



COMMERCIAL Hochleistungs Vakuum **Mixer** **CB1000**

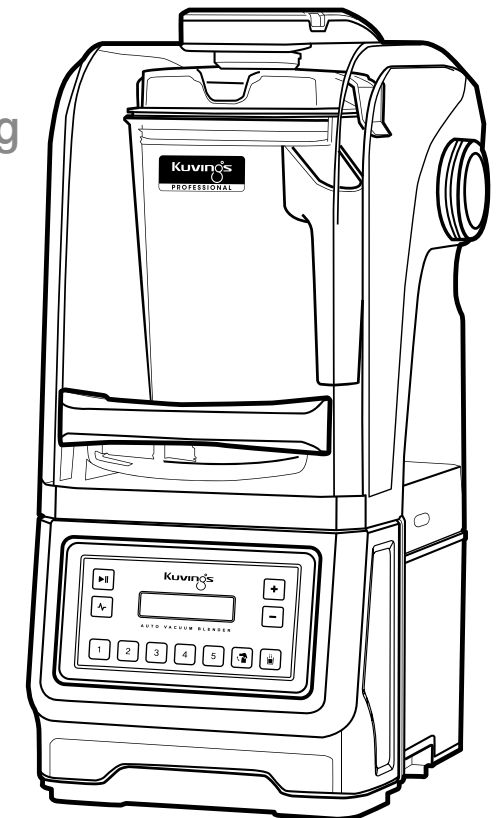


Bedienungsanleitung

- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung nach dem Lesen griffbereit auf.
- Über den QR Code, gelangen Sie zu weiteren Produktinformationen und Videos.



Produkt
Information





Inhalt

Teil 1

Wichtige Sicherheitshinweise	02
Sicherheitshinweise (Checkliste)	04
Sicherheitsvorkehrungen (Checkliste)	05
* Für sichere Verwendung des Produkts bitte Checkliste ausfüllen!	
Übersicht der Teile	06
Befüllung des Behälters	07
Zusammen- und Auseinanderbau	08
Hinweise zum Betrieb	12
Reinigung und Aufbewahrung	13
Sicherheitshinweise für die Praxis	14

Teil 2

Erklärung der Funktion	16
Inbetriebnahme	18
Auto Mix Rezept Programme	21
Auflistung der Rezept Programme	22
Einstellungen	24
Eigene Rezept Programme entwickeln	26
Vakuumdruck einstellen	27
Fehlerbehebung	28
Technische Daten	30



Wichtige Sicherheitshinweise

Vor der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets folgende, grundlegende Sicherheitsvorkehrungen eingehalten werden:

1. Lesen der Bedienungsanleitung.
2. Zum Schutz vor der Gefahr eines elektrischen Schlags, darf das Gerät (z. B. Netzkabel, Stecker, Motor usw.) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
3. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden. Es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person sorgfältig beaufsichtigt und erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Aufsicht erforderlich, um sicherzustellen, dass sie während der gesamten Nutzung keinen Schaden nehmen, oder mit dem Gerät spielen.
4. Vor Aufbewahrung, Reinigung, Zusammen-, oder Auseinanderbau Gerät unbedingt ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals direkt am Netzkabel ziehen.

5. Aufleuchtendes Display und Bedienfeld zeigen die Betriebsbereitschaft an. In dem Fall, jeglichen Kontakt mit den Klingen oder beweglichen Teilen vermeiden. Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Netzkabel oder -Stecker beschädigt sind.
6. In dem Fall einer Beschädigung von Netzkabel oder -Stecker, sofort Hersteller, Händler oder einem qualifizierten Techniker kontaktieren, damit ein Austausch der defekten Teile vorgenommen werden kann, um jegliche Gefahr zu vermeiden!
Zur Überprüfung und Reparatur senden Sie das Produkt bitte ein.
Die Verwendung von Zubehörteilen, einschließlich Mixbehältern, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können Verletzungsgefahren für Personen darstellen.
7. Hersteller empfohlen werden, können Verletzungsgefahren für Personen darstellen.
8. Gerät nur in geschlossenen Räumen einsetzen.
9. Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen lassen.
10. Netzkabel darf auf keinen Fall mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, z.B. einer Herdplatte.
11. Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas-, Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen stellen.
12. Gerät nur für die Verarbeitung von Lebensmitteln verwenden und nicht für andere Zwecke.
13. Keine heißen Flüssigkeiten in den Mixbehälter einfüllen und mixen.
14. Klingen im Mixbehälter sind geschärft - Vorsichtig handhaben!
15. Gerät hat einen geerdeten Stecker verbaut, nur in entsprechend geerdeten Steckdosen nutzen.
16. Verändern Sie den Stecker in keinsten Weise.
17. Wird der Mixer an eine andere Person weitergeben oder verliehen, ist es wichtig dieser Person die Bedienungsanleitung mitzugeben.
18. Die Antriebskupplungen, auf dem Motorblock und Mixbehälter, sowie das dort befindliche Lager sind Verschleißteile und sollten regelmäßig auf sichtbaren und spürbaren Abnutzung, Risse oder Beschädigungen überprüft werden. (je nach Verwendung und Anzahl der Einsätze kann es Unterschiede in der Lebensdauer geben)

DIESE HINWEISE AUFBEWAHREN

- Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen aufbewahren.
- Wenn das Gerät verschenkt, verliehen oder verkauft wird, Bedienungsanleitung mitgeben.
- Diese Anleitung ist auch auf www.kuvings.de verfügbar.



Sicherheitshinweise (Checkliste)

Die folgenden Hinweise dienen der eigenen Sicherheit. Sicherheitshinweise bitte sorgfältig lesen, bevor der Mixer verwendet wird.

- ⚠️ Warnung** : Nichteinhaltung des Leitfadens kann Verletzungen oder Tod auslösen.
❗ Achtung : Nichtbeachtung des Leitfadens kann Produktschäden verursachen.

- 🚫 Verboten
 🛑 Stecker bei Nichtgebrauch ziehen
 🛠️ Gerät nicht verändern
 ⚠️ Achtung

Zur sicheren Verwendung des Mixers, die Checkboxen vor dem ersten Start abhaken!

Checkbox	Achtung	
		Stecken Sie nicht mehrere Netzstecker gleichzeitig in eine Steckdose oder -Leiste. → Dies kann zur Hitzeentwicklung oder Bränden führen.
		Den Netzstecker nicht mit feuchten Händen berühren. → Kann zu einem elektrischen Schlag führen.
		Bei Nichtgebrauch den Stecker aus der Dose ziehen. → Kann zu einem elektrischen Schlag führen.
		Netzkabel nicht stark abknicken und keine schweren Gegenstände draufstellen, um Schäden zu vermeiden. → Könnte Kurzschluss oder Brand verursachen.
		Kontaktbereich des Netzsteckers und dessen Stifte nicht mit einem feuchten Tuch oder Wasser reinigen. → Könnte Kurzschluss oder Brand verursachen.



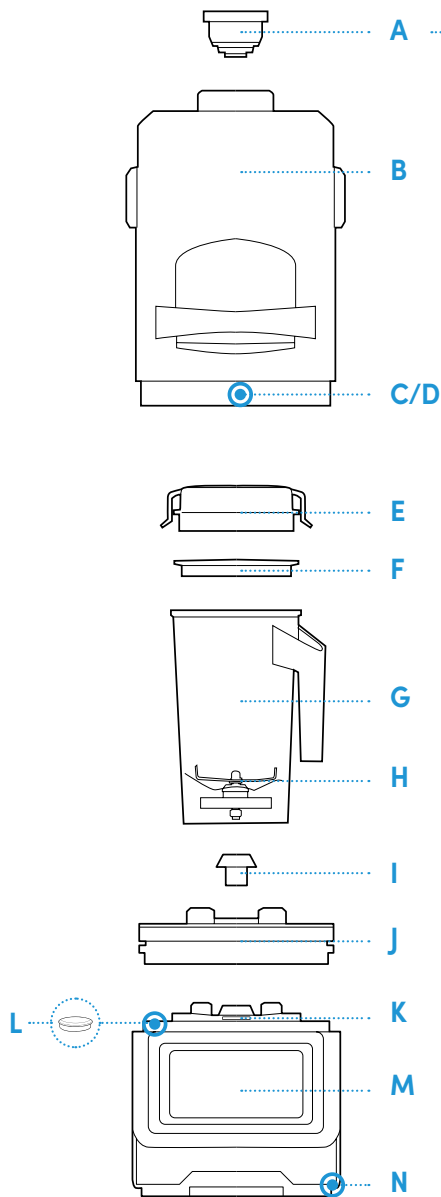
Sicherheitsvorkehrungen (Checkliste)

Zur sicheren Verwendung des Mixers, die Checkboxen vor dem ersten Start abhaken!

Checkbox	Achtung	
		Klingen nicht mit den Händen anfassen, wenn Mixbehälter verwendet oder gereinigt wird. → Dies kann zu Verletzungen führen.
		Außerhalb der Reichweite von Kindern und Säuglingen lagern. → Dies kann zu Verletzungen führen.
		Kein Besteck, oder andere Gegenstände in den Behälter lassen, wenn gemixt wird. → Dies kann zu schwerwiegenden Unfällen führen.
		Zur Reinigung, mit einem trockenen Tuch, den Netzstecker ziehen.
		Mixer sollte nicht an Orten stehen, die großer Hitze, Öl, Feuchtigkeit, Staub oder Spritzwasser ausgesetzt sind. → Dies kann die Lebensdauer des Produkts verkürzen.
		Nicht auf einer schrägen, oder instabilen Arbeitsfläche benutzen. → Wenn das Produkt herunterfällt, kann dies zu Schäden oder Unfällen führen.
		Nicht mit brennbaren Materialien oder Chemikalien reinigen. → Kann Stromschläge, Feuer oder Explosionen verursachen.



Übersicht der Teile

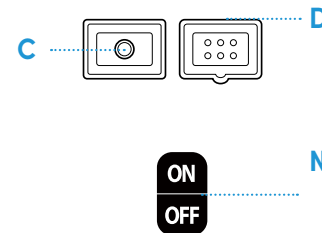


A Vakuummodule



- A Vakuummodul**
Schafft und hält das Vakuum im Mixbehälter
- B Schallschutzhaube**
Haube mit eingebauter automatischen Vakuum-, Öffnungs- und Schließfunktion, die die Geräusche beim Mixen minimiert
- C Luftabsaugung (Geräte-Rückseite)**
Bei Verwendung der Vakuumfunktion wird die Luft im Behälter abgesaugt.
- D Stromanschluss (Geräte-Rückseite)**
Neben dem Motor wird auch die automatische Öffnungs- und Schließfunktion mit Strom versorgt.
- E Mixbehälter-Deckel**
Zwei Flügel am Deckel, die sich am Behälter einhaken, verhindern, dass sich der Deckel während des Mixen löst. Er lässt sich trotzdem leicht öffnen und schließen.
- F Dichtung Mixbehälter-Deckel**
Eine mehrlippige Deckel-Dichtung verhindert, dass sich Zutaten beim Mixen herausdrücken.
- G Mixbehälter**
Hergestellt aus ECOZEN, einem BPA-freien, umweltfreundlichen Material.
- H Klingen-Set**
Spezialisiert auf Zubereitungen von feinen Texturen sowie cremigen Konsistenzen geschaffen für härteste Anforderungen, wie Eis Crushing durch Verwendung einer geraden Klinge aus gehärtetem Edelstahl.

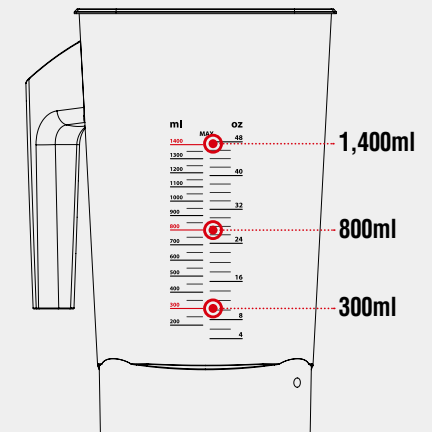
Geräte Rückseite



- I Antriebskupplung**
Hilft dabei, den Mixbehälter stabil auf der Basis zu befestigen.
*** Eineunsachgemäße Verwendung kann zu Schäden an der Antriebskupplung führen.**
- J Pad**
Befestigen Sie die Schallschutzhaube und den Mixbehälter auf dem Maschinenkörper. Achten Sie darauf, die Pads zu verwenden, nachdem Sie sie richtig eingesetzt haben.
*** Wenn das Produkt ohne Pads verwendet wird, kann die Antriebskupplung beschädigt werden.**
- K Vollluftdichtung**
Durch die Verwendung der Vakuum- und automatischen Öffnungs-/Schließfunktion haftet die Schallschutzhaube am Gerät.
- L Schnellstart-Taste**
Löst schnell und einfach, das am häufigsten benutzte Automatik Programm 1 aus.
- M Bedienfeld**
Hier werden alle Einstellungen vorgenommen und alle wichtigen Informationen über den Mixerstatus auf dem Display angezeigt
- N Standfußplatte**
Sorgt für einen sicheren Stand und reduziert Vibrationen und Geräusche.
- O Netzhauptschalter (Geräte-Rückseite)**

Befüllung des Behälters

- * Befolgen Sie die Einfüllanleitung:**
Flüssigkeiten (Saft, Wasser usw.) → weiche Zutaten (Ananas, Obst usw.) → faserige Zutaten (Blattgrün usw.) → harte Zutaten (Karotten, Eis usw.)
- * Flüssigkeiten (Wasser, Kokosmilch, Saft usw.)** hinzufügen, damit sich die Klingen gut drehen können und die Zutaten durch den entstehenden Wirbel immer wieder in Messer gezogen werden.
- * Es ist zu beachten, dass die Zutaten unter der maximalen Füll- und über der minimalen-Füllmenge liegen.**



1,400ml

Maximale Füllmenge für Zutaten (Obst, Gemüse, Flüssigkeit, Eis, usw..)

800ml

Maximale Füllmenge für besondere Flüssigkeiten (Pflanzendrinks, Kokosmilch, Kuhmilch, etc.).

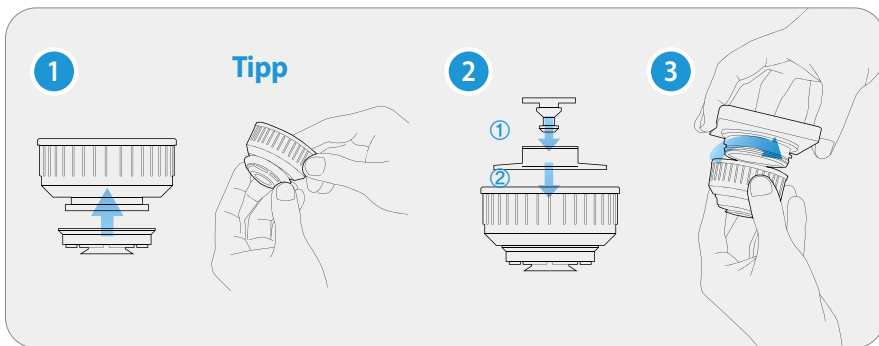
300ml

Minimalste Füllmenge für Flüssigkeiten.

*** Wenn die Füllhöhe unter der Mindestmenge von 300 ml liegt, wird das Mixen nicht zufriedenstellend funktionieren.**



Zusammenbau des Vakuummoduls



- 1 Vakuum Pad über die Aufnahme an der Vakuumkappe ziehen.

Tipp

Vakuum Pad so montieren, dass der Saugnapf nach unten zeigt.

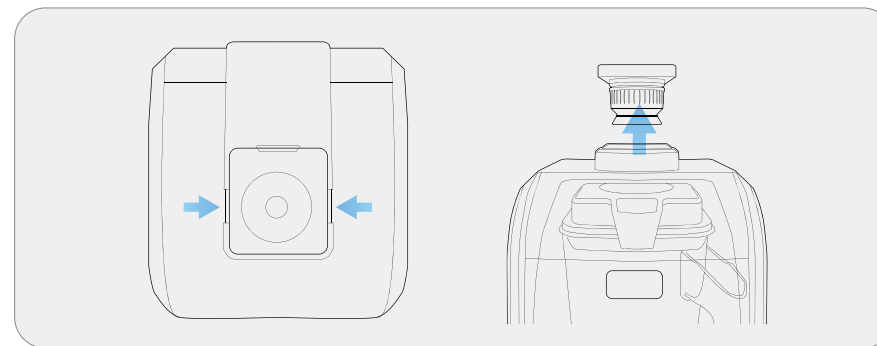
- 2 Vakuumventil in der Vakuumkappe, wie auf dem Bild, einsetzen.

- 3 Vakuumhaube in die Vakuumkappe mit dem eingesetzten Ventil, im Uhrzeigersinn einschrauben.



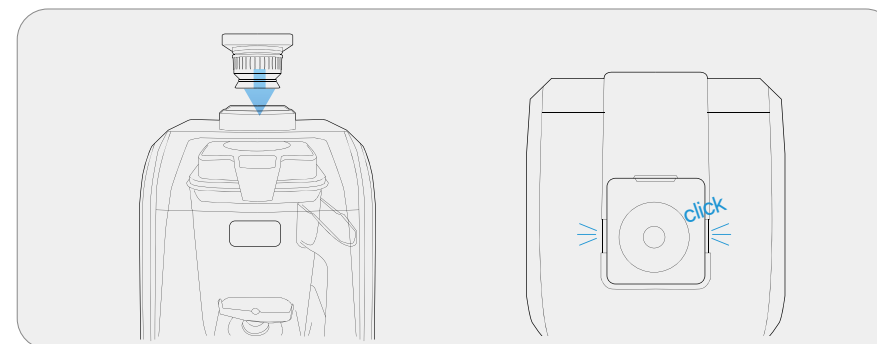
Wenn "PLEASE RINSE VACUUM MODULE/BITTE VAKUUMMODUL SPÜLEN" auf dem Display erscheint, nach den Anweisungen im Abschnitt "Zusammenbau des Vakuummoduls" (siehe oben) vorgehen, um das Modul zu zerlegen, zu reinigen und vor dem ersten Gebrauch die Feuchtigkeit zu entfernen.

Entfernen des Vakuummoduls



- 1 Modul mit gleichzeitigem Drücken der beiden seitlichen Tasten sowie vorsichtigem Anheben aus der Schallschutzhaube herausnehmen.

Einsetzen des Vakuummoduls



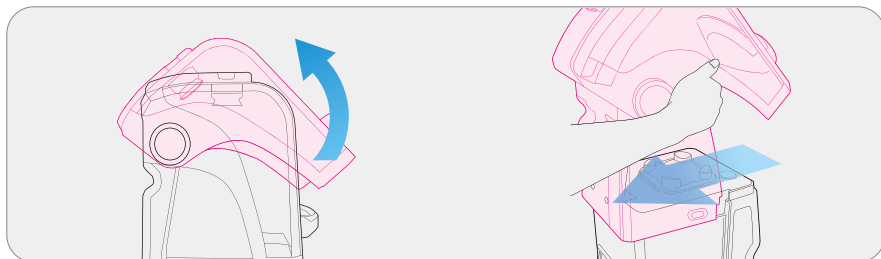
- 1 Vakuummodul in die Aufnahme an der Oberseite der Schallschutzhaube einsetzen. Passt nur richtig herum hinein.
- 2 Das Vakuummodul rastet mit einem "Klick"-Geräusch ein und die Verbindung ist hergestellt.



Zusammen- und Auseinanderbau

Schallschutzhaube

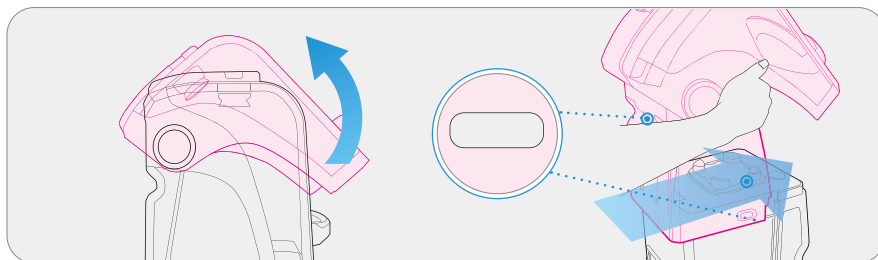
Abnehmen der Schallschutzhaube



- 1 Schallschutzhaube bei abgenommenem Behälter von hinten leicht öffnen.
- 2 Beide Seiten der Schallschutzhaube leicht auseinanderziehen, sodass sich die beiden Befestigungsnoppen aus den Seiten der Haube lösen und die ganze Haube, wie auf Schienen nach hinten gezogen werden kann.

* Werden die Seiten der Schallschutzhaube bei der Demontage zu weit gespreizt, kann dies zu Schäden am Produkt führen.
 * Der Schwerpunkt der Haube liegt auf der Rückseite, darum beim Abnehmen der Haube immer hinter dem Gerät stehen.

Aufsetzen der Schallschutzhaube

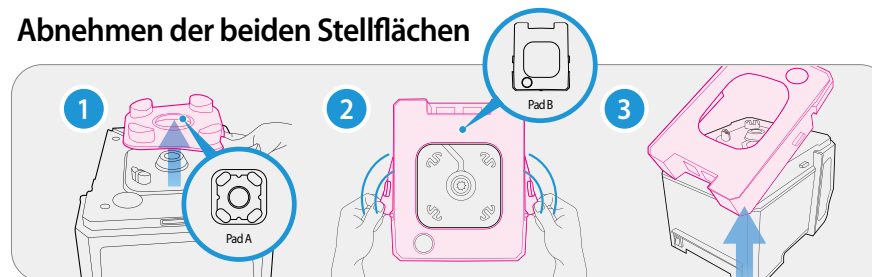


- 1 Schallschutzhaube leicht öffnen und sich hinter das Gerät stellen.
- 2 Beide Seiten der Schallschutzhaube leicht nach außen ziehen und die Haube auf den Motorblock aufschieben, bis die Befestigungsnoppen auf beiden Seiten in die Nute einrasten.

* Mixer erst in Betrieb nehmen, wenn sichergestellt ist, dass die Befestigungsnoppen richtig in die Nute der beiden Seitenwände der Haube eingerastet sind.
 * Der Schwerpunkt der Haube liegt auf der Rückseite, darum beim Aufsetzen der Haube immer hinter dem Gerät stehen.

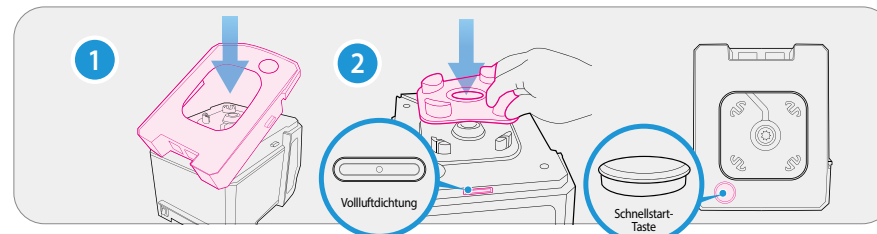
Motorblock

Abnehmen der beiden Stellflächen



- 1 Mit Abnehmen der Mixbehälter-Stellfläche (Pad A) beginnen, wie auf dem Bild zu sehen.
- 2 Pad B seitlich mit beiden Händen leicht anheben und vorsichtig die Aussparungen aller 4 Seiten abziehen.
- 3 In diesem Zustand das komplette Pad B von vorne nach hinten abnehmen.

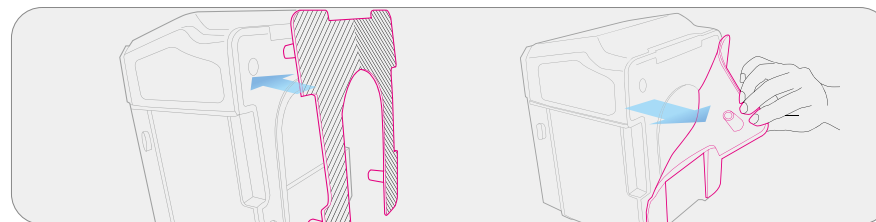
Aufsetzen der beiden Stellflächen



- 1 Pad 2 von hinten nach vorne aufsetzen. Sitz von Pad 2 am Vakuumeinlass, Stromanschluss, seitlichen Befestigungsnoppen, Schnellstart-Taste und vorderer Aussparung kontrollieren.
- 2 Abschließend Mixbehälter-Stellfläche (Pad A) mit dem Motorblock verbinden.
- 3 Achten Sie darauf, dass Sie das Pad nach der ordnungsgemäßen Befestigung verwenden.
 * Wird das Produkt ohne Pads verwendet, kann dies zu Schäden an der Antriebskupplung führen.

* Um die Vakuumfunktion normal nutzen zu können, achten Sie darauf, die Vollluftdichtung nicht zu falten, und befestigen Sie dann das Pad B vollständig.

Abnehmen und Einsetzen der Standfußplatte



- 1 Standfußplatte in die 4 Nuten des Motorblock Unterbodens einsetzen.
- 2 Gummipatte vom Motorblock von hinten nach vorne abnehmen.



Hinweise zum Betrieb

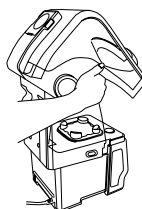
* Nach dem Auspacken, Mixbehälterset (Mixbehälter, Behälterdeckel, Deckel, Dichtung) vor dem ersten Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel säubern.

* Bei den ersten Anwendung kann es zu einer geringen Geruchsentwicklung kommen.

1 Die Schallschutzhaube auf den Motorblock setzen.

- Prüfen, ob das Vakuummodul richtig in die Schallschutzhaube integriert ist.
- Prüfen, ob die Schallschutzhaube richtig auf der Stellfläche eingerastet ist.

* Ist die Schallschutzhaube nicht korrekt aufgesetzt, können die Funktionen "Automatisches Öffnen/Schließen" und "Vakuum" gestört sein.



2 Zutaten in den Mixbehälter geben und Behälterdeckel schließen.

- Zutaten grob zerkleinern (3 cm oder weniger) und nicht unter 300 ml oder über 1400 ml Füllmengen gehen.
- Prüfen, ob der Deckel richtig auf dem Mixbehälter sitzt.



3 Ist das Gerät am Stromnetz angeschlossen und der Hauptschalter steht auf "on", befindet es sich im Standby-Modus.

- Anzeige: Wenn das Hochfahren des Gerätes abgeschlossen ist, wird READY angezeigt.
- Bedienfeld: Die Taste 1 leuchtet weiß auf.



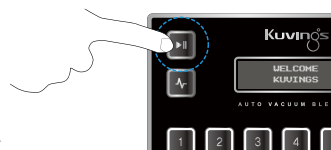
4 Taste auf dem Bedienfeld wählen, um das Gerät zu starten.

- Taste auf dem Bedienfeld auswählen, Taste leuchtet weiß und der Mixvorgang beginnt.
- Taste "Auto Vacuum" (Seite 16) leuchtet weiß, signalisiert, dass die Vakuum Funktion aktiv ist.
- Taste "Automatisches Öffnen/Schließen" (Seite 16) leuchtet weiß, signalisiert, dass Funktion alleine oder zusammen mit Vakuum aktiv ist.



5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.

- Mixvorgang wird durch Drücken der Taste "Start/Stop" oder einer der Programm Taste (1-5) auf dem Bedienfeld gestoppt.



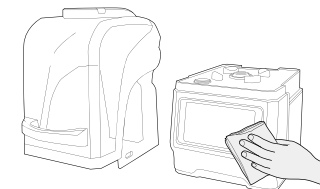
Reinigung und Aufbewahrung

* Teile aus Gummi, nur feucht abwischen oder mit kaltem Wasser abwaschen und dann ausreichend trocknen. Heißes Wasser oder der Aufenthalt in der Spülmaschine kann zu Verformungen des Materials führen!

1 Schallschutzhaube / Motorblock

- Beides mit einem trockenem Tuch reinigen.

* Eintauchen von Schallschutzhaube und Motorblock in Wasser kann zu Defekten führen, nötige Reparaturen sind kostenpflichtigen.



2 Mixbehälter-Set

(1) Generelle Reinigung

- ① 400 ml warmes Wasser und einige Tropfen mildes Reinigungsmittel in den Behälter geben, Deckel schließen und ca. 20-30 Sekunden lang bei 70 % Geschwindigkeit "Speed Set" laufen lassen.
- ② Nach Beendigung des Mixvorgangs, evtl. Rückstände mit einem weichen Tuch oder Schwamm entfernen und gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



(2) Gründliche Reinigung, bei starken Ablagerungen im Behälter und an den Klingen.

- ① 50 g Zitronensäure zusammen mit 1 l heißem Wasser (60°C) in den Mixbehälter geben und für mindestens 3 Stunden einwirken lassen.
- ② Nach dem Einwirken 20-30 Sekunden lang mit 70%iger Geschwindigkeit mixen, um die Ablagerungen zu entfernen.
- ③ Nach Abschluss des Mischvorgangs den Behälter Inhalt auskippen und verbliebene Rückstände mit einem weichen Tuch oder Schwamm entfernen und gründlich mit klarem Wasser ausspülen.

Tipp

Bei niedrigen Wassertemperaturen dauern Reinigungsvorgänge länger. Raue Schwämme zerkratzen die Innenseite des Behälters, darum mit weichem Tuch oder Schwamm reinigen.

(3) Achtung (kostenpflichtiger Kundenservice)

- ① Die Antriebskupplung und das Lager der Mixer Klinge, welche sich außen im Mixbehälter befinden, dürfen nicht in Wasser getaucht werden, da sonst das Kugellager Schaden nimmt.
- ② Darum Behälterset nicht in Spülmaschinen reinigen!
- ③ Die äußeren Dichtungen der Kugellager vertragen keine Reinigungsmittel, oder heißes Wasser, welches zu vorzeitigem Verschleiß und Korrosion führt, welcher nicht über die Garantie abgedeckt ist!



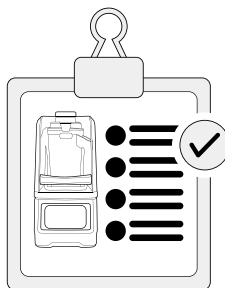
Sicherheitshinweise für die Praxis

***Gerät nur für Zwecke einsetzen, für die es bestimmt ist.
(Bitte diesen Mixer nur für die Zubereitung von Getränken einsetzen.)**

1

Vor der Benutzung

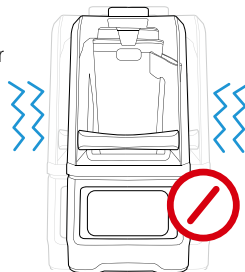
- Prüfen, ob das Gerät richtig zusammengebaut ist. (Siehe S.8 -S.11)
- Funktion "Automatisches Öffnen/Schließen" kann nur mit richtig aufgesetzter Schallschutzhaube verwendet werden.
- Regelmäßig Zustand von Verbrauchsmaterialien wie Behälter, Klingen, Kugellager und Antriebskupplungen kontrollieren, um gute Mixleistungen zu gewährleisten.
- Um sicheres Mixen zu gewährleisten, Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Produkts sorgfältig lesen.



2

Während der Benutzung

- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn sich keine Zutaten im Behälter befinden. (Produkt wird beschädigt, Lebensdauer verkürzt sich).
- Gerät nur auf trockenen, ebenen Flächen nutzen und weder schütteln noch bewegen, während des Betriebs.
- Wenn der Behälter vom Motorblock entfernt wird, muss der Mixvorgang abgeschlossen sein.
- Nur Lebensmittel verarbeiten (keine Löffel, Gabeln, Messer usw.) !
- Mixerergebnisse können je nach Art, Reihenfolge und Menge der Zutaten stark variieren.



- * Befolgen Sie die Anleitung zur Befüllung des Behälters (Seite 7) Flüssigkeiten → weiche Zutaten → faserige Zutaten → harte Zutaten
- Wenn Überhitzungsschutz aktiviert wird (Motor bleibt stehen) das Gerät vor Neustart mindestens 30 Minuten lang abkühlen lassen.

3

Nach der Benutzung

- Nach Gebrauch den Behälter sofort auswaschen und trocknen.
- Gehäuse und Schallschutzhaube nicht mit Wasser reinigen, nur mit einem weichen Baumwolltuch.
- Vakuummodul nach der Reinigung vollkommen trocknen bevor es wieder verwendet wird.
- Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Dies kann die Lebensdauer der Teile verkürzen und Fehlfunktionen verursachen.



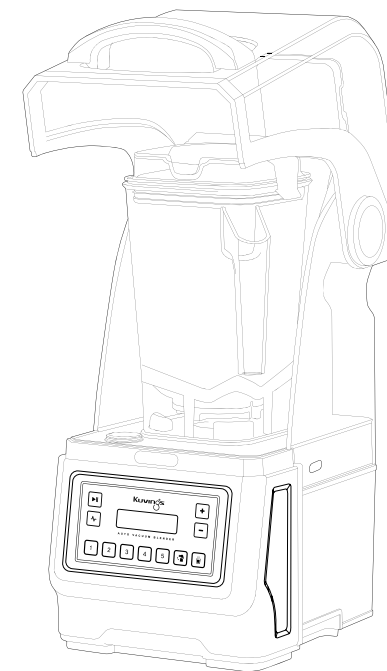
Inhalt

Teil 1

Wichtige Sicherheitshinweise	02
Sicherheitshinweise (Checkliste)	04
Sicherheitsvorkehrungen (Checkliste)	05
* Für sichere Verwendung des Produkts bitte Checkliste ausfüllen!	
Übersicht der Teile	06
Befüllung des Behälters	07
Zusammen- und Auseinanderbau	08
Hinweise zum Betrieb	12
Reinigung und Aufbewahrung	13
Sicherheitshinweise für die Praxis	14

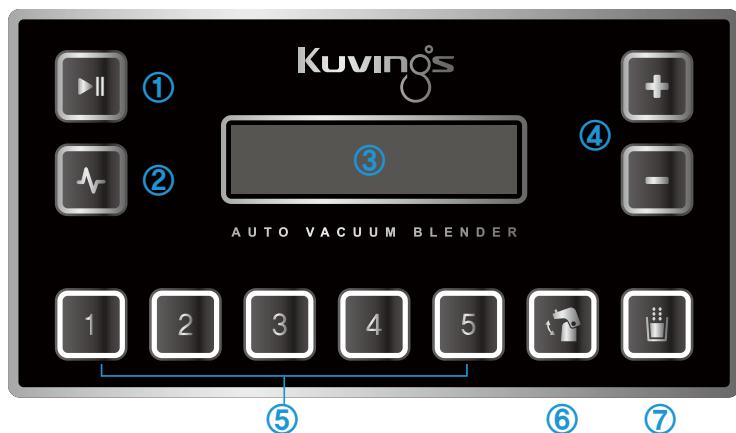
Teil 2

Erklärung der Funktionen	16
Inbetriebnahme	18
Auto Mix Rezept Programme	21
Auflistung der Rezept Programme	22
Einstellungen	24
Eigene Rezept Programme entwickeln	26
Vakuumdruck einstellen	27
Fehlerbehebung	28
Technische Daten	30

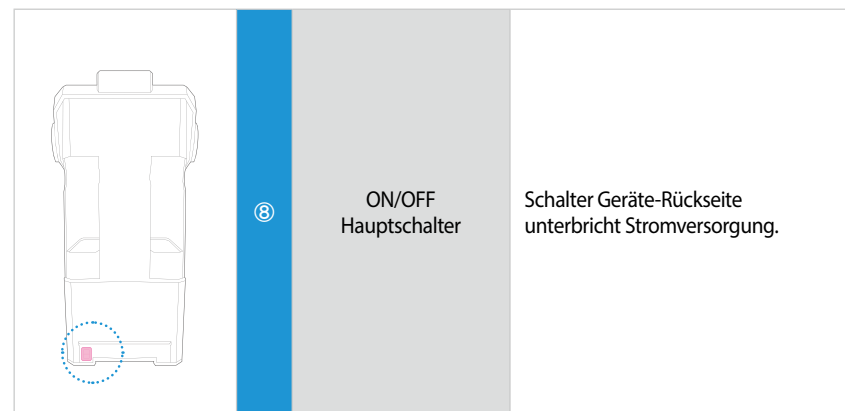




Erklärung der Funktionen



	①	Start/Stop	Aktiviert oder stoppt die ausgewählte Funktion.
	②	Impuls	Steuert die Impulsfunktion.
	③	Display	Zeigt den aktuellen Mixerstatus an.
	④	Manuelle Geschwindigkeit	Einstellen der Mixgeschwindigkeit.
	⑤	Auto Mixen	5 Programme aus 35 Optionen wählbar.
	⑥	Auto Öffnen/Schließen	Aktiviert Funktion automatisches Öffnen/Schließen.
	⑦	Auto Vakuum	Aktiviert Vakuum-Modus.



ON/OFF
Hauptschalter

Schalter Geräte-Rückseite
unterbricht Stromversorgung.



Schnellstart-Taste

direktes Starten des
meistbenutzten Rezeptes Nr.1



Inbetriebnahme

*Im Modus "Auto-Vakuum" wird der Rückfluss von Sauerstoff verhindert und vakuumbezogenen Funktionen können nicht ununterbrochen verwendet werden.

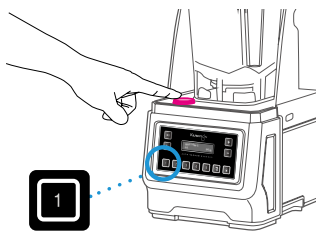
*Um den "Auto-Vakuum"-Modus und die damit verbundenen Funktionen wieder zu verwenden, den Behälter vollständig vom Motorblock abnehmen und wieder aufsetzen.

Bedienfeld	Merkmale	Verwendung	Display
 ON/OFF Haupt Schalter	Leistungsstand	Standby Modus Sobald der Netzstecker in der Steckdose sitzt und der Hauptschalter auf ON steht ist der Standby Modus aktiviert.	
		Schallschutzhaube ist geschlossen.	
		Schallschutzhaube ist offen.	
 Start/Stop	Manuelle Bedienung	Manuelles Mixen (Normal) - Taste "Start/Stop" beginnt und stoppt Mixfunktion mit einer vorbestimmten Geschwindigkeit (Voreingestellte Geschwindigkeit: 50%)	 Manuelles Mixen (Normal)
		Manuelles Mixen (Vakuum) - Durch Taste 'Auto Vakuum' den Vakuum Modus aktivieren und den Mixprozess mit der 'Start/Stop' Taste beginnen (Voreingestellte Geschwindigkeit: 50%) * Tasten 'Manuelle Geschwindigkeit' steuert während des Mixens zwischen 77% bis 100% * Letzte Einstellung wird nicht gespeichert, wenn das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen wird.	   Manuelles Mixen (Vakuum)
		Stop Funktion - Mit der Taste 'Start/Stop' wird jede laufende Funktion gestoppt.	

Bedienfeld	Merkmale	Verwendung	Display
 Impuls	Manuelle Bedienung	Impuls - Taste 'Impuls' aktiviert die 'Impuls'-Funktion mit 50 % Geschwindigkeit (funktioniert nur, solange die Taste gedrückt ist) Einstellung Impuls Geschwindigkeit - Mit kurzem drücken der Taste 'Impuls' kann mit den Tasten 'Manuelle Geschwindigkeit' zwischen 7% bis 100% Leistung gewählt werden (Anfangseinstellung: 50%) * Letzte Geschwindigkeitseinstellung wird nicht beibehalten, wenn das Gerät ausgeschaltet oder das Netzkabel gezogen wird.	
 Auto Vakuum		Auto Vakuum Mode - Taste 'Auto Vakuum' aktiviert aus dem Standby Modus heraus die Vakuum Funktion. * Die Schallschutzhaube vor Betrieb schließen. * Die Schallschutzhaube nicht berühren, bevor das Vakuum nicht komplett abgebaut ist (sonst kann es zu Fehlfunktionen oder Schäden kommen).	
 Auto Open/Close	Auto Öffnen Schließen	Auto Öffnen/Schließen Funktion - Taste 'Auto Öffnen/Schließen' aktiviert aus dem Standby-Modus heraus die Funktion des automatischen Öffnen und Schließen. * Im Modus 'Auto Öffnen/Schließen' wird die Schallschutzhaube vor und nach dem Mixen automatisch geöffnet und geschlossen. * Während die Schallschutzhaube automatisch öffnet und schließt, darf die Haube nicht berührt werden. (Dies kann zu Fehlfunktionen oder Schäden führen)	



Inbetriebnahme

Bedienfeld	Merkmale	Verwendung	Display
 Auto Mixen (Tasten 1~5)	Automatik Funktion	Auto Mixen (Normal) - Mit Tasten 'Auto Mixen' 1-5 werden voreingestellte Mix-Programme aus dem Standby Modus heraus aktiviert.	 Auto Mixen (Normal)
		Auto Mixen (Vakuum) Taste 'Auto Vakuum' im Standby-Modus aktivieren, danach eine der Tasten (1-5) 'Auto Mixen' betätigen um vor dem Mixen die Vakuumierung des Mixbehälters durchzuführen.	   Auto Mixen (Vakuum)
 Schnell Start Taste		Schnellstart Mixen (Normal) - Im Standby-Modus die Taste 'Schnellstart' drücken, um die Schnellstart Mixfunktion zu aktivieren. * Funktion 'Schnellstart Mixen' startet das Programm 'Auto Mixen' Nr. 1. Schnellstart Mixen (Vakuum) - Vor dem Drücken der Taste 'Schnellstart' die Taste 'Auto Vakuum' betätigen.	

(siehe S.7 Befüllung des Behälters)



Auto Mix Rezept Programme

* Auswahl, Eingabe und Speichern eines Rezept Programms aus 35 Rezept Vorschlägen.

Ablauf	Details	Display
1	Gleichzeitig eine der Tasten 'Auto Mixen' 1 bis 5 und eine der Tasten 'Manuelle Geschwindigkeit' betätigen.	
2	Bildschirm zeigt Rezepteinstellung an, mit den Tasten 'Manuelle Geschwindigkeit' auf oder ab eines der gewünschte 35 Rezeptprogramme auswählen.	
3	Rezeptprogramm auswählen und eine der Tasten 'Auto Mixen' (1~5), betätigen (z.B. Taste 4 drücken, um Rezeptprogramm 05 zu verwenden) Bildschirm zeigt 'REZEPT/RECIPE 05 --> TASTE/ BUTTON 04'	 Rezept 05 auf Auto-Mixen Taste 04 eingestellt
4	Speichern der Einstellung mit betätigen der Taste 'Start/Stop' abschließen, es erscheint 'COMPLETED' auf Bildschirm.	



Auflistung der Rezept Programme

* Je nach Zutaten und Füllmenge passendes Rezept Programm auswählen.

Rezept	Bezeichnung	Mixverlauf	Mixdauer
1	Kleiner Smoothie	18 Sekunden mit Geschwindigkeit 70%	18"
2	Doppelte Smoothies	6 Sekunden 50% → 12 Sekunden 85%	18"
3	Eiskaffee & Säfte	8 Sekunden 20% → 10 Sekunden 80%	18"
4	Milchshake	2 Sekunden 25% → 4 Sekunden 50% → 8 Sekunden 25% → 8 Sekunden 21% → 8 Sekunden 17%	30"
5	Grundrezept Saft	2 Sekunden 50% → 2 Sekunden 70% → 15 Sekunden 100% → 3 Sekunden 80% → 1 Sekunden 30%	23"
6	Cremiger smoothie	10 Sekunden 50% → 20 Sekunden 100%	30"
7	Extra großer Smoothie	4 Sekunden 25% → 4 Sekunden 60% → 22 Sekunden 90%	30"
8	Großer Smoothie	10 Sekunden 10% → 5 Sekunden 30% → 5 Sekunden 50% → 20 Sekunden 70%	40"
9	Eiskaffe groß	1 Sekunden 50% → 1 Sekunden 80% → 1 Sekunden 90% → 10 Sekunden 100%	13"
10	Extra großer Kaffee	2 Sekunden 25% → 5 Sekunden 50% → 5 Sekunden 30% → 5 Sekunden 10% → 13 Sekunden 100%	30"
11	Kaffee Variante 1	4 Sekunden 25% → 4 Sekunden 35% → 4 Sekunden 50% → 13 Sekunden 100%	25"
12	Kaffee Variante 2	4 Sekunden 25% → 4 Sekunden 35% → 4 Sekunden 50% → 18 Sekunden 100%	30"
13	Eiscappuccino	2 Sekunden 15% → 3 Sekunden 30% → 3 Sekunden 45% → 3 Sekunden 60% → 3 Sekunden 75%	14"
14	Eiscappuccino groß	4 Sekunden 15% → 3 Sekunden 30% → 4 Sekunden 45% → 3 Sekunden 60% → 4 Sekunden 75%	18"
15	Medium Milchshake	5 Sekunden 60% → 7 Sekunden 30% → 13 Sekunden 20% → 3 Sekunden 15%	28"
16	Großer Milchshake	2 Sekunden 50% → 3 Sekunden 100% → 5 Sekunden 25% → 5 Sekunden 21% → 5 Sekunden 15%	20"
17	Kleiner Shake	1 Sekunden 15% → 1 Sekunden 35% → 4 Sekunden 58% → 1 Sekunden 40% → 8 Sekunden 25%	15"
18	Extra großer Shake	2 Sekunden 40% → 4 Sekunden 80% → 6 Sekunden 50% → 6 Sekunden 75% → 7 Sekunden 100%	25"

Rezept	Bezeichnung	Mixverlauf	Mixdauer
19	Grundrezept Shake	5 Sekunden 10% → 5 Sekunden 32% → 5 Sekunden 54% → 5 Sekunden 77% → 5 Sekunden 100%	25"
20	Eiscreme Drink	5 Sekunden 55% → 7 Sekunden 25% → 16 Sekunden 12%	28"
21	Eiskaffee	Schneller Anstieg 100%	10"
22	Muse Mix	7 Sekunden 15% → 5 Sekunden 32% → 5 Sekunden 49% → 5 Sekunden 66% → 6 Sekunden 85%	28"
23	Multifunktions Mix	2 Sekunden 20% → 4 Sekunden 40% → 6 Sekunden 51% → 6 Sekunden 62% → 7 Sekunden 75%	25"
24	Kleiner Cocktail	13 Sekunden 90%	13"
25	Großer Cocktail	2 Sekunden 15% → 3 Sekunden 30% → 5 Sekunden 45% → 3 Sekunden 72% → 12 Sekunden 100%	25"
26	Großer Saft	10 Sekunden 10% → 2 Sekunden 30% → 2 Sekunden 50% → 16 Sekunden 70% → 20 Sekunden 90%	50"
27	Mix	100% für 7 Sekunden	7"
28	Multifunktion 1	2 Sekunden 10% → 2 Sekunden 30% → 10 Sekunden 70%	14"
29	Multifunktion 2	10 Sekunden 15% → 2 Sekunden 40% → 13 Sekunden 70%	25"
30	Multifunktion 3	12 Sekunden 10% → 4 Sekunden 50% → 4 Sekunden 60% → 20 Sekunden 70%	40"
31	Multifunktion 4	Schneller Anstieg 60%	50"
32	Hauptprogramm 1	Schneller Anstieg 100%	25"
33	Hauptprogramm 2	9 Sekunden 20% → 9 Sekunden 40% → 9 Sekunden 60% → 9 Sekunden 80% → 9 Sekunden 100%	45"
34	Hauptprogramm 3	8 Sekunden 40% → 8 Sekunden 15% → 8 Sekunden 90%	24"
35	Hauptprogramm 4	6 Sekunden 45% → 7 Sekunden 51% → 7 Sekunden 59% → 7 Sekunden 67% → 8 Sekunden 75%	35"



Einstellungen

*** In den Einstellungen wird Betriebszeit, Motor-Temperatur, LED-Helligkeit, Summton Lautstärke, eigene Rezepte und Öffnen/Schließen der Schallschutzhaube gesteuert und das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt**

Order	Vorgehen	Display
1	Tasten 'Manuelle Geschwindigkeit' 'auf' und 'ab' gleichzeitig drücken.	
2	Im Modus Einstellungen wird die Geräteversion im Display angezeigt. * Mit unteren Tasten "Manuelle Geschwindigkeit" wird gewünschtes Menü angesteuert * Reihenfolge der Menüs im Einstellmodus: Gesamtmotorbetriebszeit → Motortemperatur → Eigene Rezepte → LED Helligkeit → Summton Lautstärke → Öffnen/Schließen des Gehäuses → Zeitlimit beim Manuellen Mixen → Werkszurückstellung	
3	<Gesamtmotorbetriebszeit> Gesamtmotorbetriebszeit' überprüfen. * Motorbetriebszeit in 'Stunden/Minuten/Sekunden' * Start/Stop-Taste drücken, um zum Hauptmenü zurückzukehren.	
4	<Zyklen zählen> Die Anzahl der Manuellen Mix-Zyklen über 10 Sekunden kann abgelesen werden.	
5	<Motortemperatur> Motortemperatur wird angezeigt. (NORM/WARM/HOT) - NORM: Normale Betriebstemperatur - WARM: Grenzbereich für Temperatur im Normalbetrieb - HOT: Motors überhitzt, muss 30 Minuten gekühlt werden. * Start/Stop-Taste drücken, um zum Hauptmenü zurückzukehren.	
6	<Eigene Rezepte> Persönliche Auto Mix Rezept Programme ablegen. * Ausführliche Anleitung siehe S. 26 'Eigene Rezeptprogramme entwickeln'.	

Order	Vorgehen	Display
7	<LED Helligkeit> LED Helligkeit persönlichen Wünschen anpassen. * LED brightness control method ① Helligkeit durch drücken der 'Auto-Mixen' Tasten (1 bis 5) anpassen. (1 niedrigste, 5 höchste Helligkeit) ② LED Helligkeit abspeichern und zum Hauptmenü zurückkehren mit Start/Stop' Taste.	 Helligkeit Stufe 1 Helligkeit Stufe 5
8	<Summton> Summton persönlichen Wünschen anpassen. * Ton Einstellungen (1-15) durch drücken der Taste 1 erhöhen, verringern durch drücken von Taste 2. * Einstellung abspeichern und zum Hauptmenü zurückkehren mit 'Start/Stop' Taste.	
9	<Schallschutzhaube einstellen> Schallschutzhaube Einstellung "Auto Open/Close" ist möglich. * So werden die Einstellungen verändert. ① Taste 1 drücken um "Working/Arbeiten" zu wählen und Taste 2 um "Stop" zu wählen. ② Drücken der 'Start/Stop' Taste speichert Auswahl und kehrt zum Hauptmenü zurück * Working: Mixen wird fortgesetzt, wenn Schallschutzhaube während Mixens im Modus 'Auto Öffnen/Schließen' geöffnet wird. * Stop: Mixen stoppt, wenn Schallschutzhaube während Mixens im Modus 'Auto Öffnen/Schließen' geöffnet wird.	 Cover open Mixen wird fortgesetzt Cover open Mixen wird gestoppt
10	<Zeitlimit beim manuellen Mixen (PLAY TIME)> Laufzeitbegrenzung von 30 s bis zu 3 min einstellbar. (Werkseinstellung: 1:30 min) * Max. Nutzungsdauer wird mit Taste 1 oder Taste 2 eingestellt. * Drücken der 'Start/Stop' Taste speichert Auswahl und kehrt zum Hauptmenü zurück * Taste 1 erhöht, Taste 2 verringern die Zeit	
11	<Werksrückstellung> Factory reset' is possible. * Factory reset method ① Im Modus 'FACTORY PROGRAM/Werkseinstellungen' die Taste 1 für 4 s lang gedrückt halten bis der Bildschirm PROGRAM RESET angezeigt. * Drücken der 'Start/Stop' Taste speichert Auswahl und kehrt zum Hauptmenü zurück * LED Helligkeit, Motortemperatur, Gesamtleistung und Laufzeitbegrenzung sind vom Zurücksetzen ausgeschlossen	



Eigene Rezept Programme entwickeln

Order	Vorgehen	Display
1	Tasten 'Manuelle Geschwindigkeit' 'auf' und 'ab' gleichzeitig drücken. Mit Tasten 'Manuelle Geschwindigkeit' Menü 'DIY RECIPES/ EIGENE REZEPTE' auswählen und mit Taste 1 aufrufen.	
2	Insgesamt sind 5 Eigene Rezepte Programme Nr. 36 bis Nr. 40 vorgesehen, die bearbeitet und geändert werden können. <i>* Die eigenen Rezept Programme können unter der Nr. 36 bis 40 jederzeit bearbeitet und geändert werden.</i>	
3	DIY-Rezept auswählen, welches registriert/geändert werden soll, mit der Taste "Auto Open/Close" oder "Auto Vacuum". Im oberen Teil des Displays wird dann "DIY RECIPE 36, 37, 38, 39, oder 40" angezeigt.	
4	Mit Tasten 1~5 den Abschnitt wählen, der programmiert werden soll. 	
5	Mit Impuls-Taste Einstelloptionen wählen. * M: Impuls (^1^)/ Blending (1=1) Modus, P: Auswahl Motorleistung % T: Auswahl Mixzeit in sek	
6	Taste 'Start/Stop' betätigen, um Einstellungen zu speichern und ins Hauptmenü zurückzukehren. Auf dem Display wird 'COMPLETE' angezeigt. <i>* Wenn Einstellungen abgebrochen werden sollen, Impuls-Taste für 2 Sekunden halten.</i>	



Vakuumdruck einstellen

** Einen höheren Vakuumdruck zu erzeugen, ist zwar etwas zeitaufwendiger, aber der Verlust, an Nährstoffen durch Oxidation, wird minimiert*

Order	Details	Display
1	Taste 'Auto Vakuum' und Tasten 'Manuelle Geschwindigkeit' 'auf' und 'ab' gleichzeitig betätigen.	
2	Einrichtungsbildschirm erscheint, mit Tasten 'Manuelle Geschwindigkeit' den gewünschten Vakuumdruck von 500 - 700 einstellen	
3	Taste 'Start/Stop' betätigen, um Einstellungen zu speichern und ins Hauptmenü zurückzukehren.	



Fehlerbehebung

*** Geht vom Mixer ein seltsames Geräusch, Geruch oder Rauch aus, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und an den Händler wenden!**

Wenn während der Benutzung ein Fehler auftritt

■ Wenn Sie ungewöhnlichen Lärm hören

- Zustands-Kontrolle des Lagers im Mixbehälterboden.
(Behälter vom Motorblock abnehmen, umdrehen und mit den Fingern den Sitz und die Leichtgängigkeit des Lagers welches die Klinge antreibt kontrollieren.)
- Mixer ausschalten und die Verbindungen zwischen Schallschutzhaube und Motorblock überprüfen.
- Überprüfen ob evtl. die Füllmenge überschritten wurde.
- Entsteht evtl. nicht der Strudel, weil die Zutaten zu groß sind oder Flüssigkeit fehlt.

■ Falls das Produkt nicht normal funktioniert.



Fehlerbehebung

■ Wenn sich Gerät während des Mixens leicht bewegt.

- Standfußplatte und Arbeitsfläche reinigen und sicher gehen, dass sich weder Feuchtigkeit, Fett, oder Staub unter dem Gerät befindet.

■ Bei Erstbenutzung bildet sich Qualm und Brandgeruch.

- Wenn der Mixer zum ersten Mal benutzt wird, kommt es zu Hitzeentwicklung, die für Qualm und Geruch verantwortlich ist. Dies ist normal und wird nach und nach verschwinden.

■ Antriebskupplungen auf dem Motorblock und Mixbehälter sind Verschleißteile, daher sollten sie je nach Art der Nutzung regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden (6 Monate bis 1 Jahr).

Kategorie	Fehlercode	Probleme	Mögliche Maßnahmen	Display
Motorfehler	-	Wenn sich der Motor nicht dreht	- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. - Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter auf der Rückseite des Gehäuses eingeschaltet ist. - Prüfen Sie, ob der Behälter richtig mit dem Gehäuse verbunden ist.	
	ERROR M-1	Wenn ein Hall-Sensor zum Schutz des Motors erkannt wird	- Nach dem Einfüllen der Zutaten in den Behälter entsprechend der Standardmenge für jede Zutat wird er neu gestartet. Sollte es nicht mehr funktionieren, überprüfen Sie die Kupplung auf Beschädigung / Verschleiß. - Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang an einem kühlen Ort abkühlen und starten Sie es dann erneut.	
	ERROR M-2	Wenn der Motortemperatursensor aufgrund eines Anstiegs der Motortemperatur ausgelöst wird	- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. - Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang an einem kühlen Ort abkühlen und starten Sie es dann erneut.	
Vakuumfehler	ERROR V-1	Wenn die Komponenten (Schallschutzhaube, Vakuummodul, Behälterdeckel, Deckeldichtung usw.) sicher angeschlossen sind	- Überprüfen Sie, ob die Komponenten (Schallschutzhaube, Vakuummodul, Behälterdeckel, Deckeldichtung usw.) sicher angeschlossen sind.	
	ERROR V-2	Wenn das Vakuummodul durch das Eindringen von Fremdkörpern oder Lufteinschlüssen während des Vakuums verstopft ist oder wenn nach dem Trennen und Reinigen des Vakuummoduls Restwasser vorhanden ist.	- Siehe Seite 7. "Befüllen des Behälters" und geben Sie die Zutaten in den Behälter. - Nachdem Sie das Vakuummodul von der Schallschutzhaube getrennt und gereinigt haben, muss das Wasser vor der Verwendung vollständig abgelassen werden.	
	ERROR V-3	Wenn die Vakuumfunktion nicht ordnungsgemäß ausgeführt werden kann	- Überprüfen Sie, ob die Komponenten (Schallschutzhaube, Vakuummodul, Behälterdeckel, Deckeldichtung usw.) sicher angeschlossen sind.	
Hinweis	ATTENTION V-4	wenn das Vakuum nach dem Mixen unter Vakuum nicht aufrechterhalten wird	* Bleibt der Vakuumfehler trotz sicher angeschlossener Teile bestehen, wenden Sie sich an den Kundenservice.	



Produktname	Hochleistungs Vakuum Mixer
Modellname	- CE : CB1000E - CB : CB1000B - etc : CB1000
Nennspannung	AC220-240V, 50/60Hz
Nennaufnahmen	1,700W
Produktmaße	220 X 245 X 480(mm)
Maximale Betriebsdauer	Maximal 3 min am Stück
Gewicht	11.2Kg
Mixbehälter Kapazität	- Maximale Füllmenge der Mischung: 1.400ml - Maximale Füllmenge für Zutaten(Obst, Gemüse, Flüssigkeit, Eis, usw.) : 1,400ml - Maximale Füllmenge für besondere Flüssigkeiten (Pflanzendrinks, Kokosmilch, Kuhmilch, etc.) : 800ml
Hersteller	NUC Electronics Co., Ltd.
Herstellungsland	Südkorea

