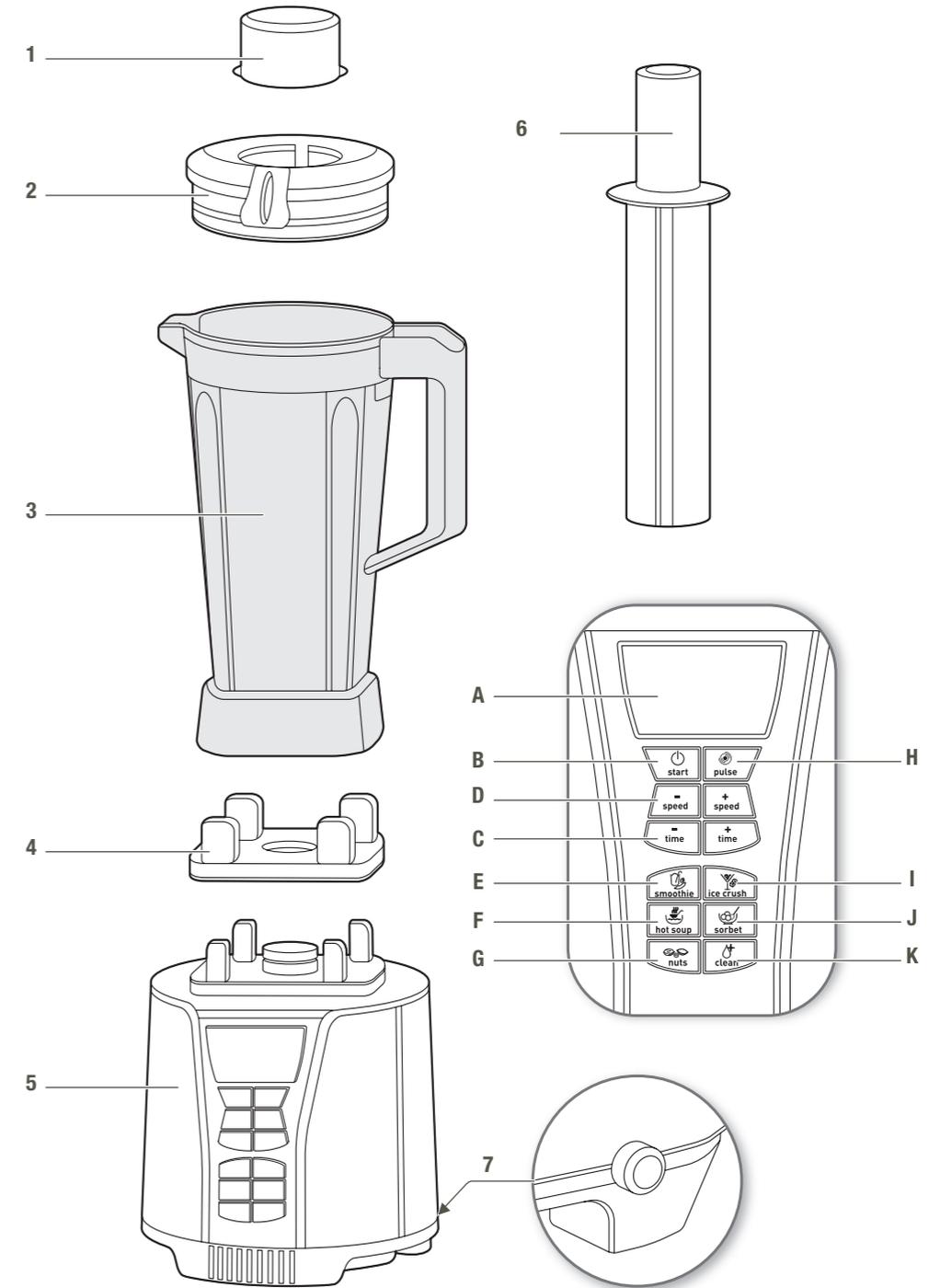


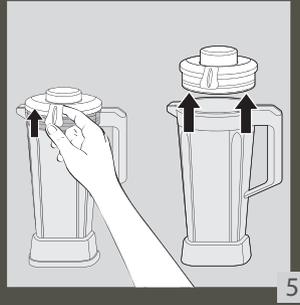
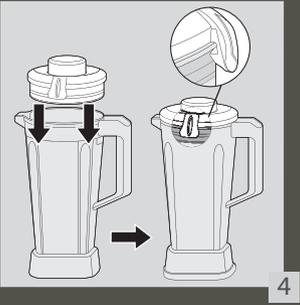
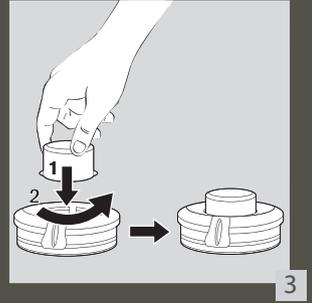
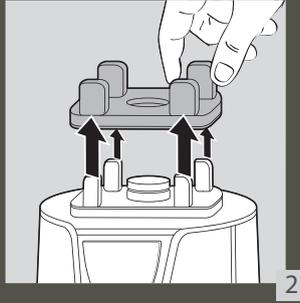
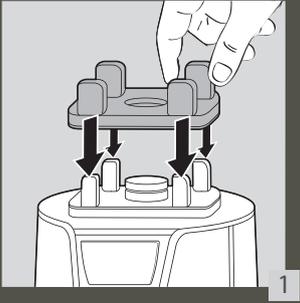
# KRUPS

HI SPEED BLENDER KB70



DE





# BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1 Messbecher                 | E Smoothie-Programm         |
| 2 Deckel                     | F Programm für heiße Suppen |
| 3 Krug                       | G Programm für Nüsse        |
| 4 Abnehmbare Silikondichtung | H Pulse-Taste               |
| 5 Motorblock                 | I Ice-Crush-Programm        |
| 6 Stopfer                    | J Sorbet-Programm           |
| 7 Ein-/Aus-Schalter          | K Reinigungsprogramm        |

- A Display  
B Starttaste  
C Zeiteinstellungen  
D Geschwindigkeitseinstellungen 1-10

**Der Buchstabe "H" auf dem LCD Display :**  
steht für die letzte und höchste Geschwindigkeitsstufe (10)

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, reinigen Sie die Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen (Krug, Deckel und Messbecher), mit Ausnahme des Motorblocks, von Hand mit warmem Spulwasser.

**VORSICHT: Die Messer sind extrem scharf und lassen sich nicht abnehmen.**

- Stellen Sie vor dem Betrieb des Geräts sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial entfernt wurde.
- Betreiben Sie den Mixer nicht, wenn der Deckel nicht aufgesetzt wurde.

# GEBRAUCH

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, um ein Herabfallen des Krugs zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Silikondichtung auf dem Motorblock befindet. Positionieren Sie den Krug richtig auf dem Motorblock.
- Füllen Sie die Zutaten in den aufgesetzten Krug, ohne die angegebene maximale Füllmenge von 2 Litern zu überschreiten. Es empfiehlt sich, den Krug bei schäumenden Lebensmitteln halb zu füllen (1 Liter).
- Warten Sie nach der Zubereitung von heißer Suppe zwischen 2 Rezepten, bis der Krug abgekühlt ist.
- Eine Mixdauer von weniger als 3 Minuten ist für die meisten Rezepte ausreichend.
- Verriegeln Sie den Deckel auf dem Krug. Setzen Sie den Messbecher in seine Öffnung im Deckel ein und verriegeln Sie ihn durch Drehen.
- Zum Hinzufügen von Zutaten beim Mixen nehmen Sie den Messbecher vom Deckel ab und fügen Sie die Zutaten über die Einfüllöffnung hinzu. Vorsicht vor Spritzern.
- Schließen Sie den Mixer an eine Steckdose an und drücken Sie die Ein- /Aus-Taste rechts unten am Gerät. Das Gerät gibt einen Piepton aus und das Display leuchtet Grau.
- Drücken Sie die Starttaste; das Display leuchtet Blau.
- Wählen Sie Ihr Programm oder nehmen Sie manuelle Einstellungen vor (Zeit und Geschwindigkeit) und drücken Sie die Starttaste. Warten Sie, bis der Mixer automatisch stoppt. Wenn Sie den Mixer vor dem automatischen Programmende anhalten möchten, drücken Sie die Starttaste.

- Den Motorblock oder den Krug nicht schütteln, wenn der Mixer in Betrieb ist.
- Wenn Sie den Stopfer oder den Messbecher verwenden, halten Sie den Krug am Griff fest, damit er nicht fällt.
- Verwenden Sie bei Betrieb des Mixers kein anderes Zubehör als den Stopfer, um eine Beschädigung des Krugs zu vermeiden.
- Drücken Sie , um das Display auszuschalten.

**HINWEIS:** Das Gerät muss nach Abschluss eines Zyklus 1 Minute ruhen, wenn die maximale Betriebszeit erreicht wurde. Anschließend kann das Gerät für einen weiteren Zyklus mit maximaler Betriebszeit betrieben werden. Nach 2 Zyklen mit maximaler Betriebszeit darf das Gerät somit so lange nicht betrieben werden, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist (Abkühlzeit: ca. 2 Stunden).

### **Überlastschutz**

Das Gerät verfügt über einen Überlastschutz. Dadurch wird eine Beschädigung des Motors durch Überlastung vermieden. Gehen Sie wie folgt vor, wenn sich das Gerät während des Betriebs abschaltet:

- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus- Schalter aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie es ca. 15-20 Minuten abkühlen.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an und setzen Sie den Mixvorgang fort.

Stopfer nicht in eine Flüssigkeit mit einer Temperatur über 80 °C tauchen.

Mit dem Stopfer sollen die Zutaten geschoben werden, um die Messer zeitgerecht zu aktivieren. Er sollte niemals kontinuierlich bei der Zubereitung eines Rezeptes mit heißen Zutaten verwendet werden.

### **6 Programme:**

**Smoothie:** Der Mixer arbeitet ca. 1 Minute lang abwechselnd mit verschiedenen Geschwindigkeiten.

**Ice Crush:** Legen Sie maximal 8 Eiswürfel in den Krug. Der Mixer arbeitet ca. 1 Minute lang im Impulsbetrieb.

**Heiße Suppe:** Erwärmt und mixt vorgekochtes Gemüse und Brühe durch die Geschwindigkeit der Messer.

**Sorbet:** Der Mixer arbeitet ca. 1 Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe 6.

**Nusse:** Der Mixer arbeitet ca. 2 Minuten lang abwechselnd mit verschiedenen Geschwindigkeiten.

- Mit der Pulse-Taste kann das Gerät außerhalb der Programme im Impulsbetrieb betrieben werden.

## REZEPTE:

- **Mexikanische Salsa :** 2 Tomaten, 1 Chilischote, 1 Schalotte, 1 Orange, 6 Stiele Koriander, 1 gehäufter Kaffeelöffel Tomatenkonzentrat, 20 g Haferflocken, Salz.

Schalotte schälen. Orange auspressen. Tomaten, Koriander und Chilischote waschen und Tomaten vierteln. Koriander, Haferflocken, Schalotte, geviertelte Tomaten, Tomatenkonzentrat, Orangensaft und ein kleines Stück Chilischote in den Behälter des Mixers geben (die Größe des Chilistücks hängt von Ihrem Geschmack und der Schärfe des Chilis ab). Salzen und 4 Minuten auf höchster Stufe mixen.

**Hinweis:** Diese Soße kann nach dem Mixen lauwarm zu Nudeln serviert werden oder kalt zum Würzen in der Art von Senf.

- **Pesto Genovese** : 42 Bund frisches Basilikum (ca. 40g), 100 g angeröstete Pinienkerne, 80 g Parmesan, 1 Knoblauchzehe, 110 g Olivenöl, Salz, Pfeffer.  
Parmesan in grobe Stücke teilen, in den Mixer geben und durch 4-maliges Drücken der Mixertaste zerkleinern. Restliche Zutaten hinzugeben und ca. 30 Sekunden auf Stufe 8 mixen. Mit dem Stößel oder einem Gummischaber das Basilikum vom Rand nach unten in den Behälter schieben.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
**Hinweis:** Das Pesto darf nicht zu stark gemixt werden, damit der Geschmack möglichst gut erhalten bleibt.
  
- **Nuss-Mus** : 300 g ungesalzene Erdnüsse, 120 g gesalzene Cashewnüsse, 80 g Pekannüsse, 80 g brauner Zucker.  
Alle Zutaten in den Behälter des Mixers geben. Programm „Nuts“ 2 Minuten 15 Sekunden laufen lassen. Durch die Deckelöffnung mit dem Stößel nachhelfen. 1 Minute vor Programmablauf den Stößel herausziehen und den Deckel mit dem Stopfen verschließen. Mixer bis zum Programmende laufen lassen. Zubereitung mit einem Spatel in eine Schüssel geben.  
**Hinweis:** Verwenden Sie zur Reinigung des Behälterbodens das Easy-Clean-Programm.
  
- **Himbeer-Cranberry-Sorbet** : 500 g tiefgekühlte Himbeeren, 130 g Puderzucker, 230 ml Cranberrysaft. Alle Zutaten in den Behälter des Mixers geben. Programm „Sorbet“ 1 Minute laufen lassen. Durch die Deckelöffnung mit dem Stößel nachhelfen. Sofort in Schälchen servieren oder zum Einfrieren in eine Schale geben.  
**Hinweis:** Aufgetautes Sorbet darf nicht wieder eingefroren werden
  
- **Bananeneiscreme / Kakao / Kokosmilch** : 500 g Bananen, 20 g ungezuckerter Kakao, 80 g Zucker, 250 ml Kokosmilch.  
24 Stunden vor der Zubereitung die Bananen schälen, in Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in den Tiefkühler stellen. Für die Zubereitung die Bananen vom Backpapier nehmen und zusammen mit den restlichen Zutaten in den Behälter des Mixers geben. Dann 40 Sekunden lang das Programm „Sorbet“ einstellen. Durch die Deckelöffnung mit dem Stößel nachhelfen.  
Sofort in Schälchen servieren oder zum Einfrieren in eine Schale geben.  
**Hinweis:** Aufgetautes Speiseeis darf nicht wieder eingefroren werden
  
- **Zucchini cremesuppe mit Knoblauch und Kräutern:** 600 g Zucchini, 30 g Sellerie, 60 g Karotten, 40 g Haferflocken, 60 g Kräuter-Frischkäse, 1 Brühwürfel, 500 ml Wasser, Salz und Pfeffer.  
Alle Zutaten in den Behälter des Mixers geben. Programm „Hot soup“ 7 Minuten laufen lassen. Sofort servieren  
**Hinweis:** Das oben genannte Gemüse braucht nicht vorgekocht zu werden, weil es auch roh sehr gut schmeckt.  
Wenn Sie dagegen eine Suppe mit Kartoffeln, Bohnen oder Karotten zubereiten möchten, sollten Sie die Zutaten vorher 20 Minuten kochen.
  
- **Grüner Detox-Smoothie** : 250 g Äpfel, z.B. Granny Smith, küchenfertig, 120 g Staudensellerie, geputzt, 125 g Kiwi, geschält, 180 g Birne, küchenfertig, 40 g Spinat, 225 ml Wasser, 8 Eiswürfel. Alle Zutaten in den Behälter des Mixers geben. Programm „Smoothie“ 1 Minute 10 Sekunden laufen lassen.  
Den fertigen Smoothie in Gläser gießen und sofort servieren.

**VORSICHT: Harte Lebensmittel hinterlassen Spuren auf dem Krug, ohne die Effizienz des Gerätes zu verändern.**

**Gefrorene Lebensmittel müssen kleiner als eine Nuss sein. Fullen Sie keine Flüssigkeiten über 80 °C ein.**

## NACH GEBRAUCH

- Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entleeren Sie die Zubereitung; der Krug ist nicht für die Aufbewahrung oder Konservierung von Speisen bestimmt.
- Verwenden Sie einen feuchten Lappen zum Reinigen des Motorblocks. Trocknen Sie ihn sorgfältig.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser.
- Für eine einfache Reinigung waschen Sie die abnehmbaren Teile gleich nach dem Gebrauch in Wasser mit etwas Spulmittel.
- Krug, Deckel und Messbecher können in der Spulmaschine gereinigt werden; die Dichtung darf nicht in die Spulmaschine gegeben werden.
- Die Oberflächen können durch eine häufige Reinigung in der Spulmaschine beschädigt werden.
- Für eine einfache Reinigung können Sie das „Reinigungsprogramm“ verwenden: Fullen Sie 150 ml Wasser und 1 Tropfen Spulmittel in den Krug. Der Mixer arbeitet ca. 1,5 Minuten lang abwechselnd mit verschiedenen Geschwindigkeiten.

## DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

Probleme	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	■ Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit der Spannung an, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.
	Der Mixerkrug sitzt nicht richtig auf dem Motorblock.	■ Prüfen Sie, ob der Mixerkrug wie in der Anleitung beschrieben richtig auf dem Motorblock sitzt.
	Der Ein-/Aus-Schalter befindet sich in Stellung AUS.	■ Befolgen Sie die Anweisungen zum Einschalten des Geräts.
	Bei einem Software-Fehler.	■ Ziehen Sie den Stecker des Geräts, warten Sie ein paar Minuten und stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Das Gerät stoppte beim Gebrauch	Überlast	■ Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt zur Überlast.
	Die Silikondichtung fehlt oder wurde nicht richtig platziert.	■ Setzen Sie die Silikondichtung richtig auf den Motorblock.
Übermäßige Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche.	■ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Die Menge an Zutaten ist zu groß.	■ Reduzieren Sie verarbeiteten Zutaten. die Menge der
	Die Silikondichtung fehlt oder wurde nicht richtig platziert.	■ Setzen Sie die Silikondichtung richtig auf den Motorblock.
Deckel undicht	Die Menge an Zutaten ist zu groß.	■ Reduzieren Sie verarbeiteten Zutaten. die Menge der
	Der Deckel wurde nicht richtig aufgesetzt	■ Setzen Sie den Deckel richtig auf den Mixerkrug.
Der Mixerkrug ist an der Unterseite undicht	Das Gerät ist nicht mehr wasserdicht	■ Achtung: Die Messer lassen sich nicht abnehmen. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kontaktinformationen im Garantieschein).
Die Messer sind schwergängig	Lebensmittelstücke sind zu groß oder zu hart.	■ Reduzieren Sie die Größe oder die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Die gemixte Flüssigkeit ist zu heiß und hat die Silikondichtung verformt.	■ Ersetzen Sie die Dichtung durch eine neue.