

BRIVA®

TASTE IT YOUR WAY

BLENDER PRO 2000

**2000
WATT**

**REDUCE
THE NOISE BY
MORE THAN
60%**

**BPA
FREE** ✓
MATERIALS



ART .NR. 87854 » BLENDER PRO 2000 «



GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!

Model- und Zubehöränderungen vorbehalten!

ENGLISH

DEUTSCH



BLENDER 2000

Professionalism comes from dedication!



smoothies



Soya-bean milk



Fruit juice



coffee



grinding



stir



Rice porridge



Baby food

Thank you for your choose and buy

PROFESSIONAL



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

1. Read all instructions carefully and keep them for future reference.
2. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; – farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments. DO NOT use in outdoors! This appliance is for household and indoor use only.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Before you try it out, please read this instruction manual and familiarize yourself with the easy, convenient functioning of this blender.

avoid a hazard.

7. When operating and using this appliance, please put down the soundproof cover.

8. Do not load or unload any bowls while the motor is running.

5. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to

9. Do not put your fingers or other utensils in the bowl when the blade is rotating.

10. For mixing high-viscosity food, please use it below 1/3 of the maximum capacity.

11. Care shall be taken when handling the cutting blades, empty the bowl and during cleaning.

12. DO NOT open the lid and be careful if hot liquid is poured into the food, processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

13. DO NOT try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable replaced with a cable of the same type only by the manufacturer, by its customer service or by qualified person.

14. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories .

WARNING : Be extra careful with the blade when handling the jar to avoid scratches.

BLENDER PRO 2000

PROFESSIONAL POWER BLENDER



POWER SUPPLY : 50-60HZ / 220-240V
POWER : 2000W
WEIGHT : 8.5KG
SIZE : 320X280X525MM



Decomposition of the control panel

Operation method:

1. Basic operation

1.1 Press the power switch first, select the desired function key **1** **2** **3** **4** **5** , and the display is in the standby confirmation state.

1.2 Press the power switch key **⏻** again to confirm, the machine will automatically count down to complete the delicious food.

2. Custom settings (the machine **1** **2** **3** **4** **5**)

3. keys can be customized to set the time and stirring speed and can save the customized settings program, each function key has 5 time and speed bands can

2.1 Press the power switch key **⏻** , select function key 1 **1**

it can be seen that the function key 1 **1**
be set) Take function key 1 as an example:

is flashing, then press the setting

key to enter the first band setting, press the me setting key to set the me, rotate the speed knob to set the stirring speed, after setting it, again Press the set button to enter the second band setting, and so on. (A total of 5 bands, me and speed can be set



BA CBS
Classic

Chafing Dish 51-300 arbitrarily)

2.2 After the 5 bands are set, stop the operation and wait for 5 seconds. When you hear a long beep, the setting is complete, and the system has automatically memorized the set me and speed.

2.3 If you want to restore the factory setting of function key **1** , press the power switch **⏻** , select function key 1 **1** , and press the setting key for 3 seconds. When you hear a long beep, it means that the factory setting have been restored. 3. By analogy, the function keys

Product features

- ◆ Patented technology with preprograms on speed and time.
- ◆ High grade streamlined enclosure for reducing the noise by more than 60%.
- ◆ DIY programmable setting for achieving the desired end result perfectly.
- ◆ LED display showing the speed & time for quick and easy operation.
- ◆ Pulse mode with impulse powerful mixing for processing solid or quite thick ingredients.
- ◆ HS blade for achieving finely mixing result.
- ◆ The powerful 1800W motor ensures you can mix even hard ingredients quick and easy.
- ◆ Triple safety protection.



4. can all be operated as described above {2.1}...{2.2}...{2.3}.

5. Timing function

5.1 Customize the me ming, press the power switch key , press the me setting key to set the me, rotate the speed knob, the machine starts the ming function.

5.2 The factory set me ming, press the power switch key , select the function key, and turn the speed knob to start the ming.



(The original factory setting function keys are  respectively 20 seconds, 30 seconds, 40 seconds, 60 seconds, 10 seconds)

6. Timing function

6.1 Press the power switch key  and turn the speed knob to start the ming function.

CLEANING AND MAINTENANCE

1.Always unplug the blender from the power source before cleaning.

2.Clean the machine and relevant parts after use.

3.The outer case can be wiped with a damp cloth. 4.Clean the jar every me after use. Do not use abrasives or stiff brushes to clean the blender base or blender jug as this will make them dull or scratch them.

5.There will be some sediment attached to the blades after use. This will affect the blades so please ensure they are cleaned for optimum performance.

6.Make sure the machine is clean and dry before you store it away.

7.Please unplug the machine when not in use for long periods of me and keep the machine away from dust, insects and moisture.

8.DO NOT CLEAN THE BLENDER JUG AND LIP IN A DISHWASHER.

9.Wipe the blender Base with a damp cloth. DO NOT immerse the Blender Base in water or any other liquid.



BLENDER 2000

Professionalism comes from dedication!



smoothies



Soya-bean milk



Fruit juice



coffee



grinding



stir



Rice porridge



Baby food

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden.

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Referenz auf..
2. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie:

- Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; – Bauernhöfe; – durch Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen; – Unterkünfte vom Typ Bed & Breakfast. NICHT im Freien verwenden! Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen bestimmt.
- 3. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern...

*Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf
von **PROFESSIONAL** entschieden haben*

KRAFTVOLLER MIXER

**BEVOR SIE ES AUSPROBIEREN LESEN SIE BITTE
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG
DURCH UND MACHEN SIE SICH MIT DER
EINFACHEN UND PRAKTISCHEN FUNKTIONSWEISE
DIESES MIXERS VERTRAUT**

Gefahren zu vermeiden.

4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

5. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um

7. Bie schließen Sie beim Betrieb und Gebrauch dieses Geräts die schalldämpfende Abdeckung.
8. Beladen oder entladen Sie keine Schüsseln, während der Motor läu.

9. Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände in die Schüssel, solange die Klinge roert.
 10. Zum Mixen von hochviskosen Lebensmieln verwenden Sie bie weniger als 1/3 der maximalen Füllmenge.
 11. Beim Umgang mit den Schneidklingen, beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.
 12. ÖFFNEN SIE NICHT den Deckel und seien Sie vorsichg, wenn heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen werden, da diese durch plötzlichen Dampfaustritt aus dem Gerät herausgeschleudert werden können.
 13. VERSUCHEN SIE NICHT, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie defekte Kabel stets nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkra durch ein Kabel desselben Typs ersetzen.
 14. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie Zubehörteile wechseln.
- WARNUNG: Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter besonders vorsichg mit der Klinge, um Kratzer zu vermeiden.

BLENDER PRO 2000

PROFESSIONELLER LEISTUNGS-MIXER



POWER SUPPLY : 50-60HZ / 220-240V
POWER : 2000W
WEIGHT : 8.5KG
SIZE : 320X280X525MM

■ Bedienfeldübersicht

■ Bedienungsmethode

1. Einfache Bedienung

1.1 Drücken Sie zuerst den Ein-/Ausschalter, wählen Sie dann die gewünschte Funktaste , und das Display befindet sich im Bereitschaftsbestätigungsmodus

1.2 Drücken Sie die Ein-/Ausschalaste.  Zur Bestätigung zählt die Maschine automasch herunter, bis das leckere Essen ferg ist

4. Benutzereinstellungen (die Maschine 

Tasten können individuell eingestellt werden, um Zeit und Rührgeschwindigkeit zu bestimmen, und das benutzerdefinierte Einstellungsprogramm kann gespeichert werden. Jede Funktionstaste hat

5 Zeit-

und Geschwindigkeitsstufen können eingestellt werden) Nehmen Sie Funktionstaste 1 als Beispiel:

Es ist zu erkennen, dass die Funktaste 1 



2.1 Drücken Sie die Ein-/Ausschalaste



Wählen Sie Funkonstaste 1



blinkt, dann drücken Sie die Einstellung

Taste drücken, um die erste Stufeneinstellung einzugeben, drücken Sie die

Zeiteinstellungstaste, um die Zeit einzustellen, drehen Sie den

Geschwindigkeitsregler, um  die Rührgeschwindigkeit einzustellen, nachdem Sie dies eingestellt haben, drücken Sie erneut die

Einstellungstaste, um die zweite einzugeben

Stufeneinstellung und so weiter. (Insgesamt können 5 Stufen für Zeit und Geschwindigkeit eingestellt werden.

BA CBS Classic Chafing Dish 51-300 beliebig)

2.2 Nachdem die 5 Stufen eingestellt sind, stoppen Sie den Betrieb und warten Sie 5

Sekunden. Wenn Sie einen langen Signalton hören, ist die Einstellung abgeschlossen und das

System hat die eingestellte Zeit und Geschwindigkeit automasch gespeichert

2.3 Wenn Sie die Werkseinstellungen der Funkonstaste 1 wiederherstellen möchten drücken Sie die



Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.



Wählen Sie Funkonstaste 1



und

Einstellungstaste für 3 Sekunden. Wenn Sie einen langen Signalton hören, bedeutet dies, dass die Werkseinstellungen wiederhergestellt wurden. 3. Entsprechend können die Funkonstasten



4. können alle wie oben beschrieben bedient werden. {2.1}...{2.2}...{2.3}.

5. Zeiunkonen

5.1 Passen Sie die Zeitmessung an, drücken Sie die Ein-/Ausschalaste



, Drücken Sie die Zeiteinstellungstaste, um die Zeit einzustellen, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, die Maschine startet die Zeiunkon.

5.2 Die werkseig eingestellte Zeit, drücken Sie die Ein-/Ausschalaste., Wählen Sie die Funkonstaste und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die Zeitmessung zu starten.

(Die originalen werkseigen Funkonstasten     are  jeweils 20 Sekunden, 30 Sekunden, 40 Sekunden, 60 Sekunden, 10 Sekunden)

6. Timerfunktion

6.1 Drücken Sie die Ein-/Ausschalaste



und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die Zeiunkon zu starten.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker des Mixers immer aus der Steckdose, bevor Sie ihn reinigen.
2. Reinigen Sie das Gerät und die relevanten Teile nach dem Gebrauch.
3. Das Gehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
Reinigen Sie den Behälter jedes Mal nach Gebrauch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder harte Bürsten zur Reinigung der Mixerbasis oder des Mixbehälters, da diese stumpf werden oder zerkratzen können.
5. Nach dem Gebrauch haen einige Rückstände an den Klingen. Dies kann die Klingen beeinträchgen, daher stellen Sie bie sicher, dass sie für eine opmale Leistung gereinigt werden.
6. Stellen Sie sicher, dass das Gerät sauber und trocken ist, bevor Sie es verstauen.
7. Bie ziehen Sie den Stecker des Geräts, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird, und halten Sie das Gerät von Staub, Insekten und Feuchgkeit fern.
8. REINIGEN SIE DEN MIXBEHÄLTER UND DEN DECKEL NICHT IN DER SPÜLMASCHINE.
9. Wischen Sie die Mixerbasis mit einem feuchten Tuch ab. TAUCHEN SIE DIE MIXERBASIS NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.

BRIVA®

TASTE IT YOUR WAY

BRIVA® HAUS GmbH

Beedstraße 54
40468 Düsseldorf
Deutschland

Telefon +49 211 385 39977

Info@briva-haus.de

briva-haus.de