

# Bedienungsanleitung

Stabmixer 6in1

JUST   
VEGAN



# Stabmixer 6in1

## JUST VEGAN

Wir von JUST VEGAN möchten Dich in und außerhalb der Küche zu einer gesunden Ernährungsweise inspirieren. Dabei bieten wir Dir ein einzigartiges Kocherlebnis bei der Zubereitung veganer und vegetarischer Köstlichkeiten mit unserer veganen Produktlinie.

Damit Du lange viel Freude mit Deinem neuen JUST VEGAN Stabmixer 6in1 hast, lies Dir bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolge die Hinweise auf den nachfolgenden Seiten. Um mögliche Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zu verhindern, halte Dich bitte genau an diese Anleitung. Für mögliche Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Viel Spaß mit deinem neuen Stabmixer, wünscht dir das gesamte JUST VEGAN-Team!

# Stabmixer 6in1

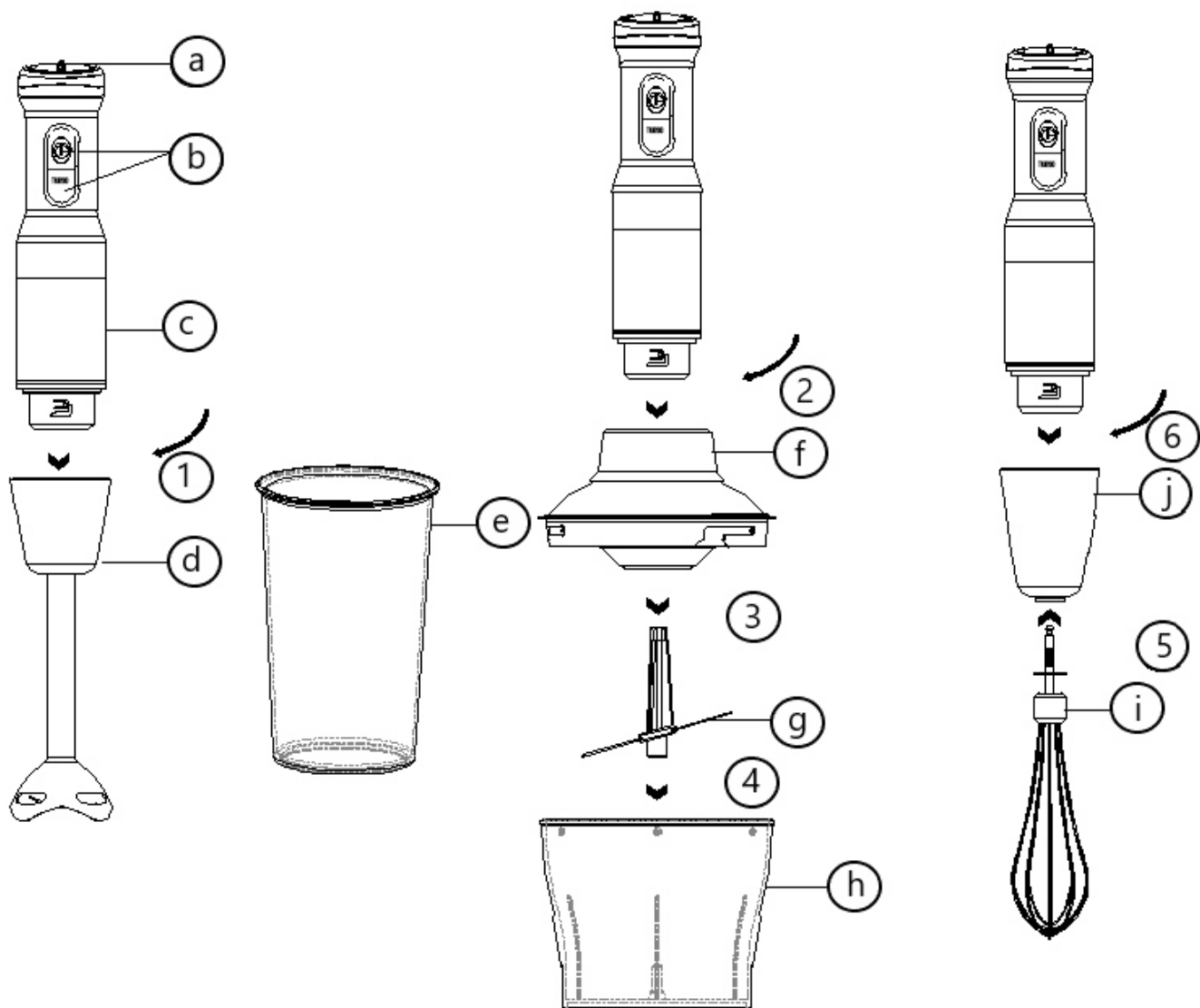
## INHALT:

- 1 Produktbeschreibung (S. 4-5)**
- 2 Warnhinweise (S. 6-7)**
- 3 Vor dem ersten Gebrauch (S. 8)**
- 4 Reinigung (S. 8)**
- 5 Benutzung des Gerätes (S. 9-10)**
- 6 Lagerung (S. 11)**
- 7 Umwelt (S. 11)**
- 8 Garantie und Service (S. 11)**
- 9 Leitfaden zur Nutzung (S. 12)**
- 10 Vegane Mayonnaise selbst gemacht (S. 12)**
- 11 Konformitätserklärung (S. 13)**

## Produktbeschreibung

- a. Stufenlose Geschwindigkeitsregelung**
- b. Ein/Aus- sowie Turbo-Taste**
- c. Powergriff mit Netzstecker und Netzkabel**
- d. Pürierstabaufsatz**
- e. Messbecher**
- f. Deckel**
- g. Zerkleinerermesser**
- h. Zerkleinererbecher**
- i. Schneebeseneinsatz**
- j. Schneebesen-Manschette**

# Stabmixer 6in1



## Warnhinweise

### Achtung!

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nicht von einer unqualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die die sich im Betrieb bewegen.
- Achten Sie darauf, dass der Stabmixerschaft immer gründlich gereinigt ist.
- Berühren Sie niemals die Schneidmesser wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist
- Halten Sie Finger, Haare, Kleidung und Gegenstände von beweglichen Teilen fern.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor dem Wechsel von Aufsätzen den Netzstecker.
- Pürieren Sie niemals heißes Öl oder Fett (Spritz-, Verbrennungsgefahr).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Produkt. Lassen Sie es umgehend reparieren oder tauschen Sie es aus
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft oder dort herunterhängt, wo ein Kind es greifen könnte.
- Legen Sie den Powergriff niemals ins Wasser und lassen Sie das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um einen elektrischen Schlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen einen nicht zugelassenen Aufsatz.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- In folgenden Situationen ist der Netzstecker zu ziehen:
  - \* bei Funktionsstörungen
  - \* vor jedem Einsetzen und Abnehmen des Mixstabs oder Schneebesens, vor der Reinigung oder Pflege
  - \* nach jedem Gebrauch
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer offenen Flamme (Gas-herd).

# Stabmixer 6in1

## Vorsicht:

-Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.

-Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke benutzt wird, oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen verwendet wird. (Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn der Stecker beschädigt ist.)

-Betreiben Sie das Produkt ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör.

-Um das Produkt von einer Steckdose zu trennen, ziehen Sie direkt am Stecker . Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

## Spezielle Anweisungen:

Ein kurzes Netzkabel verringert das Risiko, dass sich eine Person in einem Kabel verfängt oder darüber stolpert. Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn bei ihrer Verwendung Vorsicht geboten ist:

- 1.** Die gekennzeichnete elektrische Leistung muss mindestens so hoch sein wie die des Produktes.
- 2.** Wenn das Produkt eine Elektrische Erdung besitzt, muss das Verlängerungskabel ein 3-adriges inklusive Erdungskabel sein.
- 3.** Ordnen Sie das längere Kabel so an, dass es nicht über eine Arbeitsplatte oder Tischplatte hängt und jemand über das Kabel stolpern, hängen bleiben oder ungewollt (insbesondere von Kindern) gezogen werden kann.

# Stabmixer 6in1

## Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungen
- Entfernen Sie vor dem Reinigen die Messerabdeckungen.

### **ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf.**

- Vor der ersten Verwendung das Zubehör mit Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Sorgfältig abspülen und trocknen.

## Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Berühren Sie mit bloßer Hand nicht die scharfen Klingen.
- Um Verfärbungen am Mess- und Zerkleinererbecher zu beseitigen, die von Karotin-Pigmenten stammen (Paprika, Karotten, Tomaten, Curry etc.), einige Tropfen Sonnenblumenöl auf ein Papiertuch geben und den Becher damit einreiben; Öl bindet die Pigmente und löst sie vollständig auf.

### **Powergriff**

- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann trocknen.
- Niemals in Wasser eintauchen oder Scheuermittel verwenden.

### **Pürierstabaufsatz**

- Füllen Sie das Becherglas mit warmem Seifenwasser. Setzen Sie dann den Pürierstabaufsatz hinein und schalten Sie das Gerät an.
- Danach den Netzstecker ziehen und das Gerät abschalten

### **Zerkleinerermesser, Schneebesen, Becher, Schüssel, Mixbecherdeckel.**

- Abspülen, dann abtrocknen.



## Benutzung des Gerätes

### LEISTUNG REGELN

Sie können die Leistung Ihres Geräts stufenlos einstellen.

Je nach Anwendung empfehlen wir die folgenden Geschwindigkeitseinstellungen:

Stabmixer 1~3

Mixer 3~5

Schneebeesen 3~5

### DEN PÜRIERSTAB VERWENDEN

1. Den Power-Griff in den Pürierstabaufsatz einsetzen drehen und verriegeln ①
2. Den Netzstecker einstecken. Um Spritzer zu vermeiden, den Pürierstab zuerst in die Zubereitung tauchen, dann das Gerät an die Steckdose anschließen und die Einschalttaste drücken.
3. Halten Sie den Power-Griff fest. Drücken Sie dann die Taste.  
Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit über die Verbindung zwischen Powergriff und Pürierstab gelangt.
  - Mit der Geschwindigkeitsregelung angegebene Geschwindigkeit einstellen und die Zubereitung mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben durchmischen.
  - Wenn der Pürierstab verstopft ist, ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ihn reinigen.
4. Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen und zerlegen

#### **Für das Pürieren im Messbecher**

- Füllen Sie den Becher nicht über 1000ml um ein Überlaufen zu verhindern

#### **Für das Pürieren in einem Kochtopf**

Wichtig: Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie ihn etwas abkühlen. Andernfalls könnte Ihr Stabmixer überhitzen.

Der Pürierstab eignet sich ideal für das Zubereiten von Saucen, Suppen, Cocktails, Milchshakes, Pürees, Mayonaisen, Pfannkuchenteig, Waffelteig und Babynahrung.

# Stabmixer 6in1

## DEN ZERKLEINERER VERWENDEN

1. Entfernen Sie zu Harte Bestandteile wie z.B. Nektarinenkerne und schneiden Sie die Lebensmittel in 1-2 cm große Würfel.
2. Stecken Sie das Zerkleinerermesser auf den Stift in dem Zerkleinererbecher. ④
3. Geben Sie die Lebensmittel hinzu.
4. Den Deckel aufsetzen, drehen und verriegeln. ③
5. Den Powergriff aufsetzen, drehen und verriegeln. ②
6. Einstecken, Becher festhalten, dann die Ein/Aus-Taste drücken.
7. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und den Zerkleinerer wieder zerlegen.

Sie können Fleischersatz, Tofu, Gemüse, Kräuter, Brot, Kekse und Nüsse zerkleinern. Zerkleinern Sie keine harten Lebensmittel wie Kaffee, Eiswürfel, Gewürze oder Schokolade, Sie könnten die Klinge beschädigen.

## DEN SCHNEEBESEN VERWENDEN

1. Schieben Sie den Drahtschneebeesen in die Schneebeesemanschette. ⑤
2. Stecken Sie den Powergriff nun in die Schneebeesemanschette, drehen und verriegeln Sie ihn. ⑥
3. Geben Sie Ihre Zubereitung in eine Schüssel.
4. Einstecken.  
Achtung! Lassen Sie keine Flüssigkeit zwischen Schneebeesen und Powergriff gelangen.
5. Nach Gebrauch den Stecker ziehen und Zubehör wieder zerlegen.

Sie können leichte Zutaten wie Veganen Eischnee; Schlagcreme; Instanddesserts sowie Fruchtpüree und Zucker mit dem Schneebeesen aufschlagen.

- Verquirlen Sie nicht mehr als z.B. 1000ml Schlagcreme.
- Schlagen Sie keine schwereren Mischungen wie Margarine und Zucker auf - Sie könnten sonst den Schneebeesen beschädigen.

# Stabmixer 6in1

## Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Setzen Sie den Aufsatzhalter auf den Zerkleinererbecher und Stecken Sie den Powergriff darauf.
4. Hängen Sie die Aufsätze in die Halterung.

## Umwelt



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz.

**Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.**

## Garantie und Service

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren möchten, Informationen benötigen oder wenn Sie Probleme haben, besuchen Sie unsere Website. Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter...

[www.just-vegan.de](http://www.just-vegan.de)

# Stabmixer 6in1

## Leitfaden zur Nutzung

Lebensmittel	Maximalmenge	Ungefähre Zeit in Sekunden
Kräuter	80g	15
Nüsse	250g	15
Brot	Eine Scheibe	15
Zwiebeln	300g	10

\*Die in der Tabelle angegebenen Geschwindigkeiten und Zeiten sind lediglich Richtwerte für die Ungefähre Verarbeitungsdauer und Geschwindigkeit.

Passen Sie die Angaben an die Qualität der Zutaten und das gewünschte Ergebnis an.

## Vegane Mayonnaise selbst gemacht

Zutaten: 125 ml Sojadrink ohne Zucker (Zimmertemperatur), 125 ml Sonnenblumen oder Rapsöl, 1,5 EL Apfelmilchsaft, 1 EL Weißwein-Essig 1 TL Senf, Pfeffer und Salz

Zubereitung: Sojadrink, Senf und Weißweinessig im Messbecher mit dem Pürierstab aufstz kräftig mixen. Bei laufendem Stabmixer langsam das Öl hinzugeben. Sollte die Mayonnaise hierbei zu dickflüssig werden, können Sie einen Schuss Sojadrink hinzugeben. Sollte die Mayonnaise hingegen zu dünnflüssig werden, geben Sie noch etwas Öl hinzu. Nun Essig, Salz und Pfeffer unterrühren, abschmecken und fertig!

Weitere Rezepte finden Sie unter: [www.just-vegan.de/rezepte/](http://www.just-vegan.de/rezepte/)

# Stabmixer 6in1

## Konformitätserklärung

La Rive Germany GmbH  
Brookstieg 4  
22145 Stapelfeld

[www.just-vegan.de](http://www.just-vegan.de)

Marke:	JUST VEGAN
Artikelbezeichnung:	Stabmixer 6in1
Artikel-Nr.:	LR-147
Modellnummer:	JHB-118C
Stromversorgung:	220-240 V, 50Hz
Leistung:	1200 Watt

Dieses Gerät wurde nach den folgenden Normen hergestellt:

2014/30/EU (EMC)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)  
2009/125/EC (ERP)



