

COSO®
DESIGN

Original-Bedienungsanleitung B 2000 High Speed Smoothie Blender



Artikel-Nr.3614

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3614 24-05-2016

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

© 2016 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	5
1.1	Allgemeines.....	5
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	5
1.3	Warnhinweise.....	5
1.4	Haftungsbeschränkung	6
1.5	Urheberschutz.....	6
2	Sicherheit	6
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
2.3	Gefahr durch elektrischen Strom	8
3	Inbetriebnahme	9
3.1	Sicherheitshinweise	9
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	9
3.3	Auspacken.....	9
3.4	Entsorgung der Verpackung.....	10
3.5	Anforderungen an den Aufstellort.....	10
3.6	Elektrischer Anschluss	10
4	Aufbau und Funktion.....	11
4.1	Übersicht und Zusammenbau.....	11
4.2	Typenschild.....	12
5	Bedienung und Betrieb	12

5.1	Vor dem Erstgebrauch	12
5.2	Stufenlose Einstellung und Pulse-Funktion	12
5.3	Mixen.....	13
5.3.1	Pulse-Funktion	13
5.3.2	Eis crushen	13
5.4	Überhitzungsschutz.....	13
6	Reinigung und Pflege	13
6.1	Sicherheitshinweise	14
6.2	Reinigung	14
6.3	Austausch der Aufnahme der Antriebswelle.....	15
7	Störungsbehebung	15
7.1	Sicherheitshinweise	15
7.2	Störungen	15
8	Entsorgung des Altgerätes	16
9	Garantie	16
10	Technische Daten	17
11	Operating Manual.....	19
11.1	General	19
11.2	Information on this manual	19
11.3	Warning notices	19
11.4	Limitation of liability	20
11.5	Copyright protection	20
12	Safety	20
12.1	Intended use.....	20
12.2	General Safety information	21
12.3	Dangers due to electrical power.....	22
12.4	Commissioning	22
12.5	Safety information	23
12.6	Delivery scope and transport inspection.....	23
12.7	Unpacking.....	23
12.8	Disposal of the packaging.....	23
12.9	Setup location requirements:	23
12.10	Electrical connection	24
13	Design and Function	24
13.1	Overview and assembling.....	25
13.2	Rating plate	25
14	Operation and Handling	26

14.1	Before initial use	26
14.2	Stepless Speed Regulation and Pulse Function	26
14.3	Blending	26
14.3.1	Pulse function	26
14.3.2	Crushing of ice	26
14.4	Overheat protection	27
15	Cleaning and Maintenance	27
15.1	Safety information	27
15.2	Cleaning	27
15.3	Replacement of the extra gear	28
16	Troubleshooting	28
16.1	Security advices	28
16.2	Troubleshooting	28
17	Disposal of the Old Device	29
18	Guarantee	29
19	Technical Data	30
20	Rezepte/Recipes	30

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

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

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

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

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

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

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

des Gerätes beauftragt ist.

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

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

▲WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

▲ VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

HINWEIS

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

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

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

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

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Crushen von Eiswürfeln
- Mixen von Smoothies, Drinks, Saucen, Babybrei und Ähnlichem bestimmt. 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 ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist und haben die daraus resultierenden Gefahren verstanden.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Betreiben Sie den B 2000 nur mit Deckel.
- ▶ Halten Sie beim Verarbeiten warmer und heißer Zutaten den Messbecher des Deckels fest, da sich dieser sonst lösen könnte und Zutaten herauspritzen könnten.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung benutzt zu werden.

⚠ WARNUNG

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

2.3 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

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

- ▶ 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.

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 B 2000 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

3.6 Elektrischer Anschluss

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

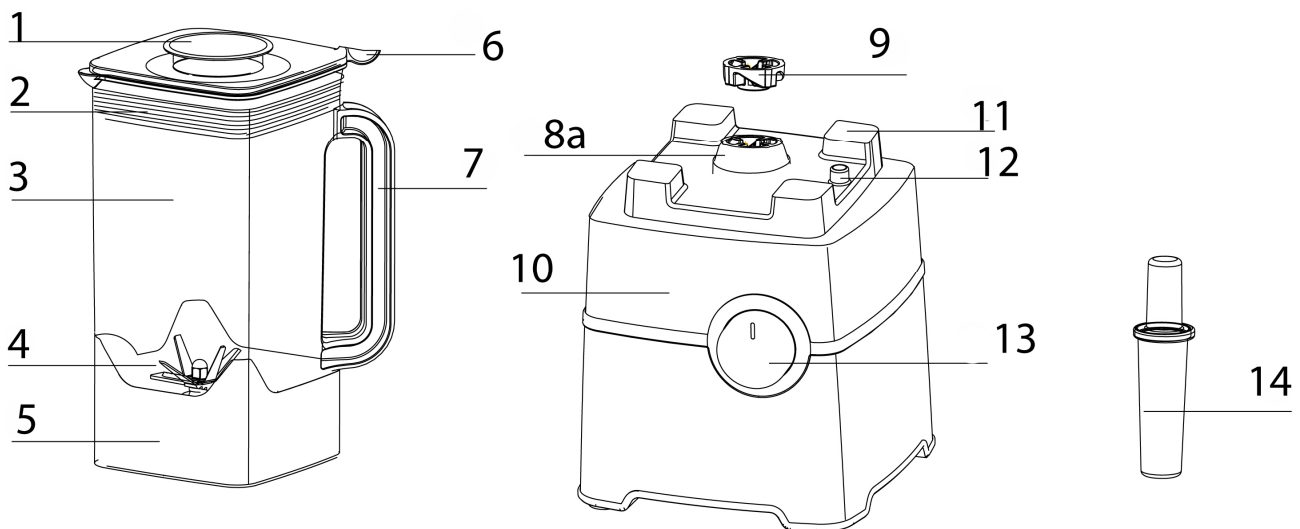
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickelteres Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.

- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die 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 Aufbau und Funktion

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

4.1 Übersicht und Zusammenbau

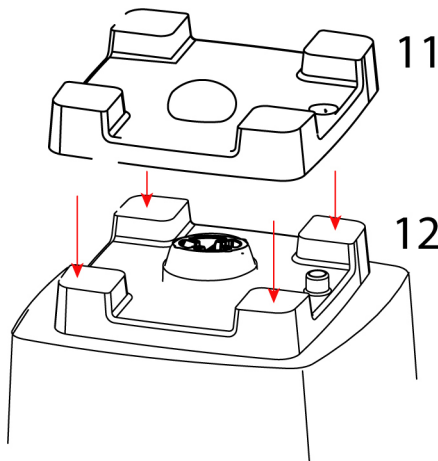


- | | | | | |
|--|------------------------|-----------------------------------|-----------------|----------------|
| 1 Messbecher | 2 Deckel | 3 Mixgefäß | 4 Klingen | 5 Klingenbasis |
| 6 Deckelgriff | 7 Griff des Mixgefäßes | 8a Aufnahme für die Antriebswelle | 10 Motorgehäuse | 11 Dämm-Matte |
| 9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

HINWEIS Verwendung des Stopfers

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

Bauen Sie das Gerät wie folgt zusammen:



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

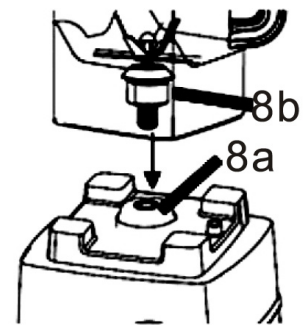
Die Löcher in der Dämm-Matte müssen passgenau über der Aufnahme der Antriebswelle und dem Sicherungsschalter platziert werden.

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

Stellen Sie das Mixgefäß auf das Motorgehäuse. Die Antriebswelle im Mixgefäß (8b) muss in der Aufnahme

für die Antriebswelle (8a) im Motorgehäuse platziert werden.

Setzen Sie den Deckel (2) auf das Mixgefäß. Platzieren Sie den Messbecher (1) im Deckel (2) und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn fest.



HINWEIS

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

4.2 Typenschild

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

5 Bedienung und Betrieb

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

⚠ WARNUNG

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

5.1 Vor dem Erstgebrauch



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

5.2 Stufenlose Einstellung und Pulse-Funktion

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

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

5.3 Mixen

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

5.3.1 Pulse-Funktion

Nutzen Sie die Pulse-Funktion zum kurzen starken Mixen.

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

5.3.2 Eis crushen

Befüllen Sie den Behälter mit Eiswürfeln.

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

HINWEIS

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

5.4 Überhitzungsschutz.

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

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

6 Reinigung und Pflege

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

6.1 Sicherheitshinweise

▲VORSICHT

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

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

6.2 Reinigung

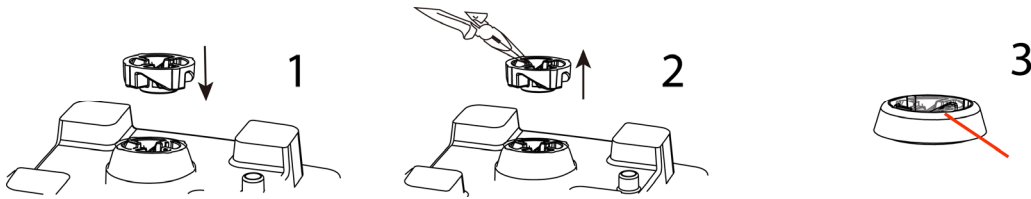
Reinigen Sie das Motorgehäuse nicht mit Wasser. Entfernen Sie die Dämm-Matte. Wischen Sie Motorgehäuse und Dämm-Matte mit einem angefeuchteten Tuch ab.

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

Reinigung des Mixgefäßes

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

6.3 Austausch der Aufnahme der Antriebswelle



Es liegen zwei Ersatz-Aufnahmen für die Antriebswelle bei.

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

7 Störungsbehebung

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

7.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

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

7.2 Störungen

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

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

▲ 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 Garantie

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

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im

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

10 Technische Daten

Gerät	B 2000 High Speed Smoothie Blender
Modell	CY-320
Artikel-Nr.	3614
Anschlussdaten	220 -240 V, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Außenabmessungen (B/H/T)	175 x 465 x 175 mm (ohne Stopfer)
Nettogewicht	4,9 kg

Original Operating Manual

B 2000 High Speed Smoothie Blender



Item No.3614



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

11.2 Information on this manual

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

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

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

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

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.
- ▶ Persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge are not allowed to use the device unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ 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.
- ▶ Unplug from the outlet when not in use and before cleaning and before assembling or taking of parts. Allow to cool before assembling on or taking off parts and before cleaning or storing the appliance.
- ▶ Always operate the B2000 with lid in place.
- ▶ Hold the measuring cup of lid firmly when you mix warm or hot ingredients, to prevent that the cup is solved and ingredients splash out of the device.
- ▶ Device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

⚠WARNING

Warning

- ▶ Avoid contacting moving parts (blades).
- ▶ The use of parts or accessory not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

⚠️ WARNUNG

Warning

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

12.3 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.

12.4 Commissioning

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

12.5 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.

12.6 Delivery scope and transport inspection

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

- measuring cup
- lid
- pusher
- jar with blades
- insulation pad for the jar
- motor unit
- 2 extra gears
- operating instructions

HINWEIS Please note

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

12.7 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

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

12.8 Disposal of the packaging



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

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

HINWEIS Please note

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

12.9 Setup location requirements:

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

- Place the device on a firm and even work surface.
- Do not use the device outdoors.

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

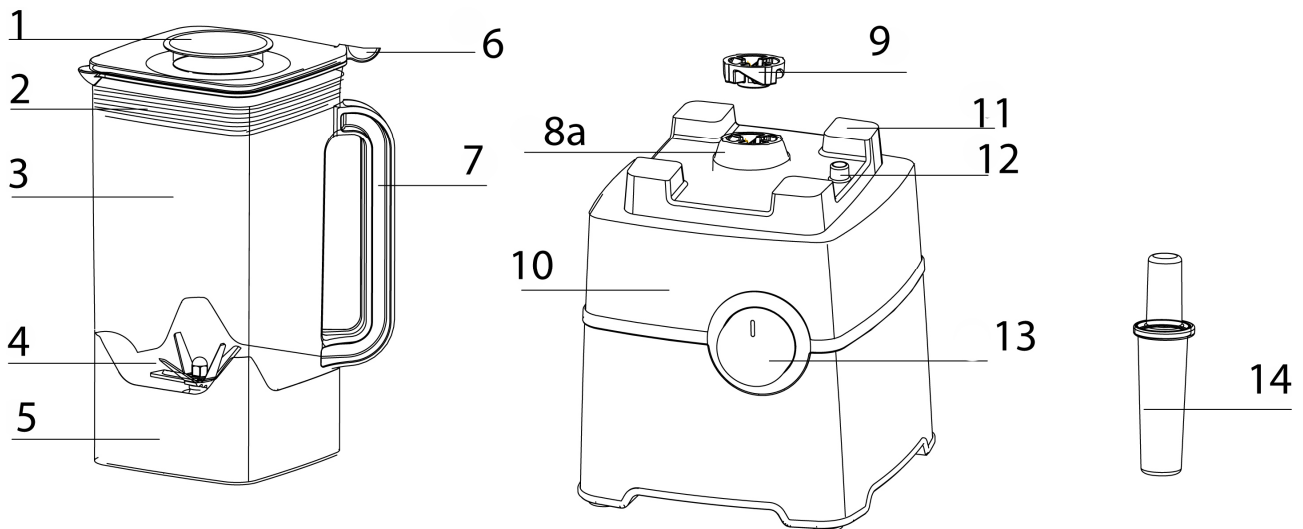
12.10 Electrical connection

- In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The 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 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the ice maker or over hot or sharp surfaces.
- The electrical 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.

13 Design and Function

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

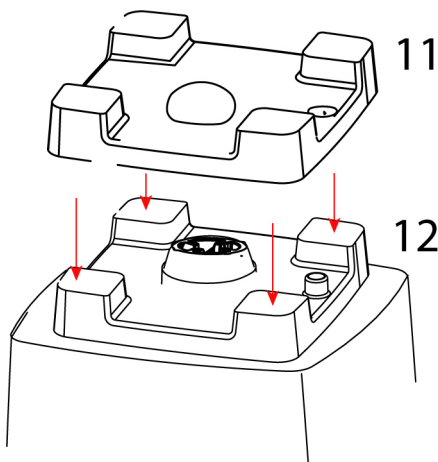
13.1 Overview and assembling



- | | | | | | |
|-----------------|-------------------|----------------------|---------------|-------------------|------------------|
| 1 measuring cup | 2 lid | 3 jar | 4 blades | 5 blade base | 6 handle of lid |
| 7 handle of jar | 8a intake of gear | 9 extra gear (2 pcs) | 10 motor unit | 11 insulation pad | 12 safety switch |
| | 13 knob | 14 pusher | | | |

HINWEIS Use of pusher

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



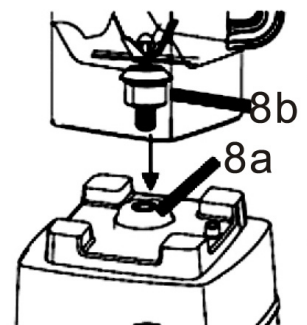
Assemble the device as follows:

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

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

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

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



HINWEIS Please note

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

13.2 Rating plate

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

14 Operation and Handing

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

⚠️ WARNUNG Warning

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

14.1 Before initial use

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



14.2 Stepless Speed Regulation and Pulse Function

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

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

14.3 Blending

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

14.3.1 Pulse function

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

14.3.2 Crushing of ice

Fill the jug with ice cubes.

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

HINWEIS Please note

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

14.4 Overheat protection

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

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

15 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.

15.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

Please observe the safety instructions, before cleaning your device

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

15.2 Cleaning

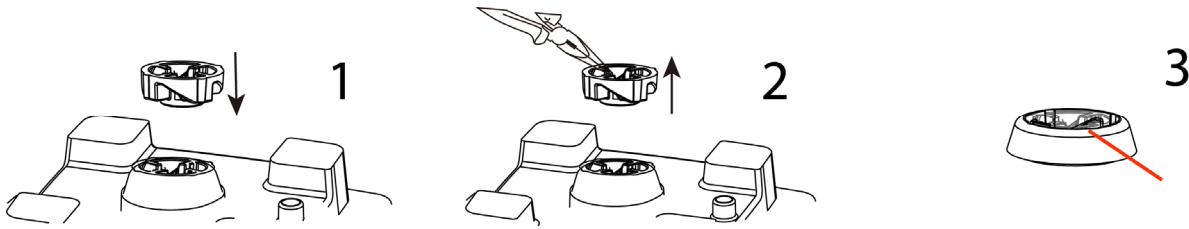
Do not clean the motor housing with water. Remove the insulation pad. Wipe motor housing and insulation pad with a slightly damp cloth.

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

Cleaning of the jar

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

15.3 Replacement of the extra gear



Two extra gears are delivered with the device.

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

16 Troubleshooting

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

16.1 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.

16.2 Troubleshooting

Problem	Solution
The device does not start.	Please check whether the power plug is properly plugged. Please check whether the assembly is done according to assembly methods.
The unit has shut down.	The overheat protection was activated. Pull out power supply plug and wait for the motor to cool (about 30 minutes), then use again.
The ingredients are not mixed well.	Too much food may be loaded at one time. Try a smaller amount and add in batches if necessary. For best results ingredients should be cut in pieces not larger than 2 cm.
The ingredients stick in the upper part of the jar and do not come down to the blades.	Ingredients may be too large so that food is jammed by each other. Try to cut in smaller pieces. For best results ingredients should be cut in pieces not larger than 2 cm.

	If necessary settle the blender into minimum speed and then use the pusher to press the food down to the blades. The mixture is too thick, try adding more liquid.
The ingredients are too fine and watery.	Try to shorten the processing time. Use the pulse function for better control of the result.
Ice is not crushed well.	Chose smaller ice cubes (not larger than 2 cm). Use the pulse function.

▲VORSICHT Attention

- ▶ If above mentioned steps don't solve the problem, please contact your customer service.

17 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.

18 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).

19 Technical Data

Device	B 2000 High Speed Smoothie Blender
Model	CY-320
Item No.:	3614
Mains data	220 -240 V, 50-60 Hz
Power consumption	2000 W
External measurements (W x H x D):	175 x 465 x 175 mm (without pusher)
Net weight	4,9 kg

20 Rezepte/Recipes

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

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

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

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

HINWEIS

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

You can prepare many different healthy smoothies with the B 2000, especially green smoothies. Use for smoothies the **highest level of the device**. So the ingredients are rapidly crushed to obtain flavors and nutrients. Smoothies contain many nutrients and can be a healthy snack.

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

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

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

HINWEIS

Please note

- ▶ Add to all recipes water as desired.
- ▶ Alternatively, you can also use cold green tea and various fruit juices.

Green Smoothies

Spinat Bananen Mango Smoothie

2 Handvoll Blattspinat
1 reife Mango
2 Bananen

Petersilien Power

1 Bund Petersilie
1 Apfel
1 Banane
1 Salatgurke

Classic green Smoothie

2 Handvoll Blattspinat
1 Banane
1 süßer Apfel
½ weiche Avocado
1/4 ungeschälte Biozitrone

Bananen Spinat Smoothie

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

Start in den Tag

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

green smoothies

spinach banana mango smoothie

2 handfuls of spinach
1 ripe mango
2 bananas

parsley power

1 bunch of parsley
1 apple
1 banana
1 cucumber

classic green smoothie

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

banana spinach smoothie

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

start in to the day

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

Vitaminpower

1/4 süße Ananas
1 reife Banane
1 geschälte Orange
1 geschälte Kiwi
1 Handvoll Endiviensalat oder ein anderer Salat der Saison
1 TL Weizengraspulver
1 Glas Mineralwasser oder grüner Tee

Wildkräuter Smoothie

1 Handvoll Wildkräuter (Sauerampfer, Löwenzahn, Brennessel,...)
1 Banane
1 reife Birne
1/4 Avocado
Saft 1/2 Zitrone
1/4 geschälte Bioorange
Verwenden Sie die Schale der Bioorange zum Garnieren

Obst-Smoothies**Beeren-Salat Smoothie**

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

Wild berries

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

Pfirisch-Beeren-Smoothie

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

Blaubeer Smoothie

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

vitamin power

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

wild herbs smoothie

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

fruit smoothies**berry salad smoothie**

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

wild berries

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

peach berry smoothie

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

blueberry smoothie

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

orange red smoothie

1 geschälte Orange
150 g Erdbeeren oder gemischte rote Beeren

Apfel Kiwi Smoothie

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

herbstlicher Smoothie

50 g Tomaten
75 g entsteinte und halbierte Pflaumen oder Zwetschgen
50 g Blaubeeren
5-10 g frischer Ingwer
1 Prise Zimt
1/2 Päckchen Vanillinzucker
100 ml Kokosmilch wahlweise gemischt mit Mandelmilch
1 EL Zuckerrübensirup

Melon Salad Power

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

Melonenmix Smoothie

100 g Galiamelone
100 g Honigmelone
100 g Wassermelone ohne Kerne
1/2 Salatgurke
50 g gecrushte Eiswürfel

Orange Mix

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

Buttermilch Smoothie

1 reifer Pfirsich
90 g Wassermelone ohne Kerne
60 ml Buttermilch

orange red smoothie

1 peeled orange
150 g strawberries or mixed red berries

apple kiwi smoothie

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

autumn smoothie

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

melon salad power

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

melon mix smoothie

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

orange mix

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

buttermilk smoothie

1 ripe peach
90 g watermelon without seeds
60 ml buttermilk

Kiwi Birnen Smoothie

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

Kokos Mango Smoothie

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

Tropischer Smoothie

150 g Ananas
150 g Mango
1 geschälte Orange
1 Banane

Pikante Smoothies**Radieschen Smoothie**

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

Bloody Mary

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

Kresse Smoothie

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

kiwi pear smoothie

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

coconut mango smoothie

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

tropical smoothie

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

spicy smoothies**radish smoothie**

½ bunch of radishes
½ package cress
juice of ½ lemon
130 ml buttermilk or yogurt
½ tsp noble sweet paprika spice
1 pinch of salt

bloody mary

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

cress smoothie

1 orange
½ cucumber
½ ripe mango
juice of one lemon
1 package cress

Tomaten Smoothie

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

Gemüse Smoothie

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

Specials

„Hugo“ special

1/2 ausgepresste geschälte Limette
1/2 Glas gescrushtes Eis
5 cl Holunderblütensirup
Mineralwasser oder Sekt
Pfefferminzblätter zum Garnieren

Gazpacho

1/4 Salatgurke
1/2 rote Paprika
3 Kirschtomaten
1/4 Chilischote ohne Kerne
1 Fleischtomate ohne Schale
1 geschälte Knoblauchzehe
1 getrocknete Tomate
50 ml kalte Gemüsebrühe
2 TL Olivenöl
2 TL italienische Kräuter
10 ml Olivenöl, 1 TL weißer Balsamico Essig
Croutons zum Garnieren

tomato smoothie

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

vegetable smoothie

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

specials

“hugo” special

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

gazpacho

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