWEIS

### Indicazione

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

## 39 | Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

## 40 Dati tecnici

Apparecchio	Frullatore con funzione di cottura CB 2200
Modello	1330-0
N. articolo	2710
Dati connessione	220 -240 V, 50-60 Hz
Potenza di riscaldamento	1000 W
Potenza del motore	500 W
Capacità Caldo	1400 ml
Capacità Freddo	1750 ml
Misure esterne (L/H/P)	23,5 x 43 x 19 cm
Peso netto	5,35 kg

# Manual del usuario

## Batidora con función de cocinado CB 2200



www.tuv.com  
ID 1000000000



Ref. 2710

## 41 Manual del usuario

### 41.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su CB 2200 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

### 41.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del aparato y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato. El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallas y/o
- limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

### 41.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

**▲GEFAHR** Peligro

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.**

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

**▲WARNING** Advertencia

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.**

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar lesiones a personas.

**▲VORSICHT** Precaución

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.**

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar lesiones a personas.

**HINWEIS** Nota

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

#### 41.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas



No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía.

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

## 41.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

## 42 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

### 42.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico.

- Preparación de sopas
- Picado de cubitos de hielo
- Preparación de smoothies

Cualquier otro uso no se adecúa a su uso original.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

### **▲WARNING** Advertencia

#### **Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.**

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

## 42.2 Instrucciones generales de seguridad

### HINWEIS

### Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años, así como por personas con discapacidad psicológica, sensorial o física si han sido instruidos en el uso seguro y son conscientes de los posibles peligros existentes.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ▶ Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico autorizado que haya sido instruido por el fabricante. Si se realizan reparaciones indebidas, el usuario puede correr un grave riesgo.
- ▶ La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.

**HINWEIS**

## Nota

- ▶ No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.
- ▶ Para apagar el aparato, pulse el botón "ON/OFF" y desconecte el enchufe de alimentación de la toma.
- ▶ Asegúrese de que todos los componentes están correctamente montados y quedan bien asentados.
- ▶ Nunca debe retirar el vaso medidor ni añadir alimentos mientras el aparato está haciendo puré.
- ▶ No inserte ninguna cuchara o utensilio similar en la abertura del vaso medidor durante el calentamiento o mientras la máquina hace puré.
- ▶ No agregue agua helada o fría en el recipiente de cristal aún caliente para evitar el shock térmico.
- ▶ No utilice productos anticorrosivos ni productos anticorrosivos para cafeteras para la placa de calentamiento.
- ▶ No encienda el aparato (calentamiento, pasapuré o programas) si el recipiente de cristal está vacío (marcha en vacío).

**⚠WARNING**

## Advertencia

- ▶ Evite ponerse en contacto con componentes móviles.
- ▶ Utilice el aparato únicamente con la tapa puesta.
- ▶ No introduzca las manos u otros utensilios en el recipiente durante el batido para evitar el peligro de lesiones graves o daños en el aparato. La espátula puede utilizarse, aunque solo si el aparato no está en marcha.
- ▶ Retire el vaso medidor de la tapa si desea batir líquidos calientes.
- ▶ La máquina incluye un cable de alimentación corto para evitar el riesgo de tropiezo o resbalamiento que implica el uso de un cable largo.

**▲WARNING** Advertencia

- ▶ Si no va a utilizar el aparato y antes de cada limpieza, desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de cada limpieza, montaje/desmontaje de componentes y antes de guardarlo.

## 42.3 Fuentes de peligro

### 42.3.1 Peligro de quemaduras

**▲WARNING** Advertencia

**Los alimentos calentados en esta máquina, así como los utensilios de cocina utilizados, así como la superficie de la máquina pueden calentarse mucho.**

Tenga presente las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse usted o a otras personas.

- ▶ Este aparato genera calor. No toque las superficies calientes. Tome el recipiente de cristal por el asa y utilice para ello guantes de horno.
- ▶ Para evitar quemaduras, utilice siempre guantes para horno o similares durante el uso de la máquina.
- ▶ Retire la tapa con cuidado girando la parte inferior en dirección opuesta a usted y deje que el vapor se purgue poco a poco.
- ▶ Preste atención durante el transporte del aparato si éste contiene alimentos calientes.
- ▶ Cuando el recipiente de cristal no contenga líquido caliente, agítelo con cuidado.

**▲VORSICHT** Precaución



**¡Peligro por superficies calientes!**

En el lado trasero superior de la carcasa (recipiente de cristal) se encuentra un aviso de peligro por superficies calientes. La superficie del aparato puede calentarse mucho.

- ▶ No toque la superficie caliente del aparato. ¡Peligro de quemaduras!

### 42.3.2 Peligro de fuego

**▲WARNING** AVISO

**El uso no adecuado del aparato puede provocar fuego.**

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para evitar el peligro de fuego:

- ▶ No coloque el aparato cerca de materiales combustibles.
- ▶ Aleje el aparato de fuentes de calor (gas, electricidad, quemador, horno caliente).

### 42.3.3 Peligro de electrocución

**▲GEFAHR** Peligro

**Peligro de muerte por electrocución**

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.

**⚠GEFAHR** Peligro

- ▶ No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ Nunca abra la carcasa ni desenrosque ningún componente del aparato.

### 43 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

#### 43.1 Instrucciones de seguridad

**⚠WARNUNG** Advertencia

**Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales**

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

#### 43.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato incluye los siguientes componentes de fábrica:

- Recipiente de cristal
- Tapa
- Vaso medidor
- Carcas
- Espátula de goma
- Cepillos de limpieza
- Manual del usuario

**HINWEIS** Nota

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

### 43.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.



### 43.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

#### HINWEIS

#### Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

### 43.5 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el aparato.
- No utilice el aparato cerca de paredes o tomas de alimentación, para evitar escaldadura por vapor.
- No deje colgando el cable por los bordes de las mesas, etc. y manténgase alejado de las superficies calientes.
- Elija el montaje de manera que los niños no puedan obtener en el dispositivo.
- El dispositivo no está diseñado para ser instalado en una pared o en un armario.
- No instale la unidad en un entorno cálido, húmedo o muy húmedo o cerca de materiales combustibles.
- La instalación y el montaje de este dispositivo en instalaciones móviles (barcos, por ejemplo) puede llevarse a cabo por empresas especializadas / si se aseguran las condiciones para el uso seguro de este equipo.



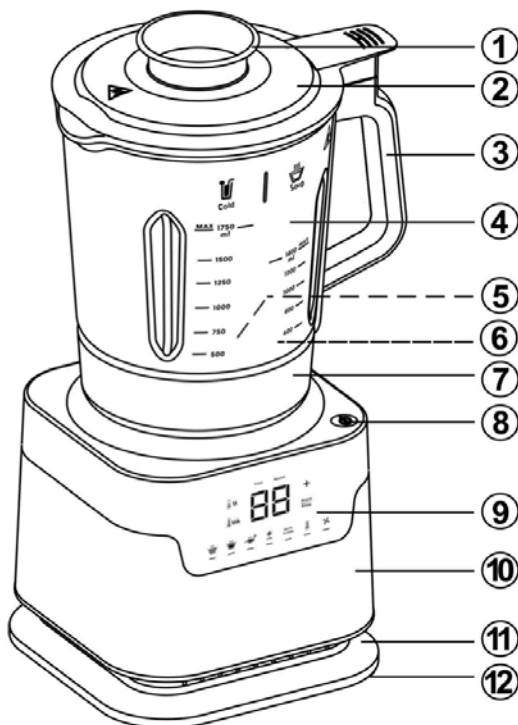
## 43.6 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm<sup>2</sup>. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

## 44 Función

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca del funcionamiento del aparato.

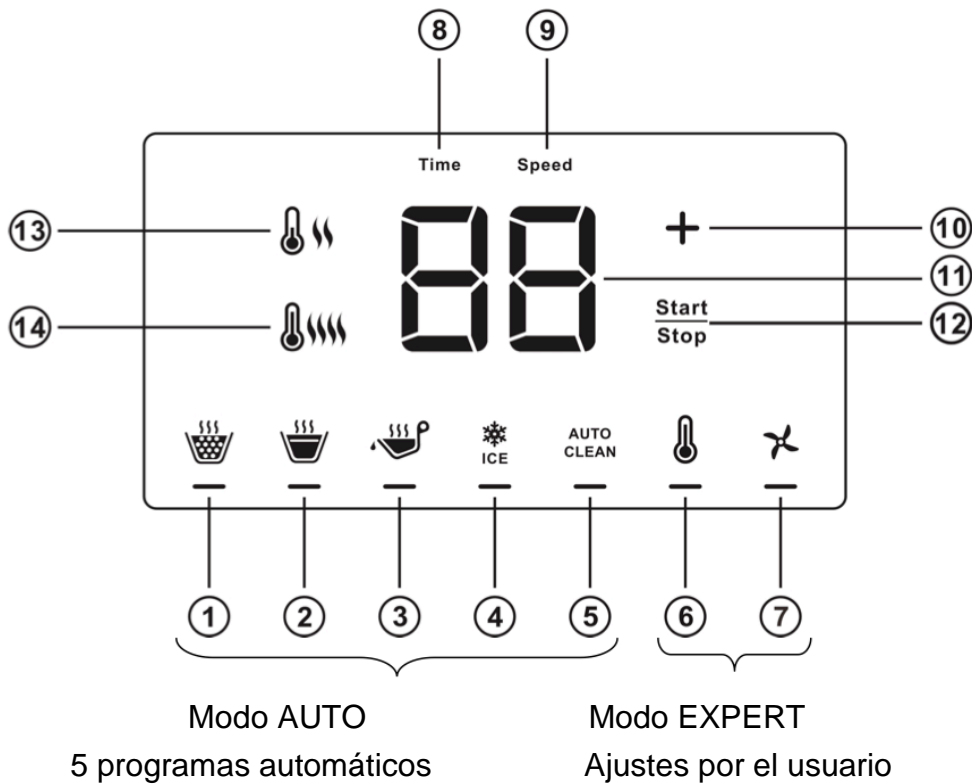


### 44.1 Visión de conjunto

1. Vaso medidor removible
2. Tapa
3. Asa
4. Recipiente de cristal
5. Cuchilla
6. Placa calefactora con revestimiento antiadherente
7. Base del recipiente de cristal
8. Botón ON/OFF
9. Consola de mando
10. Carcasa
11. Base de la carcasa
12. Pie de goma antiadherente



## 44.2 Consola de mando



<p>Modo AUTO:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopa densa/con tropezones (P1)</li> <li>2. Sopa fina (P2)</li> <li>3. Salsa (P3)</li> <li>4. Picado de hielo/smoothie (P4)</li> <li>5. Limpieza automática (P5)</li> </ol>	<p>Modo EXPERT:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Botón de ajuste de temperatura</li> <li>7. Botón de pasapuré</li> </ol>
--	---

8. Indicación horaria
9. Indicación de grado de rapidez
10. Aumento/reducción
11. Pantalla
12. Start/Stop
13. Indicación de baja temperatura
14. Indicación de alta temperatura

## 44.3 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

## 45 Operación y funcionamiento

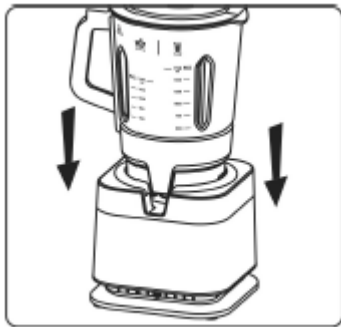
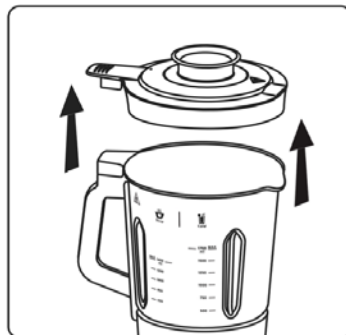
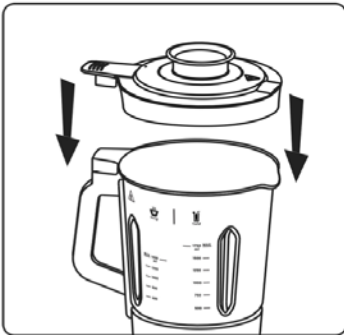
Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### **▲WARNING** Advertencia

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

### 45.1 Antes del primer uso

- 1 Retire el embalaje del aparato y de los accesorios.
- 2 Limpie los componentes que entren en contacto con los alimentos a fondo y séquelos antes de utilizar el aparato por primera vez.



### 45.2 Uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, resistente y llana. Procure que haya suficiente circulación de aire.
2. Coloque la tapa sobre el recipiente de cristal y presiónelo fuerte.
3. Coloque el vaso medidor en la abertura de la tapa.
4. Coloque el recipiente de cristal sobre la carcasa siguiendo los movimientos indicados y asegúrese de que el recipiente de cristal quede bien asentado.

#### **HINWEIS**

#### **Nota**

- ▶ El aparato solo se enciende si el recipiente de vidrio queda bien posicionado sobre la carcasa y la tapa se asienta sobre el recipiente de cristal.

5. Conecte el enchufe en una toma de alimentación eléctrica adecuada.
6. Pulse la tecla ON/OFF para arrancar el aparato. El aparato inicializa el programa y se ajusta en modo standby.
7. Seleccione el programa deseado y arranque el proceso pulsando el botón START/STOP.

### **▲WARNING** Advertencia

- ▶ ¡No toque la parte inferior del recipiente de cristal ni el recipiente de cristal durante el uso, ya que se calientan mucho!
- ▶ Cuando el recipiente de cristal contenga líquidos, agítelo con cuidado.

**HINWEIS****Nota**

- ▶ Pulse el botón START/STOP para detener el programa. Pulse nuevamente el botón para que el programa siga funcionando. Si después del programa no se pulsa ningún botón durante 10 minutos, el aparato se apaga automáticamente.
- ▶ Para apagar el aparato en cualquier situación, pulse la tecla ON/OFF.
- ▶ Al finalizar el programa, la pantalla indica "00" y suena la alarma (5 pitidos).
- ▶ Retire el aparato de la red de alimentación eléctrica y espere hasta que haya enfriado completamente.

**45.3 Modo AUTO****45.3.1 Puesta en funcionamiento**

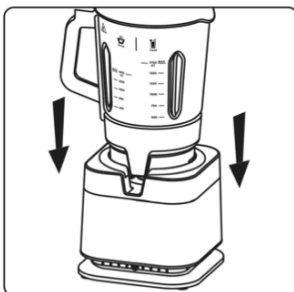
- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, resistente y llana.
- 2 Ensamble el aparato correctamente e inserte el enchufe en la toma de alimentación.
- 3 Llene los alimentos cortados en el recipiente de cristal y agregue la cantidad de agua deseada (según la receta); a continuación, coloque la tapa.
- 4 Pulse el botón ON/OFF. El aparato inicializa el programa y se ajusta en modo standby.

**HINWEIS****Nota**

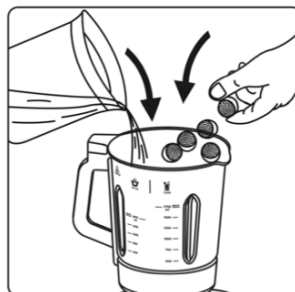
- ▶ La máxima capacidad de llenado para alimentos calientes es de 1400 ml. Durante el proceso de cocción puede agregar varios ingredientes levantando el vaso medidor y agregando los ingredientes a través de la abertura.

**⚠WARNING****Advertencia**

- ▶ No retire el vaso medidor ni agregue alimentos durante el proceso de pasapuré.



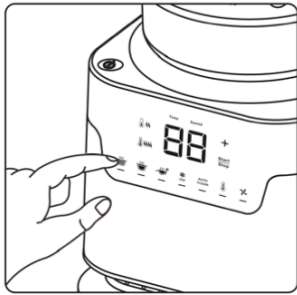
Coloque el recipiente de cristal en la carcasa.



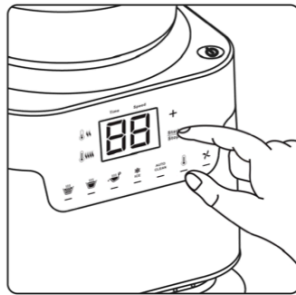
Vierta los ingredientes y el líquido en el recipiente de cristal.



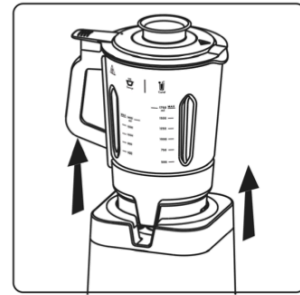
Coloque la tapa



Seleccione el programa.




Inicie el programa.




Retire el recipiente de vidrio al finalizar el programa.

### 45.3.2 Sopa densa/con tropezones

1. Pulse el botón  (P1) para seleccionar el programa de salsas con tropezones/espesas. El programa se ilumina y la tecla START/STOP parpadea.
2. Pulse el botón START/STOP para iniciar el programa. El botón dejará de parpadear para iniciar el programa. El intervalo de cocción se reducirá con el tiempo.
3. El aparato cocina los ingredientes durante algunos minutos y a continuación removerá automáticamente.


#### HINWEIS

#### Nota

- Durante el proceso de cocción puede remover cuando lo desee pulsando la tecla  de la consola de mando.

4. Después de remover, el aparato reanudará el proceso de cocinado por ciclos.
5. En el último minuto del programa, el aparato remueve los ingredientes automáticamente más rápido hasta el final del programa.
6. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará una señal (5 pitidos) y luego el aparato se ajustará automáticamente en el modo de mantenimiento en caliente. En este modo, la sopa se mantendrá caliente durante 20 minutos.
7. Después de estos 20 minutos sonará de nuevo la señal, después de la cual el aparato se ajustará automáticamente en modo standby.

### 45.3.3 Sopa fina

1. Pulse el botón  (P2) para seleccionar el programa de sopa fina. El programa se ilumina y la tecla START/STOP parpadea.
2. Pulse el botón START/STOP para iniciar el programa. El botón dejará de parpadear para iniciar el programa. El intervalo de cocción se reducirá con el tiempo.
3. El aparato cocina los ingredientes durante algunos minutos y a continuación removerá automáticamente.

**HINWEIS**


**Nota**

► Durante el proceso de cocción puede remover cuando lo desee pulsando la tecla de la consola de mando.



4. Después de remover, el aparato reanudará el proceso de cocinado por ciclos y los ingredientes
5. serán removidos por ciclos hasta el final del programa.
6. En el último minuto del programa, el aparato remueve los ingredientes automáticamente más rápido hasta el final del programa.
7. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará una señal (5 pitidos) y luego el aparato se ajustará automáticamente en el modo de mantenimiento en caliente.
8. Durante la función de mantenimiento en caliente, el aparato remueve la sopa cada 3 minutos durante 1 segundo hasta el final del programa.
9. Después de estos 20 minutos sonará de nuevo la señal, después de la cual el aparato se ajustará automáticamente en modo standby.

**45.3.4 Función de salsas**

1. Pulse el botón  (P3) para seleccionar el programa de salsas. El programa se ilumina y la tecla START/STOP parpadea.
2. Pulse el botón START/STOP para iniciar el programa. El botón dejará de parpadear para iniciar el programa. El intervalo de cocción se reducirá con el tiempo.
3. El aparato cocina los ingredientes y los remueve por ciclos.

**HINWEIS**

**Nota**

► Durante el proceso de cocción puede remover cuando lo desee pulsando la tecla de la consola de mando.



4. Al final del programa suena una señal (5 pitidos) y a continuación el aparato se ajusta automáticamente en modo standby.

**HINWEIS**

**Nota**

► En modo AUTO, la temperatura de cocción, la duración y la velocidad pasapuré están automáticamente determinadas.

Programa	Intervalo de cocción	Mantenimiento caliente	Velocidad del pasapuré
Sopa con tropezones/ densa	30 min.	20 min.	Sopa de densidad media
fina	30 min.	20 min.	Alta
Salsa	20 min.	-	Baja

### 45.3.5 Picado de hielo / función preparación de smoothies



1. Pulse el botón **ICE** (P4) y luego pulse el botón **START/STOP** para arrancar el programa.
2. En este programa, la cuchilla gira a máxima velocidad por ciclos durante 1 minuto.
3. Al final del programa suena una señal (5 pitidos) para indicar que el proceso de picado ha finalizado.



### 45.4 Modo EXPERT



#### 45.4.1 Puesta en funcionamiento




1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, resistente y llana.
2. Ensamble el aparato correctamente e inserte el enchufe en la toma de alimentación.
3. Llene los alimentos o cubitos de hielo cortados en el recipiente de cristal y agregue la cantidad de agua deseada (según la receta); a continuación, coloque la tapa.
4. Pulse el botón **ON/OFF**. El aparato inicializa el programa y se ajusta en modo standby.

#### 45.4.2 Cocinado de sopa

1. Pulse el botón  (P6) sobre la consola de mando. La alta temperatura  viene seleccionada de fábrica y la pantalla muestra un intervalo de cocción estándar de 30 minutos.

#### HINWEIS


#### Nota

- Vuelva a pulsar la tecla  para cambiar a baja temperatura (de 75°C a 85°C)  o a alta temperatura (de 90°C a 100°C) .

2. Ajuste el tiempo de cocción pulsando la tecla **+**. Preconfiguración: 30 minutos. Si desea aumentar/reducir este tiempo de cocción, pulse la tecla **+** hasta alcanzar la temperatura deseada.
3. Si desea modificar el tiempo a más rápido, mantenga pulsada la tecla **+**.
4. Después de haber seleccionado una temperatura de cocción o un tiempo de cocción, pulse la tecla **START/STOP** para arrancar el programa.

#### HINWEIS



#### Nota

- Durante el proceso de cocción puede remover cuando lo desee pulsando la tecla  de la consola de mando.

5. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará una señal (5 pitidos) y luego el aparato se ajustará automáticamente en el modo de mantenimiento en caliente. En este modo, la sopa se mantendrá caliente durante 20 minutos.

6. Después de estos 20 minutos sonará de nuevo la señal, después de la cual el aparato se ajustará automáticamente en modo standby.
- 7.

### 45.4.3 Pasapuré / batido

1. Para pasar a puré los ingredientes a voluntad pulse la tecla  (P7) para ajustar la velocidad estándar a Media (2).
2. Pulse la tecla + para adaptar la velocidad. Puede elegir entre tres velocidades: BAJA (1), MEDIA (2), ALTA (3). Aquí no hay ninguna preselección de tiempo.
3. Llene los ingredientes en el recipiente de cristal y coloque la tapa sobre el recipiente de cristal.
4. Cuando haya seleccionado la velocidad del pasapuré, pulse la tecla  para pasar a puré los alimentos. Mantenga pulsada la tecla para pasar a puré. Si deja de pulsar, el aparato dejará de pasar a puré los alimentos.
5. La consistencia de la sopa depende de la velocidad y del tiempo de la función pasapuré.

#### HINWEIS

#### Nota

- ▶ Por motivos de seguridad, en modo manual, el aparato detiene el pasapuré automáticamente después de algunos segundos.

## 46 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

### 46.1 Instrucciones de seguridad

#### ▲VORSICHT

#### Atención

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato.

- ▶ No sumerja nunca en agua la carcasa, el recipiente de cristal, el cable y el enchufe.
- ▶ Nunca limpie el recipiente de cristal, la superficie de contacto y la carcasa con el lado grueso y más agresivo del paño o similares. Utilice exclusivamente trapos suaves, paños o similares.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos o fuertes, ni objetos agresivos, ya que éstos podrían dañar la superficie antiadherente.
- ▶ Las cuchillas del recipiente de cristal están muy afiladas. Proceda con cuidado (durante la limpieza).
- ▶ No lave el recipiente de cristal en el lavavajillas.



## 46.2 Limpieza en modo AUTO

1. Rellene el recipiente de cristal con 1200 ml de agua y agregue de 3 a 4 gotas de lavavajillas.
2. Utilice un paño de limpieza para limpiar el interior del recipiente de cristal y para eliminar restos de alimentos. No tire el agua.
3. Limpie la tapa con agua y lavavajillas con ayuda de un paño limpiador y luego colóquela sobre el recipiente de cristal.
4. Seleccione la función de limpieza automática <sup>AUTO</sup>CLEAN (P5).
5. Pulse el botón ON/OFF (START/STOP).
6. El aparato comienza a batir líquido y calienta el agua durante 2 minutos (5.º minuto - 3.er minuto). A continuación, el aparato bate el líquido por ciclos hasta el final del programa. Esto ayuda a eliminar los restos de alimentos bajo las cuchillas.
7. Desconecte el enchufe cuando haya finalizado el programa.
8. Coloque el recipiente de vidrio sobre una superficie llana.
9. Retire la tapa y prosiga con la limpieza del recipiente. Utilice para ayudarse un paño de limpieza. A continuación, seque a fondo el recipiente.
10. Limpie la carcasa utilizando un paño suave y húmedo.

### HINWEIS

### Nota

- ▶ Limpie los elementos desmontables (tapa, junta anular y vaso medidor) directamente después del uso introduciéndolos en agua jabonosa caliente para simplificar la limpieza.
- ▶ No utilice productos anticálquimicos ni productos anticál para cafeteras para la placa de calentamiento.

## 47 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 47.1 Instrucciones de seguridad

#### ▲VORSICHT

### Atención

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

### 47.2 Indicaciones de avería

El aparato no funciona.	
El aparato no está conectado.	Asegúrese de que el enchufe está correctamente encajado en la toma de alimentación eléctrica.
El recipiente de cristal no está bien colocado en el zócalo.	Coloque el recipiente de cristal correctamente en el zócalo con ayuda de las ilustraciones.



La tapa no está bien colocada en el recipiente de cristal.	Coloque la tapa correctamente sobre el recipiente de cristal. El aparato solo funciona con tapa.
<b>Los ingredientes no están bien pasados a puré.</b>	
La cantidad de llenado ha excedido la capacidad de llenado máxima.	Retire algunos ingredientes y asegúrese de que los ingredientes quedan uniformemente distribuidos por el fondo del recipiente de cristal.
No hay suficiente agua o líquido de cocción para pasar a puré correctamente.	Asegúrese de que la cantidad de agua o líquido de cocción coincida con la cantidad indicada en la receta.
<b>Los alimentos están quemados.</b>	
No hay suficiente agua o líquido de cocción para pasar a puré correctamente.	Asegúrese de que la cantidad de agua o líquido de cocción coincida con la cantidad indicada en la receta.
<b>No hay respuesta / La sensibilidad de la consola de mando disminuye pulsando nuevamente las teclas de función</b>	
El aparato presenta una avería electromagnética.	Desconecte el enchufe. Vuelva a arrancar pasados unos minutos.
Hay suciedad sobre la consola de mando.	Limpie la consola de mando utilizando un paño suave.

### ▲VORSICHT Atención

- Si con los pasos que se indican más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio técnico.

## 48 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica



### HINWEIS Nota

- Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

## 49 E Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

## 50 Datos técnicos

Denominación	Batidora con función de cocinado CB 2200
Modelo	1330-0
Nº de art.	2710
Conexión	220-240 V, 50-60Hz
Potencia de calentamiento	1000 W
Potencia del motor	500 W
Capacidad caliente	1400 ml
Capacidad frío	1750 ml
Dimensiones exteriores (An/H/P)	23,5 x 43 x 19 cm
Peso neto	5,35 kg

# Originale Gebruiksaanwijzing

## Mixer met kookfunctie CB 2200



Artikelnummer 2710



## 51 Gebruiksaanwijzing

### 51.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw Mixer met kookfunctie CB 2200 als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

### 51.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de Mixer met kookfunctie CB 2200 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- Ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

### 51.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:



**Gevaar**

**Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.**

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

**⚠️ WARNUNG** Waarschuwing

**Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.**

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

**⚠️ VORSICHT** Voorzichtig

**Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.**

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

**HINWEIS** Tip

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

#### 51.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie. Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

## 51.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

## 52 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.

Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

### 52.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter

- Soep klaarmaken
- Ijsklontjes crushen
- Smoothies mixen

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

#### **⚠️ WARNUNG** Waarschuwing

**Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!  
Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of  
gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.**

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

## 52.2 Algemene veiligheidsinstructies

**HINWEIS**

Tip

### **Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:**

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ▶ Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een geestelijke, zintuiglijke of lichamelijke handicap worden gebruikt, als zij zijn onderwezen in het veilige gebruik en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ▶ Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

**HINWEIS**

## Tip

- ▶ Het apparaat, het snoer en de stekker niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- ▶ Om het apparaat uit te schakelen, drukt u op de "ON/OFF"-knop en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd en vastzitten.
- ▶ Verwijder nooit de maatbeker en voeg geen voedingsmiddelen toe tijdens het pureren!
- ▶ Steek nooit lepels o.i.d. in de opening van de maatbeker tijdens het verhitten of pureren.
- ▶ Giet nooit koud water in de glazen bak terwijl deze nog heet is, om een temperatuurschok te voorkomen.
- ▶ Gebruik geen chemische ontkalker of koffieapparaatontkalker voor de verwarmingsplaat.
- ▶ Schakel het apparaat niet in (verhitten, pureren of programma's), wanneer de glazen bak leeg is.

**⚠WARNING**

## Waarschuwing

- ▶ Vermijd contact met bewegende delen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met het deksel.
- ▶ Steek nooit uw handen of andere voorwerpen tijdens het mixen in de bak om het risico van ernstige verwondingen of beschadiging van het apparaat te vermijden. De spatel kan worden gebruikt, maar alleen wanneer het apparaat niet in werking is.
- ▶ Verwijder de maatbeker van het deksel wanneer u hete vloeistoffen mixt.
- ▶ Er wordt een kort stroomsnoer meegeleverd, om het risico van struikelen of in de knoop raken te vermijden, dat bij een te lange snoer bestaat.



**▲WARNUNG** Waarschuwing

- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact als de machine niet wordt gebruikt en voor iedere reiniging en montage/demontage van onderdelen.
- ▶ Laat het apparaat afkoelen voor iedere reinigingsbeurt, montage/demontage van onderdelen en voor het transport.

## 52.3 Risicobronnen

### 52.3.1 Verbrandingsrisico

**▲WARNUNG** Waarschuwing

**Het in dit apparaat verwarmde voedsel en het gebruikte kookgerei evenals het oppervlak van het apparaat kunnen zeer heet worden.**

Let op de volgende veiligheidsinformatie om verbrandingen bij uzelf en anderen te voorkomen:

- ▶ Dit apparaat produceert warmte. Raak de hete onderdelen niet aan. Houd de glazen bak vast bij het handvat en gebruik ovenhandschoenen.
- ▶ Gebruik altijd ovenhandschoenen o.i.d. bij gebruik van het apparaat om verbrandingen te vermijden.
- ▶ Open het deksel voorzichtig, door de onderkant van u af te draaien en de damp langzaam te laten ontsnappen.
- ▶ Wees zeer voorzichtig bij het transport van het apparaat, wanneer het warme voedingsmiddelen bevat.
- ▶ Wanneer de glazen bak warme vloeistoffen bevat, moet u deze voorzichtig leeggieten.



**▲VORSICHT** Voorzichtig

### **Gevaar vanwege heet oppervlak!**

Bovenaan de achterkant van de behuizing (glazen bak) bevindt zich een waarschuwingsetiket voor het gevaar door hete oppervlakken. Het oppervlak van het apparaat kan zeer heet worden.

- ▶ Raak het hete oppervlak van het apparaat niet aan. Verbrandingsrisico!

## **52.3.2 Brandgevaar**

**▲WARNING** WAARSCHUWING

### **Bij onvakkundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.**

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te vermijden:

- ▶ Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
- ▶ Houd het apparaat op afstand van wat voor warmtebron dan ook (gas, stroom, brander, warme kachel).

### 52.3.3 Gevaar door elektrische stroom



Gevaar

#### **Levensgevaar door elektrische stroom!**

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ▶ Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.
- ▶ Open nooit de behuizing en schroef geen onderdelen van het apparaat los.

## 53 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

## 53.1 Veiligheidsvoorschriften

### **⚠️** WARNUNG Waarschuwing

**Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!**

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

## 53.2 Leveringsomvang en transportinspectie

DeCooking Blender CB 2200 wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Glazen bak
- Deksel
- Maatbeker
- Behuizing
- Rubberen spatel
- Reinigingsborstel
- Gebruiksaanwijzing

### **HINWEIS** Tip

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

## 53.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

## 53.4 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrenngstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

### **HINWEIS** Tip

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

## 53.5 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilige en correcte werking van de apparatuur, de plaats van installatie moet:

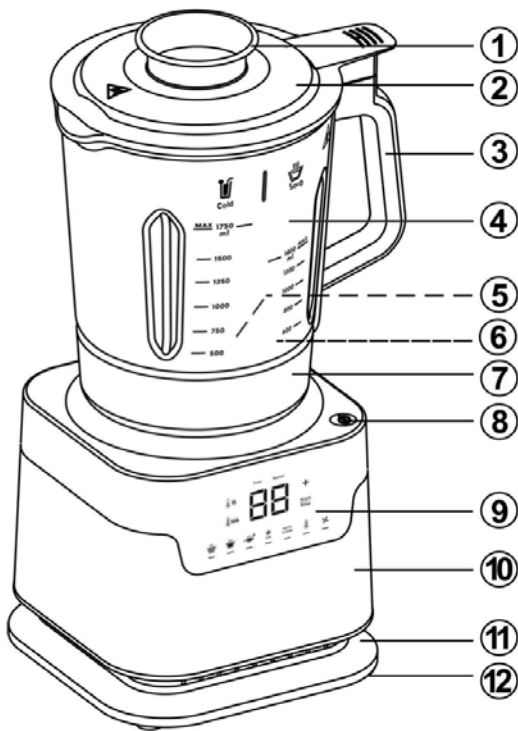
- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de apparat en het volgens de verwachtingen zwaarste in de apparat bereide gerecht neergezet worden.

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van muren of stopcontacten, om beschadigen door stoom te vermijden.
- Laat het snoer niet over de rand van tafels enz. hangen en houd het uit de buurt van hete oppervlakken.
- Kies de montage zodat kinderen zich niet naar het apparaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor inbouw in een muur of kast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- De installatie en montage van dit apparaat in mobiele installaties (bijv. schepen) kunnen worden uitgevoerd door gespecialiseerde bedrijven / als ze de voorwaarden te scheppen voor het veilig gebruik van deze apparatuur.

### **53.6 Elektrische aansluiting**

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd worden door een zekering van 16A stroomonderbreker.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpste oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.



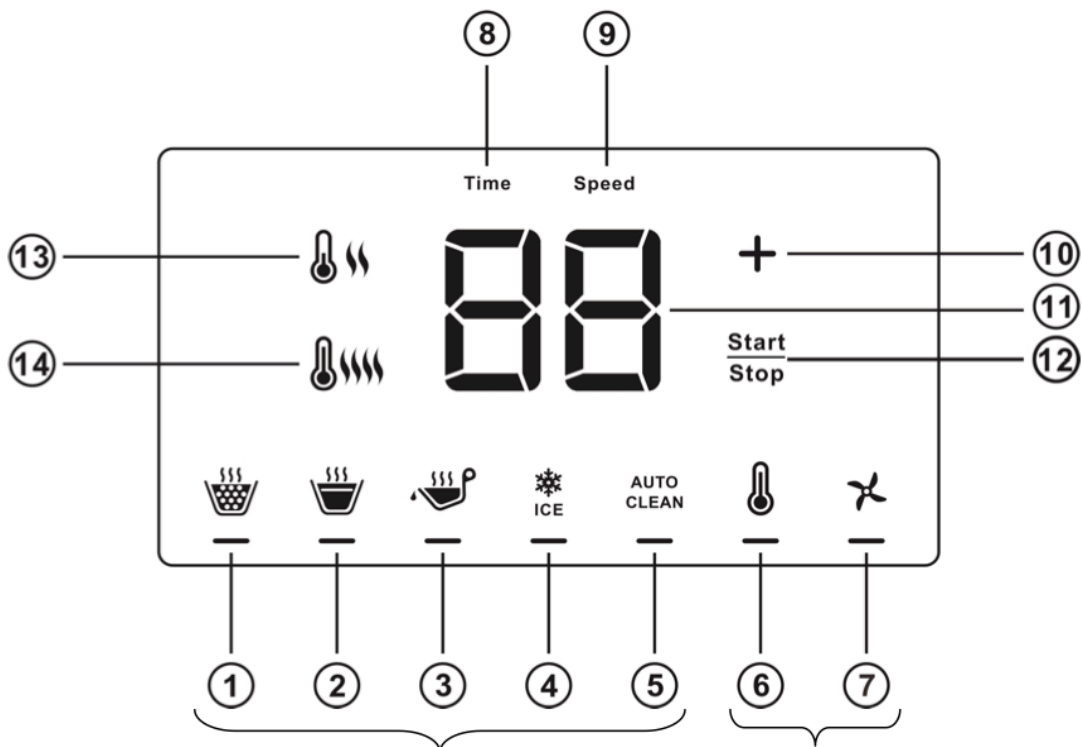
## 54 Functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie over de functie van het apparaat.

### 54.1 Overzicht

1. uitneembare maatbeker
2. deksel
3. handgreep
4. glazen bak
5. mes
6. verwarmingsplaat met anti-aanbaklaag
7. bodem van glazen bak
8. ON/OFF-knop
9. bedieningsveld
10. behuizing
11. bodem van de behuizing
12. rubberen antislipvoet

### 54.2 Bedieningsveld



AUTO-modus

5 automatische programma's

EXPERT-modus

Instellingen door gebruiker

<p>AUTO-modus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gebonden/grove soepen (P1)</li> <li>2. Fijne soepen (P2)</li> <li>3. Sauzen (P3)</li> <li>4. Ijscrushen/smoothie (P4)</li> <li>5. Automatische reiniging (P5)</li> </ol>	<p>EXPERT-modus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Temperatuurinstellingsknop</li> <li>7. Pureerknop</li> </ol>
---	---

8. Tijdsaanduiding
9. Snelheidsaanduiding
10. Verhogen/verlagen
11. Display
12. Start/stop
13. Lage temperatuurdisplay
14. Hoge temperatuurdisplay

### 54.3 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

## 55 Bediening en gebruik

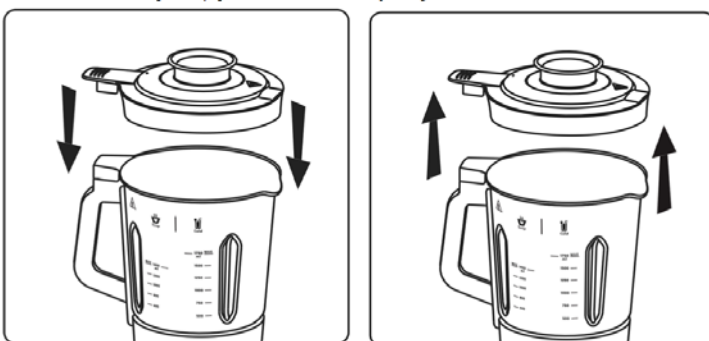
In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### **⚠️** WARNUNG Waarschuwing

- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

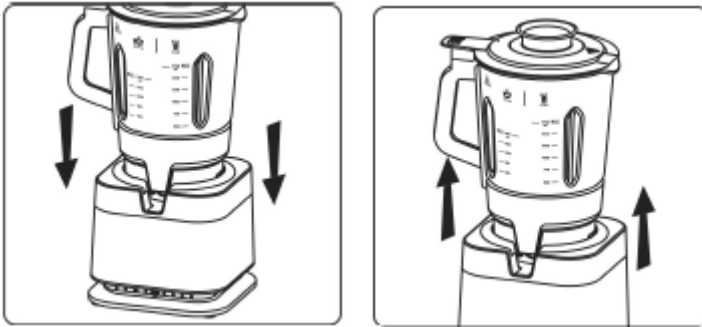
### 55.1 Voor het eerste gebruik

1. Haal het apparaat en de accessoires uit de verpakking.
2. Reinig de onderdelen, die met voedingsmiddelen in aanraking komen, zorgvuldig en droog deze af, voordat u het apparaat in gebruik neemt.



### 55.2 Gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vaste en horizontale ondergrond. Zorg voor voldoende luchtcirculatie.
2. Plaats het deksel op de glazen bak en druk deze stevig naar beneden.



3. Plaats de maatbeker in de opening van het deksel.
4. Positioneer de glazen bak op de behuizing, door de hier afgebeelde bewegingen te volgen en controleer of de glazen bak goed zit.

**HINWEIS**

**Tip**

- ▶ Het apparaat kan alleen worden in

geschakeld, wanneer de glazen bak goed op de behuizing is gepositioneerd en deze met het deksel is afgesloten.

5. Steek de stekker in een stopcontact met adequate stroomvoorziening.
6. Druk op de ON/OFF-knop, om het apparaat in te schakelen. Het apparaat initialiseert het programma en schakelt zichzelf dan in de standby-modus.
7. Kies het gewenste programma en druk vervolgens op de start/stop-knop.

**⚠️ WARNUNG**

**Waarschuwing**

- ▶ Raak tijdens het gebruik noch de bodem van de glazen bak noch de glazen bak aan, aangezien deze zeer heet worden!
- ▶ Wanneer de glazen bak vloeistoffen bevat, giet u deze voorzichtig leeg.

**HINWEIS**

**Tip**

- ▶ Druk op de start/stop-knop, om het programma te stoppen. Druk nog een keer, om het programma te voort te zetten. Wanneer na het programma gedurende 10 minuten geen knop wordt ingedrukt, schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit.
- ▶ Druk op de ON/OFF-knop, om het apparaat op ieder gewenst moment uit te schakelen.
- ▶ Aan het einde van het programma toont het display "00" en u hoort een alarm (5 keer pieptoon).
- ▶ Schakel de stroomvoorziening van het apparaat uit en laat het volledig afkoelen.

**55.3 AUTO Modus**



**55.3.1 Ingebruikname**

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vaste en horizontale ondergrond.
2. Monteer het apparaat en steek de stekker in het stopcontact.
3. Plaats de gesneden voedingsmiddelen in de glazen bak en voeg de gewenste hoeveelheid water toe (afhankelijk van het recept), en doe vervolgens het deksel erop.
4. Druk op de ON/OFF-knop. Het apparaat initialiseert het programma en schakelt zichzelf dan in de standby-modus.

**HINWEIS**

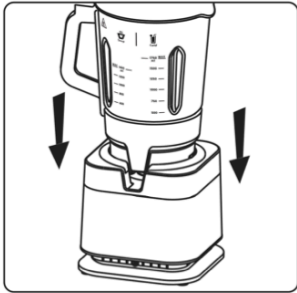
**Tip**

- ▶ De maximale capaciteit voor hete voedingsmiddelen bedraagt 1400 ml. Tijdens het kookproces kunt u meer ingrediënten toevoegen, door de maatbeker op te tillen en de ingrediënten in de opening te steken.

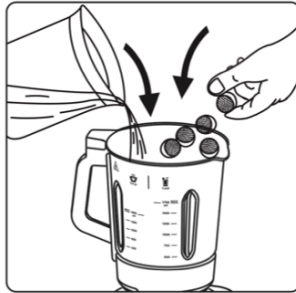


## **⚠️ WARNUNG** Waarschuwing

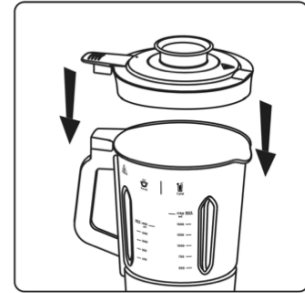
- Verwijder de maatbeker niet en voeg geen voedingsmiddelen toe tijdens het Pureerproces.



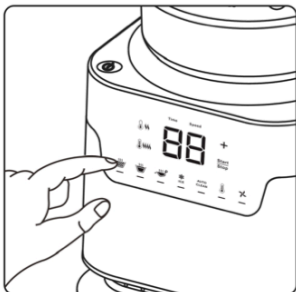
Plaats de glazen bak op de behuizing.



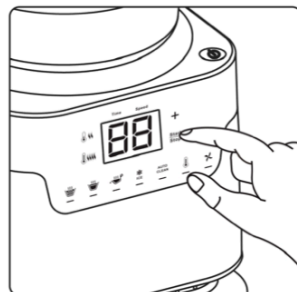
Vul de bak met de ingrediënten en vloeistof in de glazen bak



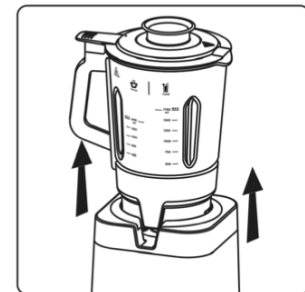
Plaats het deksel.



Kies het programma




Start het programma.




Verwijder de glazen bak na het einde van het programma

### 55.3.2 Gebonden/grove soepen (P1)

1. Druk op de  -knop (P1), om het programma voor gebonden/grove soepen uit te kiezen. Het programma licht op en de start/stop-knop knippert.
2. Druk op de start/stop-knop, om het programma te starten. De knop stopt nu met knipperen en de kleur verandert van wit naar rood. De kooktijd wordt met de tijd minder.
3. Het apparaat kookt de ingrediënten gedurende enkele minuten en roert ze dan automatisch door.

#### **HINWEIS**


#### Tip

- Tijdens het kookproces kunt u op ieder moment roeren, door op de  -knop op het bedieningsveld te drukken .

4. Na het roeren vervolgt het apparaat het kookproces pulsgewijs.
5. In de laatste minuut van het programma roert het apparaat de ingrediënten automatisch sneller door tot aan het einde van het programma.
6. Wanneer de kooktijd voorbij is, hoort u een signaal (5 keer pieptoon), vervolgens schakelt het apparaat zichzelf automatisch in de warmhoudmodus. In deze modus wordt de soep gedurende 20 minuten warmgehouden.


7. Na deze 20 minuten klinkt er opnieuw het signaal, waarna het apparaat zichzelf automatisch in de standby-modus zet.

### 55.3.3 Fijne soepen

1. Druk op de -knop (P2), om het programma voor fine soepen uit te kiezen. Het programma licht op en de start/stop-knop knippert.
2. Druk op de start/stop-knop, om het programma te starten. De knop stopt nu met knipperen en de kleur verandert van wit naar rood. De kooktijd wordt met de tijd minder.
3. Het apparaat kookt de ingrediënten gedurende enkele minuten en roert ze dan automatisch door.


#### HINWEIS

#### Tip

► Tijdens het kookproces kunt u op ieder moment roeren, door op de -knop op het bedieningsveld te drukken .


4. Na het roeren zet het apparaat het kookproces trapsgewijs voort en de ingrediënten worden worden tot aan het einde van het programma regelmatig doorgeroerd.
5. In de laatste minuut van het programma roert het apparaat de ingrediënten automatisch sneller tot aan het einde van het programma.
6. Wanneer de kooktijd voorbij is, klinkt er een signaal (5 keer pieptoon), vervolgens schakelt het apparaat zichzelf automatisch in de warmhoudmodus.
7. Tijdens de warmhoudfunctie roert het apparaat de soep iedere 3 minuten gedurende 1 seconde door tot aan het einde van het programma.
8. Na deze 20 minuten klinkt er opnieuw een signaal, waarna het apparaat zichzelf automatisch in de standby-modus zet.

### 55.3.4 Sausfunctie

1. Druk op de -knop (P3), om het programma voor sauzen uit te kiezen. Het programma licht op en de start/stop-knop knippert..
2. Druk op de start/stop-knop, om het programma te starten. De knop stopt nu met knipperen en de kleur verandert van wit naar rood. De kooktijd wordt met de tijd minder.
3. Het apparaat kookt de ingrediënten en roert ze regelmatig.

#### HINWEIS

#### Tip

► Tijdens het kookproces kunt u op ieder moment roeren, door op de -knop op het bedieningsveld te drukken .

4. Aan het einde van het programma klinkt er een signaal (5 keer pieptoon), vervolgens schakelt het apparaat zichzelf automatisch in de standbymodus.

**HINWEIS**

**Tip**

► In de AUTO-modus zijn de kooktemperatuur, duur en pureersnelheid automatisch ingesteld:

Programma	Kooktijd	Warmhouden	Pureersnelheid
Grove/ gebonden soep	30 min.	20 min.	Gemiddeld
Fijne soep	20 min.	-	laag

**55.3.5 Functie ijs crushen / smoothie**



1. Druk op de ICE -T knop (P4), vervolgens op de start/stop-knop, om het programma te starten.
2. Bij dit programma roteert het mes pulserend met de hoogste snelheid gedurende 1 minuut.
3. Aan het einde van het programma wordt er door een signaal (5 maal piepton), aangegeven, dat het crushingproces is beëindigd.

**55.4 EXPERT modus**



**55.4.1 Ingebruikname**

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vaste en horizontale ondergrond.
2. Monteer het apparaat en steek de stekker in het stopcontact.
3. Plaats de gesneden voedingsmiddelen of ijsklontjes in de glazen bak en voeg de gewenste hoeveelheid water toe (afhankelijk van het recept), doe vervolgens het deksel erop.
4. Druk op de ON/OFF-knop. Het apparaat initialiseert het programma en schakelt zichzelf dan in de standby-modus.

**55.4.2 Soep koken**

1. Druk op de -knop (P6) op het bedieningsveld . De hoge temperatuur wordt standaard gekozen en het display toont een standaardkooktijd van 30 minuten


**HINWEIS**

**Tip**

► Druk opnieuw op de -knop, om naar lage temperatuur (75°C-85°C) of naar hoge temperatuur (90°C-100°C) te wisselen.



2. Stel de kooktijd in door op de +-knop te drukken. Voorinstelling: 30 minuten. Wanneer u deze kooktijd wilt vergroten/verkleinen, drukt u op de +-knop, tot uw gewenste temperatuur.
3. Wanneer u de tijd sneller wilt veranderen, houd u de +-knop ingedrukt.
4. Nadat u een kooktemperatuur en -tijd heeft uitgekozen, drukt u op de start/stop-knop, om het programma te starten.

**HINWEIS****Tip**

- Tijdens het kookproces kunt u op ieder moment roeren, door op de -knop op het bedieningsveld te drukken .

5. Wanneer de kooktijd voorbij is, klinkt er een signaal (5 keer pieptoon), dan schakelt het apparaat zichzelf automatisch in de warmhoudmodus. In deze modus wordt de soep gedurende 20 minuten warmgehouden.
6. Na deze 20 minuten klinkt er opnieuw het signaal, waarna het apparaat zichzelf automatisch in de standby-modus zet.

**55.4.3 Pureren/mixen**

1. Om de ingrediënten volgens uw voorkeur te pureren, drukt u op de -knop (p7) om de standaardsnelheid medium (2) in te stellen.
2. Druk op de +-knop om de snelheid aan te passen. U kunt kiezen tussen drie snelheden: LAAG (1), MIDDEL (2), HOOG (3). De tijd hoeft hierbij niet te worden ingesteld.
3. Plaats het deksel op de glazen bak en plaats het deksel op de glazen bak.
4. Nadat u een pureersnelheid heeft uitgekozen, drukt u op de -knop, om met het pureren te beginnen. Houd de knop ingedrukt, om te pureren. Wanneer u de knop loslaat, stopt het apparaat met pureren.
5. De consistentie van de soep is afhankelijk van de pureersnelheid en -duur.

**HINWEIS****Tip**

- Om veiligheidsredenen stopt het apparaat in de handmatige modus na enkele seconden automatisch met pureren.

**56 Reiniging en onderhoud**

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

## 56.1 Veiligheidsvoorschriften

### ⚠ VORSICHT VOORZICHTIG

Let op de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u met de reiniging van de machine beginnen:

- ▶ Dompel de behuizing, de glazen bak, het snoer en de stekker nooit in het water.
- ▶ Reinig de glazen bak, het contactoppervlak en de behuizing nooit met de grove, schurende kant van een spons o.i.d. Gebruik alleen zachte doekjes, sponzen e.d.
- ▶ Gebruik geen agressieve of sterke schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen, aangezien deze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- ▶ De messen in de glazen bak zijn zeer scherp. Ga er (tijdens het reinigen) voorzichtig mee om.
- ▶ Reinig de glazen bak niet in de afwasmachine.

## 56.2 Reiniging in de AUTO-modus

1. Vul de glazen bak met 1200ml water en 3 tot 4 druppels afwasmiddel.
2. Gebruik een schoonmaak spons, om de binnenkant van de glazen bak te reinigen en om resten van voedingsmiddelen te verwijderen. Giet het water niet weg.
3. Reinig het deksel met water en afwasmiddel met behulp van een schoonmaak spons en plaats deze daarna op de glazen bak.
4. Kies de automatische reinigingsfunctie (P5) AUTO CLEAN.
5. Druk op de start/stop-knop.
6. Het apparaat begint de vloeistof te mixen en warmt het water gedurende 2 minuten op. Daarna mixt het apparaat de vloeistof pulsgewijs tot aan het einde van het programma. Hierdoor worden aangekoekte voedingsmiddelen onder de messen verwijderd.
7. Trek de stekker uit het stopcontact, zodra het programma is afgelopen.
8. Plaats de glazen bak op een gelijkmatig oppervlak.
9. Verwijder het deksel en ga door met de reiniging van de bak. Gebruik een schoonmaak spons. Droog de bak daarna grondig af.
10. Reinig de behuizing met een zachte, vochtige doek.

### HINWEIS

### Tip

- ▶ Reinig de afneembare onderdelen (deksel, afdichtring en maatbeker) direct na gebruik in warm zeepwater, om de reiniging te vereenvoudigen.
- ▶ Gebruik geen chemische ontkalker of koffieapparaatontkalker voor de verwarmingsplaat.

## 57 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 57.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **▲VORSICHT** VOORZICHTIG

- ▶ Reparaties aan elektronische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd, die door de producent zijn opgeleid.
- ▶ Door verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker en beschadigingen aan het apparaat ontstaan.

### 57.2 Storingen

<b>Het apparaat functioneert niet.</b>	
De stekker zit niet in het stopcontact.	Controleer, of de stekker correct in het stopcontact is gestoken.
De glazen bak zit niet correct op het onderstel.	Plaats de glazen bak correct op het onderstel met behulp van de afbeeldingen.
Het deksel zit niet / niet correct op de glazen bak.	Plaats het deksel correct op de glazen bak. Het apparaat functioneert alleen met deksel.
<b>De ingrediënten zijn niet goed gepureerd.</b>	
De maximale capaciteit van de bak is overschreden.	Verwijder enige ingrediënten en controleer, dat de ingrediënten gelijkmatig op de bodem van de glazen bak zijn verdeeld.
Het water of de kookvloeistof is onvoldoende, om goed te pureren.	Controleer, dat de hoeveelheid water/vloeistof overeenkomst met de in het recept aangegeven hoeveelheid.
<b>De voedingsmiddelen zijn aangebrand.</b>	
Het water of de kookvloeistof is onvoldoende, om goed te pureren.	Controleer dat de hoeveelheid water/vloeistof overeenkomst met de in het recept aangegeven hoeveelheid.
<b>Geen reactie/ sensibiliteit van het bedieningsveld vermindert bij het opnieuw indrukken van de functietoetsen.</b>	
Apparaat heeft een elektromagnetische storing.	Trek de stekker uit het stopcontact. Start na enkele minuten opnieuw.

Het bedieningsveld is vervuild.

Reinig het bedieningsveld met een zachte doek.

### ⚠ VORSICHT VOORZICHTIG

- ▶ Wanneer u met de boven genoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, richt u zich dan a.u.b. aan de klantenservice.

## 58 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.



In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

### HINWEIS

### Tip

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

## 59 NL Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

## 60 Technische gegevens

Apparaat	Mixer met kookfunctie CB 2200
Model	1330-0
Artikel nr.	2710
Aansluitgegevens	220 -240 V, 50-60 Hz
Verwarmingsvermogen	1000 W
Motorvermogen	500 W
Capaciteit heet	1400 ml
Capaciteit koud	1750 ml
Afmetingen buitenkant (B x H x D)	23,5 x 43 x 19 cm
Netto gewicht	5,35 kg