

# JUPITER

## Für die frische Küche



- DE** Gebrauchsanleitung StickMaster  
**EN** Operating Instructions StickMaster  
**FR** Mode d'emploi du StickMaster

# Gebrauchsanleitung StickMaster

**(DE)** Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen JUPITER-Küchengeräts. Sie haben sich für ein hochwertiges und modernes Küchengerät entschieden. Weitere Informationen zu diesem und zu weiteren Produkten finden Sie im Internet auf [www.jupiter-gmbh.de](http://www.jupiter-gmbh.de).

Der StickMaster ist zum Pürieren, Mixen und Zerkleinern von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, **nichtgewerblichen** Anwendungen bestimmt.

**Haushaltsähnliche Anwendungen** umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Verwenden Sie das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen. Das Gerät ist wartungsfrei.

**Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Gebrauchsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise aufmerksam.**

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und immer mit dem Gerät auf.

## ⚠️ Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

### ⚠️ **WARNUNG** Gefahr eines Stromschlags!

- Stecken Sie vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker aus.
- Tauchen Sie das Gerät und die Anschlussleitung nicht in Wasser.
- Halten Sie das Gerät und die Anschlussleitung nicht unter fließendes Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn die Anschlussleitung und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

### ⚠️ **VORSICHT** Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

- Nicht bei laufendem Motor in das Gerät/Messer greifen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Ausstecken des Netzsteckers), bevor Sie das Gerät montieren, demonstrieren oder reinigen.

### ⚠️ **VORSICHT** Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

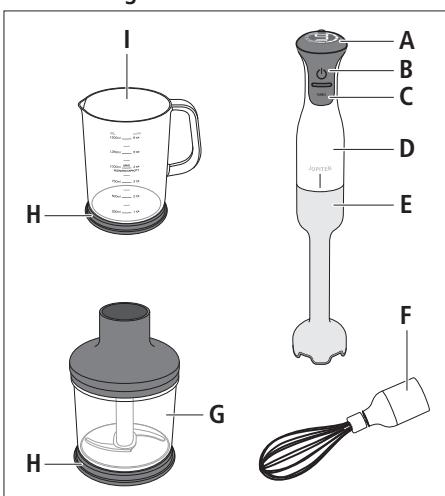
- Die Schneiden der Edelstahlmesser sind sehr scharf. Handhaben Sie die Edelstahlmesser vorsichtig.
- Setzen Sie bei Nichtgebrauch, Montage und Demontage des Edelstahlmixfußes immer die mitgelieferte Schutzabdeckung auf das Messer.

### ⚠️ **VORSICHT** Unbeabsichtigter Motoranlauf!

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Ausstecken des Netzsteckers):
  - nach jedem Gebrauch
  - bei Verlassen des Raumes
  - bei einem Stromausfall
  - bei Fehlfunktion.

- Überschreiten Sie die max. Füllmengen des Zerkleinerers und des Mixbechers nicht. Die maximalen Füllmengen sind an der Wandung der Behälter markiert.
- Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und in den **Technischen Daten**. Betreiben Sie das Gerät nur entsprechend diesen Angaben.
- Betreiben Sie das Gerät als Zerkleinerer nur in zusammengebautem und geschlossenem Zustand.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Original-Zubehör.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Auch nicht zum Spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, halten Sie mit dem Gerät und der Anschlussleitung Abstand von scharfen Kanten und heißen Flächen.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den JUPITER-Kundendienst ausgeführt werden.

## Lieferumfang/Bestandteile



**A** Drehknopf (Drehzahl) und LCD-Display

**B** EIN-Taste ⏪

**C** TURBO-Knopf

**D** Motorgehäuse

**E** Edelstahlmixfuß (Vorsatz)

**F** Schneebesen (Vorsatz)

**G** Zerkleinerer 750 ml (Vorsatz)

**H** Antirutsch-Pad (1 Stück, für Zerkleinerer oder Mixbecher, auch als Deckel für Mixbecher verwendbar)

- I Mixbecher 1500 ml (6 Cups)
- Gebrauchsanleitung

## Inbetriebnahme

### ⚠️ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

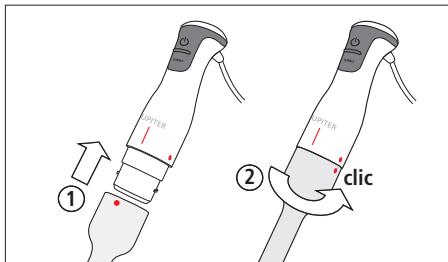
- Nicht bei laufendem Motor in das Gerät/Messer greifen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Ausstecken des Netzsteckers), bevor Sie das Gerät montieren, demonstrieren oder reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme gründlich mit einem feuchten Tuch.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einen rutschfesten, ebenen und sauberen Untergrund.

## Edelstahlmixfuß und Schneebesen verwenden (hier am Beispiel Edelstahlmixfuß)

### ⚠️ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

- Die Schneiden der Edelstahlmesser sind sehr scharf! Handhaben Sie die Edelstahlmesser vorsichtig.
- Setzen Sie bei Nichtgebrauch, Montage und Demontage des Edelstahlmixfußes immer die mitgelieferte Schutzabdeckung auf das Messer.

- 1 Stecken Sie den Vorsatz E/F so auf die Kupplung des Motorgehäuses D, dass die Markierung ● auf dem Vorsatz mit der **roten Linie** des JUPITER-Logos fluchtet.
- 2 Drehen Sie den Vorsatz gegen den Uhrzeigersinn bis beide Markierungen ● übereinander stehen und der Vorsatz hörbar einrastet.



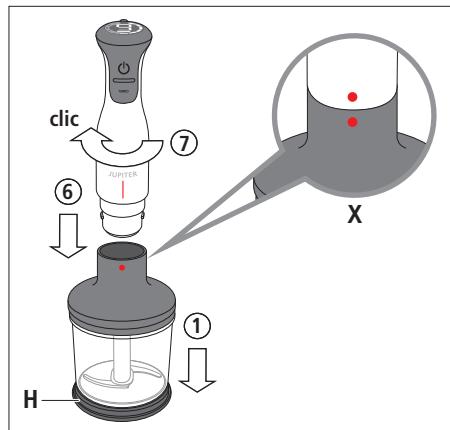
- Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
- 3 Platzieren Sie den Mixbecher I auf dem Antirutsch-Pad H.
- 4 Füllen Sie das zu verarbeitende Lebensmittel in den Mixbecher.
- Wichtig:** Beachten Sie die am Behälter markierte max. Füllmenge für das Mixen (**MAX BLENDING CAPACITY**).
- 5 Entfernen Sie die Schutzabdeckung des Messers.
- 6 Tauchen Sie den Vorsatz in das zu verarbeitende Lebensmittel.
- 7 Stecken Sie den Netzstecker ein.

## Zerkleinerer verwenden

### ⚠️ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

Die Schneiden der Edelstahlmesser sind sehr scharf! Handhaben Sie die Edelstahlmesser vorsichtig.

- 1 Drücken Sie den Zerkleinerer G fest auf das Antirutsch-Pad H.
- 2 Setzen Sie das Zerkleinerer-Messer in den Behälter ein (Messer nach unten, siehe Grafik).
- 3 Füllen Sie das zu verarbeitende Lebensmittel ein.
- Wichtig:** Beachten Sie die am Behälter markierten max. Füllmengen für trockene (**MAX DRY**) und flüssige (**MAX LIQUID**) Zutaten.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf den Behälters auf.  
→ Bajonettschloss
- 5 Verriegeln den Bajonettschloss durch Drehen des Deckels im Uhrzeigersinn.
- 6 Setzen Sie das Motorgehäuse auf den Zerkleinerer.
- Info:** Das Aufsetzen und Verriegeln des Motorgehäuses auf den Zerkleinerer erfolgt sinngemäß wie unter **Edelstahlmixfuß und Schneebesen verwenden** beschrieben.
- 7 Drehen Sie das Motorgehäuse im Uhrzeigersinn bis beide Markierungen ● übereinander stehen und das Motorgehäuse hörbar einrastet (Detail X).



- 8 Stecken Sie den Netzstecker ein.

## Einschalten und Drehzahl regeln.

### ⚠️ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

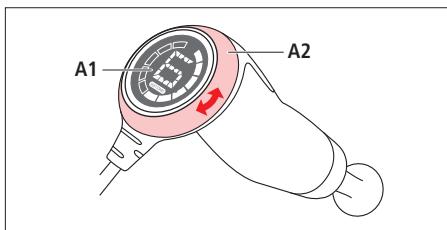
Nicht bei laufendem Motor in das Gerät/Messer greifen.

- Drücken und Halten Sie die EIN-Taste ⏪ B zum Einschalten des StickMaster.
- Info:** Um beim Start das Herausspritzen von Zutaten zu vermeiden, verfügt der StickMaster über eine **SOFTSTART**-Funktion, die das Gerät langsam auf die eingestellte Drehzahl hochlaufen lässt.

# Gebrauchsanleitung StickMaster

Während dem Hochlaufen wird **SOFTSTART** im LCD-Display **A1** angezeigt.

Nach Loslassen der EIN-Taste  schaltet das Gerät aus.



- Die Drehzahl des StickMaster können Sie während des Betriebs in Stufen von **1 ... 9** mit dem Drehknopf **A2** regeln.

Die eingestellte Drehzahlstufe wird im LCD-Display **A1** angezeigt.

- Durch Drücken und Halten des **TURBO**-Knopfes **C** schalten Sie das Gerät auf höchste Geschwindigkeit. Bei gedrücktem **TURBO**-Knopf wird im LCD-Display **A1**, anstatt der eingestellten Geschwindigkeitsstufe, **T** angezeigt.

Nach Loslassen des **TURBO**-Knopfes schaltet das Gerät wieder auf die eingestellte Drehzahlstufe zurück.

Weitere Informationen zur Verarbeitung von Lebensmitteln finden Sie in der Tabelle **Verarbeitungstipps**.

## Sicherheitsfunktion TILT

Um Verletzungen und das Herumspritzen von Zutaten bei versehentlichem Kippen des StickMasters zu vermeiden, schaltet das Gerät aus, wenn es sich einer waagerechten Position nähert. Im LCD-Display wird dann **TILT** angezeigt.

## Reinigung

### **WARNUNG Gefahr eines Stromschlags!**

- Stecken Sie vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker aus.

### **VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!**

- Die Schneiden der Edelstahlmesser sind sehr scharf! Handhaben Sie die Edelstahlmesser vorsichtig.
- Setzen Sie bei Nichtgebrauch, Montage und Demontage des Edelstahlmixfußes immer die mitgelieferte Schutzabdeckung auf das Messer.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
- Demontieren Sie nach jedem Gebrauch alle Komponenten und reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen besonders gründlich.
- Alle Bestandteile des Geräts, **außer dem Motorgehäuse**, sind spülmaschinengeeignet.
- Motorgehäuse niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

- Reinigen Sie das Motorgehäuse nur mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.

**Tipp:** Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten, Tomaten oder auch Curry ist es normal, dass es zu Verfärbungen an Kunststoffteilen kommen kann.

Diese Verfärbungen können Sie reduzieren, indem Sie die Kunststoffteile mit einem Küchentuch und Speiseöl abreiben. Dann zuerst mit warmem und danach mit kaltem Wasser und etwas Spülmittel nachwischen.

## Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung, trocken, staubfrei, kühl und für Kinder unzugänglich auf.

## Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über die aktuellen Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei der Gemeindeverwaltung.

## Technische Daten

Parameter	Wert
Betriebsspannung	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Anschlussleistung	700 W
Drehzahlstufen	9 + TURBO
Füllmenge max. - Zerkleinerer	750 ml
- Mixbecher	1500 ml
Füllmengen- markierung	ml Cups (Tassen, ca. 235 ml)

## Verarbeitungstipps

Vorsatz	Aufgabe	Lebensmittel	Drehzahlstufe	Hinweis
	Aufschäumen	Milchshakes, Smoothies, Cocktails, Frucht-Frappé	7	Verwenden Sie gekühlte Milch. Mixen Sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
	Pürieren	Suppen, Saucen, Dips, Kindernahrung	TURBO	Mixen Sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
	Eis crushen	Cocktails, Halbgefrorenes	TURBO	Verwenden Sie max. 1 Tasse kleine Eiswürfel und fügen Sie eine viertel Tasse Wasser zu.
	Emulgieren	Salatdressing	5 - 7	Mixen Sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
	Zerkleinern	Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte	TURBO	
	Hacken	Gewürze, Nüsse, Oliven, Früchte, Gemüse	TURBO	Verarbeiten Sie immer nur 1/2 Tasse um gleichmäßige Stücke zu erzielen.
	Würfeln	Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Lauch, Karotten	TURBO	
	Zerkrümmeln	Brotkrumen Biscuitkrumen	TURBO	Grob stückeln und verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
	Quirlen/ Schlagen	Sahne, Eiweiß	7 - 9	

# Operating Instructions StickMaster

**(EN)** Congratulations on the purchase of your new JUPITER kitchen appliance. You have chosen a high-quality, modern appliance. Further information on this and other products is available on our website at [www.jupiter-gmbh.de](http://www.jupiter-gmbh.de).

The StickMaster is intended for puréeing, blending and chopping foodstuffs in normal domestic quantities in a domestic environment or in domestic-like, **non-commercial** applications.

**Domestic-like applications** include, for example, use in staff break rooms in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, small hotels and similar residential facilities. Only use the appliance for normal domestic processing quantities. The appliance is maintenance-free.

**Please read the operating instructions and, in particular, the safety notes, before using the appliance for the first time.**

Keep the operating instructions safe and always store them with the appliance.

## Important safety notes

### **WARNING Risk of electric shock!**

- Unplug the appliance from the mains before cleaning.
- Never immerse the appliance or the power supply cord in water.
- Never hold the appliance or the power supply cord under running water.
- Do not use the appliance if there is any evidence of damage to either the appliance itself or the power supply cord.

### **CAUTION Rotating parts can cause injury!**

- Never put your hand into the appliance/blade when the motor is running.
- Unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or cleaning it.

### **CAUTION Sharp parts can cause injury!**

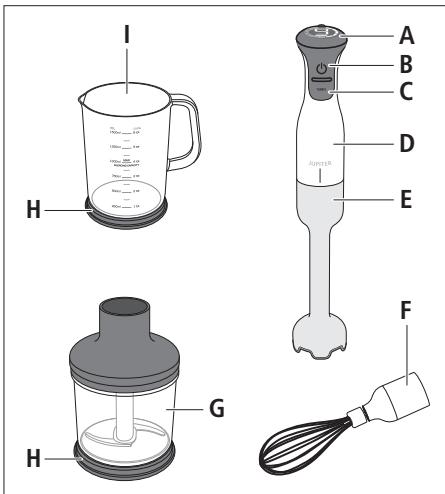
- The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.
- When not using the stainless steel blender foot and when assembling and disassembling it, always make sure that the protective cover supplied is placed over the blade.

### **CAUTION Unintentional motor start-up!**

- Unplug the appliance from the mains:
  - after every use
  - when leaving the room
  - in the event of a power cut
  - in the event of a malfunction.

- Do not exceed the maximum fill quantities of the chopper or the blending jug. The maximum fill quantities are marked on the wall of the containers.
- Note the information on the rating plate and in the **Technical data**. Only operate the appliance in accordance with this information.
- When using the chopper attachment, always ensure that the appliance is completely assembled and closed before operating.
- Only use the original accessories supplied.
- Children should not use the appliance. They should not play with it either.
- This appliance may be used by persons with physical, sensory or mental disabilities, or by those who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- In order to avoid damage, keep the appliance and the power supply cord away from sharp edges and hot surfaces.
- The appliance may only be repaired by JUPITER customer service.

## Scope of delivery/Components



- A Rotary knob (speed) and LCD display
- B ON button 
- C TURBO button
- D Motor housing
- E Stainless steel blender foot (attachment)
- F Whisk (attachment)
- G Chopper 750 ml (attachment)
- H Non-slip pad (1 piece, for the chopper or blending jug, can also be used as a cover for the blending jug)
- I Blending jug 1500 ml (6 cups)
- Operating instructions

## First use

### **⚠ CAUTION Rotating parts can cause injury!**

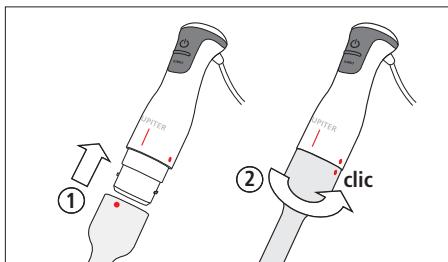
- Never put your hand into the appliance/blade when the motor is running.
- Unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or cleaning it.
- Clean the appliance thoroughly using a damp cloth before using it for the first time.
- Only operate the appliance on a non-slip, even and clean surface.

## Using the stainless steel blender foot and the whisk (taking the example of the stainless steel blender foot here)

### **⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!**

- The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.
- When not using the stainless steel blender foot and when assembling and disassembling it, always make sure that the protective cover supplied is placed over the blade.

- 1 Connect the attachment E/F to the motor housing D, such that the marking ● on the attachment lines up with the red line of the JUPITER logo.
- 2 Turn the attachment counter-clockwise until both markings ● align and the attachment engages audibly.



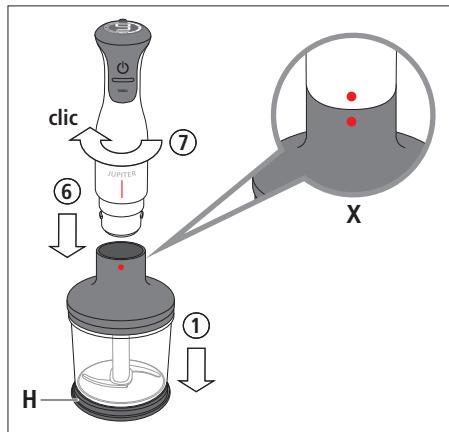
- It can be disassembled using the same steps in reverse order.
- 3 Place the blending jug I on the non-slip pad H.
- 4 Place the ingredients to be processed in the blending jug.
- Important:** Comply with the maximum fill quantity for blending marked on the container (**MAX BLENDING CAPACITY**).
- 5 Remove the protective cover from the blade.
- 6 Immerse the attachment into the ingredients to be processed.
- 7 Plug in the mains plug.

## Using the chopper

### **⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!**

The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.

- 1 Press the chopper G firmly onto the non-slip pad H.
- 2 Insert the chopping blade into the container (blade downwards, see illustration).
- 3 Place the ingredients to be processed into the container.
- Important:** Comply with the maximum fill quantities for dry (**MAX DRY**) and liquid (**MAX LIQUID**) ingredients marked on the container.
- 4 Place the lid on the container.  
→ Bayonet fitting
- 5 Lock the bayonet fitting by turning the lid clockwise.
- 6 Place the motor housing on the chopper.
- Info:** The motor housing is placed and locked on the chopper in a manner similar to that described under **Using the stainless steel blender foot and the whisk**.
- 7 Turn the motor housing clockwise until both markings ● line up and the motor housing engages audibly (detail X).



- 8 Plug in the mains plug.

## Switching on and regulating the speed.

### **⚠ CAUTION Rotating parts can cause injury!**

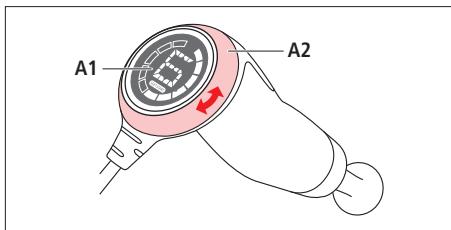
Never put your hand into the appliance/blade when the motor is running.

- Press and hold the ON button ⏹ B to switch on the StickMaster.
- Info:** In order to avoid ingredients splashing out on start-up, the StickMaster has a **SOFTSTART** function which allows the appliance to ramp up slowly to the set speed.

# Operating Instructions StickMaster

During this ramp-up process **SOFTSTART** is displayed on the LCD display **A1**.

When the ON button  is released, the appliance switches off.



- You can regulate the speed of the StickMaster during operation in stages from **1 ... 9** using the rotary knob **A2**.

The speed level set is shown on the LCD display **A1**.

- Switch the appliance to the highest speed by pressing and holding the **TURBO** button **C**. When the **TURBO** button is pressed, **T** is displayed on the LCD display **A1**, instead of the set speed level.

When the **TURBO** button is released, the appliance switches back to the set speed level.

Further information on processing ingredients is provided in the table **Processing tips**.

## Safety function **TILT**

In order to avoid injuries, and ingredients being splashed about in the event that the StickMaster accidentally tips over, the appliance switches off when it approaches a horizontal position. In this case **TILT** is displayed on the LCD display.

## Cleaning

### **WARNING Risk of electric shock!**

- Unplug the appliance from the mains before cleaning.

### **CAUTION Sharp parts can cause injury!**

- The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.
- When not using the stainless steel blender foot and when assembling and disassembling it, always make sure that the protective cover supplied is placed over the blade.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Disassemble all components after every use and thoroughly clean all parts that have come into contact with food.
- All appliance components, **except the motor housing**, are dishwasher-safe.
- Never immerse the motor housing in water and never hold it under running water.

- Only clean the motor housing using a damp cloth.
- Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents.

**Tip:** Some foods such as carrots, tomatoes and also curry can cause discolouration of the plastic parts; this is normal. You can reduce this discolouration by wiping the plastic parts with a kitchen towel and a little cooking oil. Then wipe this away, first with warm water and then with cold water and a little washing-up liquid.

## Storage

Store the appliance in its original packaging, in a dry, dust-free and cool place that is out of reach of children.

## Notes on disposal



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

The directive stipulates the EU-wide framework for the collection and recycling of old electrical devices. You can obtain the latest disposal information from the specialist trade or your local authority.

## Technical data

Parameter	Value
Operating voltage	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Power rating	700 W
Speed levels	9 + TURBO
Max. fill quantity - Chopper - Blending jug	750 ml 1500 ml
Fill level marking	ml cups (approx. 235 ml)

## Processing tips

Attachment	Task	Food	Speed level	Note
	Aerating	Milkshakes, smoothies, cocktails, fruit frappés	7	Use cold milk. Blend until the desired consistency is achieved.
	Puréeing	Soups, sauces, dips, baby food	TURBO	Blend until the desired consistency is achieved.
	Crushing ice	Cocktails, semifreddos	TURBO	Use max. 1 cup of small ice cubes and add a quarter cup of water.
	Emulsifying	Salad dressing	5 - 7	Blend until the desired consistency is achieved.
	Chopping	Meat, fish, seafood	TURBO	
	Grinding/mincing	Spices, nuts, olives, fruits, vegetables	TURBO	Only ever process 1/2 cup at a time, in order to achieve even pieces.
	Dicing	Onions, garlic, ginger, leeks, carrots	TURBO	
	Crumbling	Bread crumbs Biscuit crumbs	TURBO	Chop roughly and process until the desired consistency is achieved.
	Whisking/beating	Cream, egg whites	7 - 9	

# Mode d'emploi du StickMaster

**FR** Félicitations pour votre achat de ce nouvel appareil ménager JUPITER. Avec lui, vous avez choisi un appareil de qualité et moderne. Vous trouverez plus d'informations à son sujet et sur nos autres produits sur Internet à l'adresse [www.jupiter-gmbh.de](http://www.jupiter-gmbh.de).

Le StickMaster sert à écraser en purée, mixer et broyer des aliments en quantités usuelles d'un usage privé ou d'applications similaires **autres que professionnelles**.

**Les applications d'un usage privé** incluent par exemple une utilisation dans les cuisines des employés de boutiques, bureaux, exploitations agricoles et autres lieux de travail, les petits hôtels et infrastructures similaires. N'utilisez cet appareil que pour des quantités usuelles d'un usage privé. L'appareil est sans entretien.

**Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lisez son mode d'emploi et ses consignes de sécurité avec attention.**

Conservez le mode d'emploi avec soin et toujours avec l'appareil.

## **⚠ Instructions importantes pour votre sécurité**

### **⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution !**

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez pas l'appareil et son câble d'alimentation dans l'eau.
- Ne tenez pas l'appareil et son câble d'alimentation sous l'eau courante.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son câble ne présentent pas de dommages.

### **⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces en rotation !**

- Ne saisissez pas l'appareil / le couteau quand le moteur est en marche.
- Déconnectez l'appareil du secteur (débranchement de la prise secteur) avant de monter, démonter ou nettoyer l'appareil.

### **⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !**

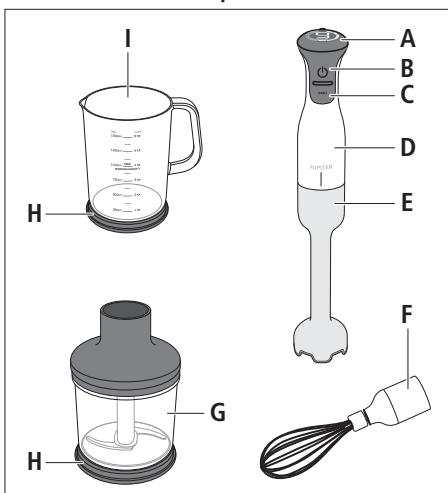
- Les lames de couteau en acier inoxydable sont très aiguës ! Manipulez les couteaux en acier avec précaution.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ainsi que lors du montage et du démontage du pied du mixeur en acier inoxydable, posez toujours le cache de protection fourni sur le couteau.

### **⚠ ATTENTION Démarrage inopiné du moteur !**

- Déconnectez l'appareil du secteur (débranchement de la prise secteur) :
  - après chaque utilisation
  - quand vous quittez la pièce
  - en cas de panne de courant
  - en cas de dysfonctionnement.

- Ne dépassez pas la quantité de remplissage maxi du broyeur ou du bol mixeur. Les quantités maximales sont marquées sur la paroi des récipients.
- Respectez les valeurs figurant sur la plaque signalétique et dans les **Caractéristiques techniques**. N'utilisez l'appareil qu'en conformité avec ces données.
- N'utilisez l'appareil comme broyeur qu'une fois celui-ci assemblé et fermé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Même pour jouer.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales déficientes, ou manquant d'expérience et/ou de connaissance que sous surveillance ou après avoir reçu les instructions nécessaires sur l'appareil et compris les risques potentiels de son utilisation.
- Pour éviter tous dégâts, maintenez l'appareil et son câble d'alimentation loin des arêtes tranchantes et des surfaces chaudes.
- Seul le service après-vente de JUPITER est habilité à effectuer des réparations sur l'appareil.

## Kit de livraison / Composants



A Bouton rotatif (vitesse) et écran LCD

B Touche ON

C Bouton TURBO

D Boîtier moteur

E Pied du mixeur en acier inoxydable (adaptateur)

F Fouet (adaptateur)

G Broyeur 750 ml (adaptateur)

H Patin antidérapant (1 pièce, pour broyeur ou bol mixeur, s'utilise également comme couvercle pour le bol mixeur)

I Bol mixeur 1 500 ml (6 tasses)

• Mode d'emploi

## Mise en service

### ⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces en rotation !

- Ne saisissez pas l'appareil / le couteau quand le moteur est en marche.
- Déconnectez l'appareil du secteur (débranchement de la prise secteur) avant de monter, démonter ou nettoyer l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide avant de le mettre en service.
- N'utilisez l'appareil que sur un plan antidérapant, plat et propre.

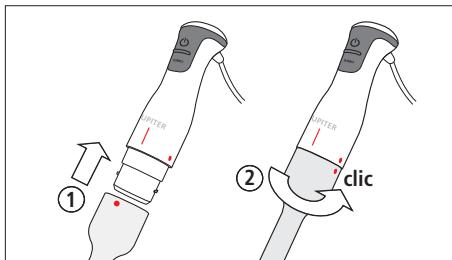
## Utilisation du pied du mixeur en acier inoxydable et du fouet

(ici le pied du mixeur en acier inoxydable à titre d'exemple)

### ⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

- Les lames de couteau en acier inoxydable sont très aiguisees ! Manipulez les couteaux en acier avec précaution.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ainsi que lors du montage et du démontage du pied du mixeur en acier inoxydable, posez toujours le cache de protection fourni sur le couteau.

- 1 Placez l'adaptateur **E/F** sur le couplage du boîtier moteur **D** de sorte que le repère ● de l'adaptateur s'aligne avec la **ligne rouge** du logo JUPITER.
- 2 Tournez l'adaptateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux repères ● soient alignés et que l'adaptateur s'enclenche de manière audible.



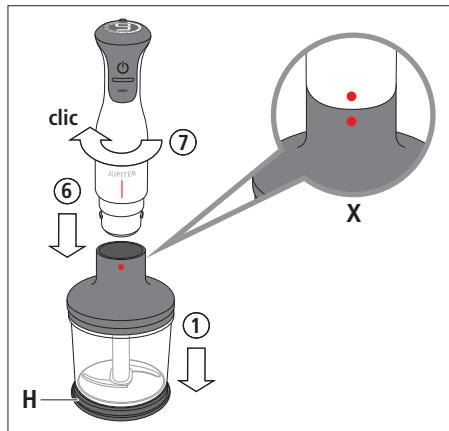
- Le démontage s'effectue dans l'ordre inverse.
- 3 Placez le bol mixeur **I** sur le patin antidérapant **H**.
- 4 Versez les aliments à travailler dans le bol mixeur.
- Important :** respectez la quantité maximale de remplissage pouvant être mixée marquée sur le récipient (**MAX BLENDING CAPACITY**).
- 5 Retirez le cache de protection du couteau.
- 6 Plongez l'adaptateur dans les aliments à travailler.
- 7 Branchez la prise secteur.

## Utilisation du broyeur

### ⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

Les lames de couteau en acier inoxydable sont très aiguisees ! Manipulez les couteaux en acier avec précaution.

- 1 Enfoncez fermement le broyeur **G** sur le patin antidérapant **H**.
- 2 Insérez le couteau du broyeur dans le récipient (couteau vers le bas, voir illustration).
- 3 Introduisez les aliments à travailler.
- Important :** respectez la quantité maximale de remplissage marquée sur le récipient pour les ingrédients secs (**MAX DRY**) ou liquides (**MAX LIQUID**).
- 4 Posez le couvercle sur le récipient.  
→ Fermeture à baïonnette
- 5 Verrouillez la fermeture à baïonnette en tournant le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 6 Posez le boîtier moteur sur le broyeur.
- Info :** la pose et le verrouillage du boîtier moteur sur le broyeur s'effectuent comme décrit dans la section **Utilisation du pied du mixeur en acier inoxydable et du fouet**.
- 7 Tournez le boîtier moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux repères ● soient alignés et que le boîtier moteur s'enclenche de manière audible (détail **X**).



- 8 Branchez la prise secteur.

## Mise en route et réglage de la vitesse

### ⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces en rotation !

Ne saisissez pas l'appareil / le couteau quand le moteur est en marche.

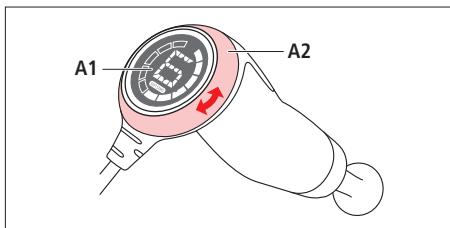
- Appuyez sur la touche ON **B** et maintenez-la enfoncee pour mettre en route le StickMaster.

# Mode d'emploi du StickMaster

**Info :** pour éviter toute projection d'ingrédients au démarrage, le StickMaster dispose d'une fonction de démarrage doux **SOFTSTART** qui permet d'augmenter lentement la vitesse de l'appareil pour atteindre la vitesse réglée.

Pendant la montée en puissance **SOFTSTART** s'affiche sur l'écran LCD **A1**.

Relâchez la touche ON  pour arrêter l'appareil.



- Vous pouvez régler la vitesse du StickMaster pendant son fonctionnement progressivement de **1 à 9** à l'aide du bouton rotatif **A2**.

Le niveau de vitesse réglé s'affiche sur l'écran LCD **A1**.

- Appuyez sur le bouton **TURBO C** et maintenez-le enfoncé pour régler l'appareil sur la vitesse maximale. Si le bouton **TURBO** est actionné, l'écran LCD **A1** affiche non plus le niveau de vitesse réglé mais **T**.

Relâchez le bouton **TURBO** pour rebasculer sur le niveau de vitesse réglé.

Vous trouverez de plus amples informations sur le traitement des aliments dans le tableau **Conseils de traitement**.

## Fonction de sécurité **TIILT**

Pour éviter toute blessure ou projection d'ingrédients en cas de bascule inopinée du StickMaster, l'appareil s'éteint dès que sa position s'approche d'une position horizontale. L'écran LCD affiche alors **TIILT**.

## Nettoyage

### **AVERTISSEMENT** Risque d'électrocution !

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

### **ATTENTION** Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

- Les lames de couteau en acier inoxydable sont très aiguisees ! Manipulez les couteaux en acier avec précaution.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ainsi que lors du montage et du démontage du pied du mixeur en acier inoxydable, posez toujours le cache de protection fourni sur le couteau.

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Après chaque utilisation, démontez tous les composants et nettoyez soigneusement chaque pièce qui a été en contact avec les aliments.
- Les composants de cet appareil, **excepté le boîtier moteur**, sont pas adaptés au lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais le boîtier moteur et ne le passez jamais sous l'eau courante.
- Nettoyez le boîtier moteur uniquement avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de détergent caustique ou abrasif.

**Astuce :** lors du traitement avec des carottes, tomates ou curry, il est normal que les pièces en plastique se teintent. Vous pouvez réduire cette coloration en essuyant les pièces en plastique avec un torchon et de l'huile de cuisine. Puis laver tout d'abord à l'eau chaude et ensuite à l'eau froide avec un peu de liquide vaisselle.

## Remisage

Conservez l'appareil dans son emballage d'origine au sec, à l'abri de la poussière, au frais et hors d'atteinte des enfants.

## Notes pour la mise au rebut



Cet appareil est identifié conformément à la Directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques (DEEE). Cette Directive définit le cadre de l'UE pour une reprise et un recyclage adéquats des anciens appareils ménagers. Veuillez vous informer sur les instructions actuelles de mise au rebut auprès de votre commerçant spécialisé ou de votre mairie.

## Caractéristiques techniques

Paramètre	Valeur
Tension de service	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Puissance de raccordement	700 W
Vitesses de rotation	9 + TURBO
Capacité de remplissage maxi - broyeur - bol mixeur	750 ml 1 500 ml
Repère de quantité de remplissage	ml cups (tasses, env. 235 ml)

## Conseils de traitement

Adapta-teur	Fonction	Aliment	Vitesse	Remarque
	Aérer	Milkshakes, smoothies, cocktails, boissons frappées aux fruits	7	Utilisez du lait froid. Mixez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
	Écraser en purée	Soupes, sauces, sauces dip, alimentation pour bébés	TURBO	Fixez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
	Piler de la glace	Cocktails, boissons très fraîches	TURBO	Utilisez 1 tasse maxi de petits glaçons et ajoutez 1/4 de tasse d'eau.
	Émulsifier	Vinaigrette	5 - 7	Fixez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
	Broyer	Viande, poisson, fruits de mer	TURBO	
	Hacher	Épices, fruits à coque, olives, fruits, légumes	TURBO	Ne traitez toujours qu'1/2 tasse à la fois afin d'obtenir des morceaux uniformes.
	Couper en dés	Oignons, ail, gingembre, poireaux, carottes	TURBO	
	Émietter	Pain émietté Biscuits émiettés	TURBO	Coupez en gros morceaux et traitez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
	Fouetter / Battre	Crème fraîche, blancs d'œufs	7 - 9	





Jupiter Küchenmaschinen GmbH  
- Customer Service Center -  
Raiffeisenstraße 8  
73249 Wernau  
Germany

Telefon: +49 (0)7153 - 55930 0  
Fax: +49 (0)7153 - 55930 29

eMail: [service@jupiter-gmbh.de](mailto:service@jupiter-gmbh.de)

**JUPITER Internetseite:** [www.jupiter-gmbh.de](http://www.jupiter-gmbh.de)