

Sam
Stabmixer

-
- DE Bedienungsanleitung
 - EN Instruction manual
 - NL Gebruiksaanwijzing
 - IT Istruzione per l'uso
 - FR Mode d'emploi
 - ES Manual de instrucciones

DE	Wichtige Sicherheitshinweise	4	NL	Belangrijke veiligheidsinstructies	33
	Technische Daten	7		Technische gegevens	36
	Stabmixer Sam nutzen	8		Sam gebruiken	37
	Reinigung und Pflege	15		Reiniging en onderhoud	44
	Fehler beheben	16		Fouten oplossen	45
	Kundenservice	18		Klantenservice	46
	Entsorgung/Umweltschutz	18		Afvalverwijdering/ Milieubescherming	47
EN	Important safety information	19	IT	Importanti istruzioni di sicurezza	48
	Technical Data	22		Dati tecnici	51
	Using Sam	23		Uso Sam	52
	Cleaning and care	30		Pulizia e manutenzione	59
	Trouble shooting	30		Risoluzione dei problemi	60
	Customer service	32		Servizio clienti	62
	Disposal/ Environmental protection	32		Smaltimento/ Protezione dell'ambiente	62

FR	Consignes de sécurité importantes	63
	Caracteristiques techniques	66
	Comment utiliser Sam	67
	Nettoyage et entretien	74
	Résolution des problèmes & astuces	75
	Service clientèle	76
	Élimination/ Protection de l'environnement	77

ES	Instrucciones de seguridad importantes	78
	Datos técnicos	81
	Como usar Sam	81
	Limpieza y cuidado	89
	Resolución de problemas	90
	Atención al cliente	91
	Eliminación/ Protección del medio ambiente	92

DE **Wichtige Sicherheitshinweise**

Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese auf.

Verwendungszweck

Stabmixer Sam und sämtliches Zubehör sind zum Zerkleinern, Aufschlagen und Pürieren von Lebensmitteln vorgesehen.

Symbolerklärung



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.



Dieses Symbol warnt vor einem elektrischen Schlag, der durch ein defektes Gerät oder unsachgemäße Handhabung ausgelöst werden kann. Dieses Produkt darf bei erforderlichen Servicearbeiten ausschließlich von einem autorisierten Techniker geöffnet werden.

Sicherheitshinweise



Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in das Gerät greifen.



Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, das Netzkabel und den Netzstecker vor Feuchtigkeit schützen.



Wenn etwas die Klingen blockiert, nehme den Netzstecker erst vom Strom, bevor du die Klingen säuberst.



Nehme das Gerät immer vom Strom, wenn du Zubehör wechselst.

- Überprüfe das Gerät nach dem Entpacken auf seinen einwandfreien Zustand und eventuelle Beschädigungen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sind Mängel vorhanden oder ist das Gerät zu Boden gefallen, nimm es nicht in Betrieb und wende dich an unseren Kundenservice.
- Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge. Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom

- Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden.
- Stabmixer Sam und sämtliches Zubehör sind zum Zerkleinern, Aufschlagen und Pürieren von Lebensmitteln vorgesehen. Fülle keine anderen Substanzen ein.
 - Geräte können von Personen mit eingeschränkt körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie Anweisungen für die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
 - Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
 - Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
 - Berühren Sie niemals die Klingen, wenn das Gerät angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
 - Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen oder bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
 - Die Fehlanwendung des Gerätes kann zu möglichen Verletzungen führen.
 - Stell das Gerät auf einer freien, ebenen Fläche auf.
 - Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, darüber hinaus für ähnliche Verwendungszwecke, z.B.
 - in Teeküchen in Geschäften, Büroräumen oder sonstigen Arbeitsstätten
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - zur Verwendung durch Gäste in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), Privatpensionen oder Ferienhäusern.
 - Benutze das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
 - Das Gerät darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.
 - Lasse das Gerät 30 Minuten abkühlen, wenn du mit der Verwendung fertig bist.
 - Sei besonders vorsichtig, wenn du mit den scharfen Klingen hantierst, besonders wenn du Behälter leerst oder die Klingen reinigst.

- Sei besonders vorsichtig, wenn du heiße flüssige Lebensmittel pürierst. Es besteht Spritzgefahr.
- Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen. Den Netzstecker nur mit einer geerdeten Steckdose verbinden.
- Das Netzkabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
- Ziehe den Netzstecker, sobald du das Gerät nicht mehr verwendest. Ziehe nicht am Netzkabel selbst, da es sonst beschädigt werden könnte.
- Schalte die Maschine aus, bevor du den Netzstecker des Gerätes einsteckst oder ziehst.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
- Sam ist nicht spülmaschineneignet. Alle anderen abnehm-

baren Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Klingen solltest du vorsichtig per Hand waschen, damit sie länger scharf bleiben.

- Gerät und Netzkabel nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
- Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Verwende das Gerät nicht im Freien.

Hinweis: Überhitzungsschutz

- Stabmixer Sam verfügt über einen Überhitzungsschutz.
- Der Überhitzungsschutz überwacht die Temperatur des Motors. Eventuell schaltet der Überhitzungsschutz den Motor automatisch aus. Schalte das Gerät in diesem Fall ordnungsgemäß aus und ziehe den Netzstecker.
- Dein Stabmixer ist erst dann wieder einsatzbereit, wenn der Motor abgekühlt ist.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entferne alle Transportsicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtge-

brauch sollte Sam und das gesamte Zubehör gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.

- Stelle das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

Technische Daten

Leistung: 800 W, 220-240 V, 50/60Hz, Schutzklasse II

Maße (B/T/H)/ Gewicht:

Handgerät: 0,94 kg/ 6,5 x 6,5 x 40,5 cm

Minizerkleinerer: 0,27 kg/ 11,5 x 11,5 x 15cm

Messbecher: 0,14 kg/ 10,5 x 10,5 x 18,5 cm

Schneebesen: 0,09 kg/ 5 x 5 x 24 cm

Knet- und Rührhaken: 0,22 kg/

6,5 x 6,5 x 22,5 cm

Küchenmaschine: 1,8 kg/ 25 x 20 x 24 cm

Knethaken der Küchenmaschine:

0,068 kg/ 11 x 5 x 13 cm

Umdrehungen/Minute: 10.000 – 12.000

Maximale Temperatur der Zutaten: 80 °C

Ausstattung Sam: Stabmixer Sam mit stufenlosem Geschwindigkeitsregler,

Überhitzungsschutz und Pürierstab-Aufsatz mit Klinge aus rostfreiem Edelstahl

Zubehör 944097: Schneebesen-Aufsatz, Kunststoffbecher mit Deckel,

Zerkleinerer-Aufsatz mit 400 ml Gefäß und Messer aus rostfreiem Edelstahl

Zusätzliches Zubehör 944098: Küchenmaschine inkl. Knethaken, Würfel- und Stifteinsatz, Reib- und Schneidscheiben

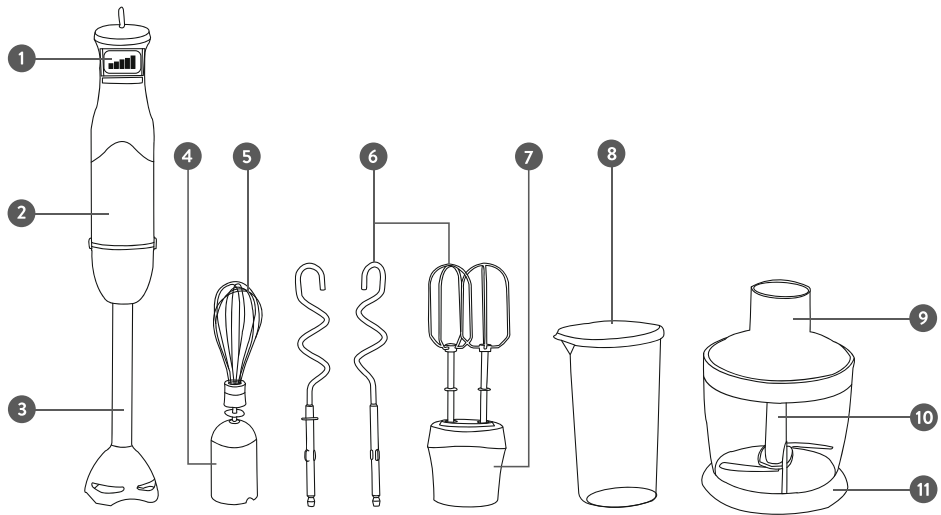
Dieses Gerät kann ohne Einstellung sowohl unter 50 Hz als auch unter 60 Hz betrieben werden.

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

Stabmixer Sam nutzen

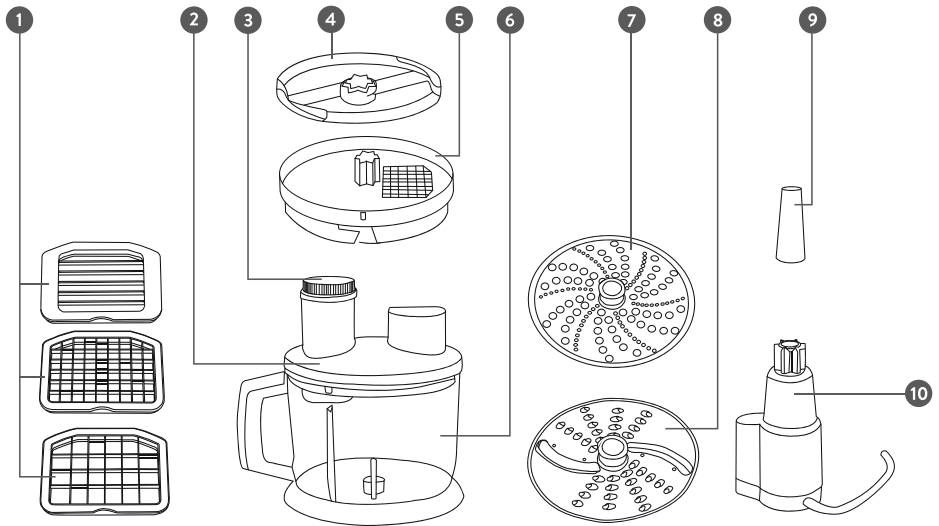
Produktbeschreibung

Sam und Zubehör (944097)



- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Bedientaste | 7. Getriebeteil für Teighaken |
| 2. Motorgehäuse | 8. Becher mit Deckel |
| 3. Pürierstab | 9. Deckel für Zerkleinerer |
| 4. Getriebeteil für Schneebesen | 10. Messereinsatz für Zerkleinerer |
| 5. Schneebesen | 11. Behälter für Zerkleinerer |
| 6. Teighaken: Rührhaken und Knethaken | |

Küchenmaschine (944098)



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Würfel- und Stifteinsätze | 6. Behälter |
| 2. Deckel | 7. Reibscheibe |
| 3. Stößel | 8. Schneidscheiben |
| 4. Messereinsatz | 9. Stift für Reib- und Schneidscheiben |
| 5. Zwischendeckel mit Einsatzmulde | 10. Knethaken |

Die Aufsätze (Stabmixer Sam)

Pürierstab-Aufsatz

Der Pürierstab-Aufsatz eignet sich ideal zum Zubereiten deiner Saucen, Dips, Suppen, Getränken und Babynahrung.

- Drehe den Pürierstab-Aufsatz auf den Stab des Motorteils, bis du einen Klick hörst und die Symbole aufeinander zeigen.
- Stecke den Pürierstab in den gefüllten Behälter und tauche den Aufsatz in die zu pürierenden Lebensmittel.
- Betätige den Ein/Aus-Schalter, um mit dem Pürieren zu beginnen. Je länger du diesen gedrückt hältst, desto stärker wird püriert.
- Lasse den Ein/Aus-Schalter zum Beenden los und warte kurz, bis sich der Pürier-Aufsatz nicht mehr bewegt. Danach kannst du diesen aus dem Behälter ziehen.
- Trenne das Netzteil nach Gebrauch von der Steckdose.

Tipp:

- Damit dein Pürierstab richtig funktionieren kann, solltest du beachten, dass der Kopf des Aufsatzes ausreichend mit Lebensmitteln bzw. Flüssigkeit bedeckt ist und die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.

- Schneide die zu pürierenden Lebensmittel vor dem Mixen in ca. 2cm große Stücke.



**WARNUNG: Die Klingen
deines Stabmixers Sam
sind sehr scharf, bitte gehe vor-
sichtig damit um und fasse nie-
mals in das laufende Gerät.**

Zerkleinerer

Der Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Käse, Nüssen, Zwiebeln, Kräutern, rohem Gemüse und Obst. Gefrorene Lebensmittel solltest du vor dem Zerkleinern antauen lassen. Sehr harte Lebensmittel wie Eiswürfel, Kaffeebohnen etc. sollten nicht verwendet werden.

- Entferne vorsichtig den Plastikschutz von der Klinge des Messeraufsatzes. Halte diesen immer am Griff fest.
- Platziere den Messeraufsatz in der Mitte des Zerkleinerer-Gefäßes, sodass dieser einrastet und die Markierungen aufeinander zeigen. Benutze das Zerkleinerer-Gefäß immer mit dem Anti-Rutsch-Sockel.
- Befülle das Gefäß und verschließe es mit dem Deckel.
- Platziere das Motorteil oben auf dem Zerkleinerer-Gefäß und drehe es fest, bis du ein Klicken hörst.

- Zum Anschalten betätigst du den Ein/Aus-Schalter. Dabei hältst du mit einer Hand das Motorteil und mit der anderen Hand das Zerkleinerer-Gefäß fest.
- Achte darauf, den Zerkleinerer nicht länger als 10 Sekunden am Stück für festere Lebensmittel zu benutzen. Zerkleinere lieber mehrmals.
- Zum Ausschalten lässt du den Ein/Aus-Schalter los, ziehst den Netzstecker, stellst sicher, dass sich die Klinge nicht mehr dreht und drehst das Motorgehäuse vom Zerkleinerer.
- Entferne den Deckel und hole vorsichtig die Klinge am Griff heraus.
- Hole die zerkleinerten Lebensmittel aus dem Zerkleinerer-Gefäß

Tipp:

- Schneide Lebensmittel, die du zerkleinern möchtest, zuerst in ca. 2 cm große Stücke.
- Zerkleinere keine sehr harten Zutaten, z.B. Nussschalen, Fleisch mit Knochenanteil oder Kaffeebohnen.
- **Das Gefäß ist nicht mikrowellengeeignet.**



WARNUNG: Die Klinge des Zerkleinerers ist sehr scharf, bitte gehe vorsichtig damit um und fasse niemals in das laufende Gerät.

Schneebeesen-Einsatz

Mit dem Schneebeesen-Aufsatz schlägst du im Handumdrehen Sahne, Eiweiß, flüssigen Teig oder Dessertcremes. Benutze diesen Aufsatz nicht für andere oder heiße Lebensmittel bzw. Flüssigkeiten.

- Stecke den Schneebeesen auf das Getriebeteil und drehe dieses auf das Motorgehäuse, sodass es einrastet und die Markierungen aufeinander zeigen.
- Platziere den Schneebeesen in einem Behälter und halte diesen fest, drücke erst dann den Ein/Aus-Schalter, um zu starten.
- Benutze den Schneebeesen nicht länger als 60 Sekunden am Stück.
- Lasse zum Beenden den Ein/Aus-Schalter los und stecke das Netzteil aus. Entferne erst dann den Schneebeesen aus dem Behälter.
- Der Becher ist spülmaschinenfest, aber **nicht mikrowellengeeignet**.

Tipp:

- Bewege den Schneebeesen beim Benutzen in kreisenden Bewegungen und halte diesen ggf. leicht schräg, um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erhalten.



WARNUNG: Bitte fasse niemals in das laufende Gerät, es besteht Verletzungsgefahr.

Teighaken-Einsätze: Rühr- und Knethaken

Mit den Teighaken verarbeitest du Teige für süßes und herzhaftes Gebäck sowie Saucen, Füllungen und Cremes.

- Stecke Rühr- oder Knethaken in das passende Getriebeteil. Verwende die Einsätze nie einzeln, sondern immer nur als Paar.
- Verarbeite schwere Teige nur für kurze Zeit am Stück und lasse den Stabmixer zwischendurch abkühlen, um den Motor zu schützen. Sam ist nicht für schwere Brotteige geeignet.

Die Aufsätze (Küchenmaschine 944098)

Würfel- und Stifteinsatz

Der Würfel- und Stifteinsatz schneidet rohes und gekochtes Gemüse und Obst in Würfel und Stifte. Verwende keine gefrorenen Zutaten oder Steinobst oder Fleisch mit Knochenstücken.

- Setze den gewünschten Würfel- oder Stifteinsatz so in die Mulde des Zwischendeckels ein, dass die Klingen der Einsätze nach oben zeigen. Sei besonders vorsichtig, um dich nicht zu verletzen.
- Setze den Messereinsatz auf den Zwischendeckel und verschließe die

Klammern, um beide Teile sicher miteinander zu verbinden.

- Setze den Einsatz so in den Behälter ein, dass er gerade und sicher sitzt.
- Setze den Deckel auf und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sicher sitzt.
- Setze das Motorgehäuse des Stabmixers in den Deckel ein, bis es klickt.
- Entferne den Stößel und fülle die ersten Zutaten ein.
- Starte Sam und stopfe die Zutaten mit dem Stößel nach.
- Wenn die Zutaten verarbeitet sind, entferne das Motorgehäuse, indem du die Taste an der Verbindungsstelle drückst und den Stabmixer nach oben abziehst.
- Drehe den Deckel mit dem Uhrzeigersinn, um ihn abzunehmen.
- Nimm den Zwischendeckel mit den Einsätzen ab, entferne die Klemmen und nimm den Messereinsatz ab und entferne den Würfel- oder Stifteinsatz.
- Entferne die Zutaten aus dem Behälter.

Tipp:

- Schneide die Zutaten so zurecht, dass sie durch den Einfüllschacht passen, ohne zu verklemmen oder stecken zu bleiben.

- Wenn du mehrere Zutaten hintereinander verarbeiten willst, solltest du mit der weichsten Zutat beginnen und zum Schluss die härteste Zutat verwenden.
- Wenn die Einsätze zu stark belastet wurden, können sie sich leicht verbiegen. Du kannst sie dann vorsichtig wieder zurechtbiegen.

Schneid- und Reibscheiben

Mit den Schneidscheiben kannst du Gemüse, Obst und Käse raspeln, in Scheiben schneiden oder reiben. Beachte, dass einige Schneidscheiben zweiseitig verwendet werden können.

- Setze den Stifteinsatz für die Reib- und Schneidscheiben in den Behälter ein.
- Lege den gewünschten Aufsatz auf den Stift, sodass er gut sitzt.
- Setze den Deckel auf und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sicher sitzt.
- Setze das Motorgehäuse des Stabmixers in den Deckel ein, bis es klickt.
- Entferne den Stößel und fülle die ersten Zutaten ein.
- Starte Sam und stopfe die Zutaten mit dem Stößel nach.
- Wenn die Zutaten verarbeitet sind, entferne das Motorgehäuse, indem du die Taste bei an der Verbindungsstelle

drückst und den Stabmixer nach oben abziehst.

- Drehe den Deckel mit dem Uhrzeigersinn, um ihn abzunehmen.
- Hebe die Reib- oder Schneidscheibe ab und entferne den Stift.
- Entferne die verarbeiteten Zutaten.

Tipp:

- Verwende eine langsame Geschwindigkeit, um die Zutaten möglichst dick zu verarbeiten. Verwende eine höhere Geschwindigkeit, um die Zutaten feiner zu verarbeiten.
- Weiches Obst eignet sich für die Verarbeitung nicht unbedingt.

Geschwindigkeitseinstellung

Drücke den Ein/Aus-Schalter und halte diesen gedrückt, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Durch den stufenlosen Geschwindigkeitsregler bestimmst du intuitiv die Schnelligkeit: Je fester und länger du drückst, desto schneller und stärker arbeitet das Gerät. Um die Geschwindigkeit zu verringern kannst du einfach den Druck auf den Schalter verringern. Beachte, dass die Schneidergebnisse der Küchenmaschine feiner werden, wenn du eine höhere Geschwindigkeit verwendest.

Maximale Zubereitungsmengen und -zeiten

Pürieren

Zutat	Zubereitungsmenge	Zeit
Obst & Gemüse	100-200 g	10-15 Sekunden
Möhre	180-240 g	10-15 Sekunden
Babynahrung, Suppe & Sauce	50-200 ml	10-15 Sekunden
Teig	50-250 ml	10-15 Sekunden
Getränke & Milchshakes	50-500 ml	10-15 Sekunden

Mini-Zerkleinerer

Zutat	Zubereitungsmenge	Zeit
Zwiebeln & gekochte Eier	200 g	5-10 Sekunden
Fleisch & Fisch	250 g	5-10 Sekunden
Kräuter	100 g	5-10 Sekunden
Käse	100-200 g	15 Sekunden
Nüsse & Kerne	250-320 g	10-15 Sekunden

Schneebeisen

Zutat	Zubereitungsmenge	Zeit
Sahne	250 ml	60 Sekunden
Eiweiß	4 Eier	60 Sekunden

Reibscheibe

Zutat	Zubereitungsmenge	Zeit
Kartoffeln (gekocht)	500 g	60 Sekunden

Würfeln und Stifeln

Zutat	Zubereitungsmenge	Zeit
Möhren	500-800 g	120 Sekunden
Gemüse	500-800 g	120 Sekunden

Knet- und Rührhaken

Zutat	Zubereitungsmenge	Zeit
Mehl	300-500 g	120 Sekunden

Raspel- und Schneidscheibe

Zutat	Zubereitungsmenge	Zeit
Möhren	300-800 g	90 Sekunden

Reinigung und Pflege

Dein Stabmixer sollte nach jeder Nutzung wie folgt gereinigt und getrocknet werden.

Mangelnde oder unsachgemäße Pflege des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit deines Stabmixers Sam beeinträchtigen.

- Trenne vor der Reinigung den Netzstecker deines Stabmixers vom Strom.
- Motorteil, Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht nass werden. Reinige das Motorgehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Becher, Schneebesen- und Teighaken-Einsätze sowie das Zerkleinerer-Gefäß sind spülmaschinenfest. Bitte reinige die übrigen Teile von Hand,

diese sind nicht spülmaschinengeeignet.

- Bei dem Küchenmaschinenzubehör sind Behälter, Schneidscheiben und Würfel- und Stifteinsätze für die Spülmaschine geeignet. Reinige alle anderen Teile per Hand.
- Reinige alle Plastikteile auf der oberen Ebene deiner Spülmaschine und verwende ein Programm mit maximal 60 °C, um eine Verformung zu verhindern. Sorge dafür, dass das Plastikteil nicht eingeklemmt ist.
- Sofern du mit deinem Stabmixer Sam Lebensmittelfarbe oder stark färbende

Lebensmittel verarbeitet, können sich Aufsätze oder Motorgehäuse verfärben. Reibe das Gerät nach Gebrauch mit einem mit Pflanzenöl benetzten Tuch ab, um die Farbe zu entfernen und reinige es anschließend wie oben beschrieben.

- Sofern du mit dem Zerkleinerer sehr salzige Lebensmittel verarbeitest,

achte darauf, die Klinge direkt nach Gebrauch abzuspülen.

- Reinige alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, immer besonders gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.

Fehler beheben

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

1. Überprüfe, ob die Bedienungsanleitung genau und korrekt befolgt wurde.
2. Überprüfe, ob die unten aufgeführte Tabelle mögliche Lösungen anbietet.
3. Überprüfe, ob alle Sicherungen intakt sind.

Problem	Lösung
Mein Stabmixer zerkleinert die Zutaten nicht vollständig.	Gib ggf. noch etwas Flüssigkeit hinzu, damit dein Stabmixer optimale Arbeit leisten kann. Schneide Lebensmittel in kleinere Stücke, bevor du sie bearbeitest.
Mein Stabmixer hat Mühe, alle Zutaten richtig miteinander zu vermengen.	Achte auf die minimale und maximale Füllmenge des Behälters. Der Aufsatz sollte tief genug eingetaucht sein.
Das Gerät schaltet sich plötzlich aus.	Achte darauf, keine zu harten Lebensmittel zu zerkleinern, denn dies kann zu einer Überhitzung des Motors führen und der Überhitzungsschutz schaltet das Gerät ab. Weiche Zutaten solltest du nicht länger als 1 Minute und festere Zutaten nicht länger als 15 Sekunden am Stück mixen.

<p>Das Gerät wird ungewöhnlich laut.</p>	<p>Benutze deinen Stabmixer nur in dem dafür vorgesehenen Behälter, niemals in Töpfen, Pfannen etc., dies kann das Gefäß oder den Aufsatz deines Stabmixers sowie die Gefäße beschädigen. Benutze deinen Stabmixer nur für weiche bis feste und keine zu harten oder tiefgefrorenen Lebensmittel.</p>
<p>Der Zerkleinerer zerkleinert die Zutaten nicht richtig.</p>	<p>Um deinem Zerkleinerer die Arbeit zu erleichtern und optimale Ergebnisse zu erreichen, solltest du die Zutaten in Stücke schneiden und dann portionsweise zerkleinern.</p>
<p>Der Schneebesen-Aufsatz schlägt die Sahne nicht steif.</p>	<p>Bitte beachte, dass Behälter sowie Schneebesen absolut fettfrei und die Sahne kalt (unter 10 °C) sein sollte.</p>
<p>Meine Mayonnaise gerinnt, wenn ich diese zubereite.</p>	<p>Achte darauf, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben und gib das Öl nur schrittweise beim Mixen dazu. Halte den Pürierstab möglichst am Boden des Behälters und ziehe diesen erst gegen Ende des Prozesses langsam nach oben. Ist deine Mayonnaise bereits geronnen, kannst du diese durch die Zugabe von 1 bis 2 EL kochendem Wasser retten.</p>

Sollte dein Sam darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an den Hersteller oder einen professionellen Reparaturdienst. Versuche nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

Kundenservice

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für
Deutschland/Österreich:
0800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

Entsorgung/Umweltschutz



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Hiermit erklärt die Springlane GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden CE Anforderungen zum Tag der Ausstellung befindet. Die vollständige Konformitätserklärung kann unter www.springlane.de/bedienungsanleitungen eingesehen werden.

Important safety information

Please read this manual carefully before using the device for the first time and keep the manual.

Intended use

The Sam hand blender and all of its accessories are intended for chopping, beating and pureeing food items.

Symbols



This symbol warns of hazards that can damage the appliance or cause injury.



This symbol warns of an electric shock that may be caused by a defective appliance or by improper handling. This product may only be opened for necessary service work by an authorised technician.

Safety information



Do not insert objects or your hand into the appliance while it is in operation.



Do not immerse the appliance in water or any other liquid. Protect the power

cable and power plug from moisture.



Should the blades become stuck, remove the plug from the socket before attempting to clean them.



Always unplug the appliance before switching accessories.

- After unpacking the appliance, check that it is in perfect condition and has not sustained any damage that could impair its functional safety. Should you notice any defects or if the appliance has fallen on the floor, do not attempt to use it, but call our customer service.
- Improper repairs can lead to hazards for the user and the warranty may be deemed void. If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist company, or a similarly qualified person to avoid danger to the user.
- The Sam hand blender and all of its accessories are intended for

- chopping, beating and pureeing food items. Do not place any other substances in the food processor.
- Devices can be used by persons with physical, sensory or mental disabilities or by persons with limited experience and knowledge if they have received instruction on the safe use of the device and understand the dangers associated with it.
 - Children should not play with the device.
 - This device may not be used by children. Store the device and the cable out of the reach of children.
 - Never touch the blades when the device is plugged in. The blades are very sharp.
 - Always make sure that the device is disconnected from the power supply when you leave it unsupervised before assembling it, taking it apart or cleaning it.
 - Improper use of the device can lead to injury.
 - Position the appliance on a free and level surface.
 - The appliance is only intended for use in the household or other similar uses such as
 - in kitchenettes in shops, offices, or other workplaces,
 - on farms,
 - for use by guests in accommodation establishments (hotels, motels) private guest houses, or holiday homes.
 - Use the appliance only after proper assembly.
 - The appliance may only be used with original accessories.
 - Allow the appliance to cool down for 30 minutes after use.
 - Exercise particular care when handling the sharp blades, especially when emptying the jug or cleaning the blades.
 - Exercise particular care when pureeing hot liquid foods. These may splash.
 - Connect the appliance only to alternating current as indicated on the type plate. Connect the mains plug only to an earthed socket.
 - Uncoil the power cable completely before use.
 - Disconnect the mains plug as soon as you have finished using the appliance. Do not pull the power cable itself, as it could cause damage.
 - Switch off the machine before

- plugging in or unplugging it.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote control system.
 - Always disconnect the mains plug after use, before cleaning, or in the event of possible malfunctions during operation.
 - Sam cannot be cleaned in the dishwasher. All other removable parts can be cleaned in the dishwasher. We recommend cleaning the blades carefully by hand as this will help them stay sharp for longer.
 - Never place or use the appliance and power cable on or near a hot surface.
 - The cable must not hang over the edge of the work surface.
 - Do not use the appliance outdoors.

Notice: Protection from overheating

- Your Sam hand blender provides protection from overheating.
- Overheat protection monitors the engine temperature. It might switch off the engine automatically. In this case, turn off the power properly and

unplug the power cord.

- Your hand blender will only be ready for use again once the engine has cooled down.

Before first use

- Remove all parts related to packaging and transport safety. Make sure that these parts are also kept away from children - they pose a risk of suffocation!
- Before initial operation and after prolonged periods of non-use, Sam should be cleaned. When doing so, please make sure to note our instructions on cleaning and care.
- Place the appliance on a level and dry surface.

Technical Data

Output: 800 W, 220–240 V, 50/60 Hz, protection class II

Dimensions (W/D/H)/ Weight:

Handblender: 0.94 kg/ 6.5 x 6.5 x 40.5 cm

Chopper: 0.27 kg/ 11.5 x 11.5 x 15cm

Measuring Jug: 0.14 kg/
10.5 x 10.5 x 18.5 cm

Whisk: 0.09 kg/ 5 x 5 x 24 cm

Beater and dough hook: 0.22 kg/
6.5 x 6.5 x 22.5 cm

Food processor: 1.8 kg/ 25 x 20 x 24 cm

Dough hook for food processor:

0.068 kg/ 11 x 5 x 13 cm

Revolutions/minute: 10,000–12,000

Maximum temperature of ingredients:

80°C

Sam equipment: the Sam hand blender has continuous speed control, overheating

protection, and a blender attachment with a stainless steel blade

Accessories 944097: whisk attachment, plastic jug with lid, chopping attachment with a 400 ml jug, and stainless steel blades

Additional accessories 944098: food processor incl. dough hook, dicing and julienne cutting inserts, grating and cutting disks

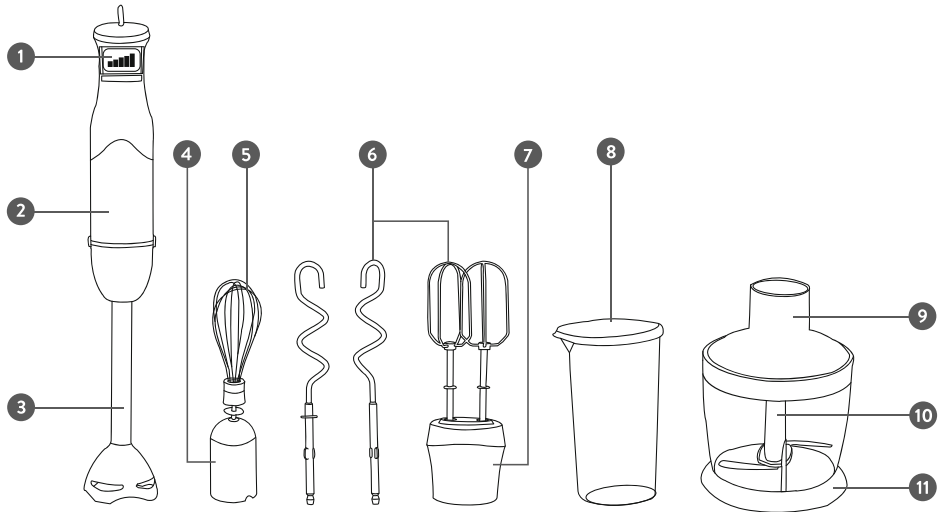
This appliance can be used at either 50 or 60 Hz without the need to change any settings.

Specifications, technology, colours, and design are subject to change without notice.

Using Sam

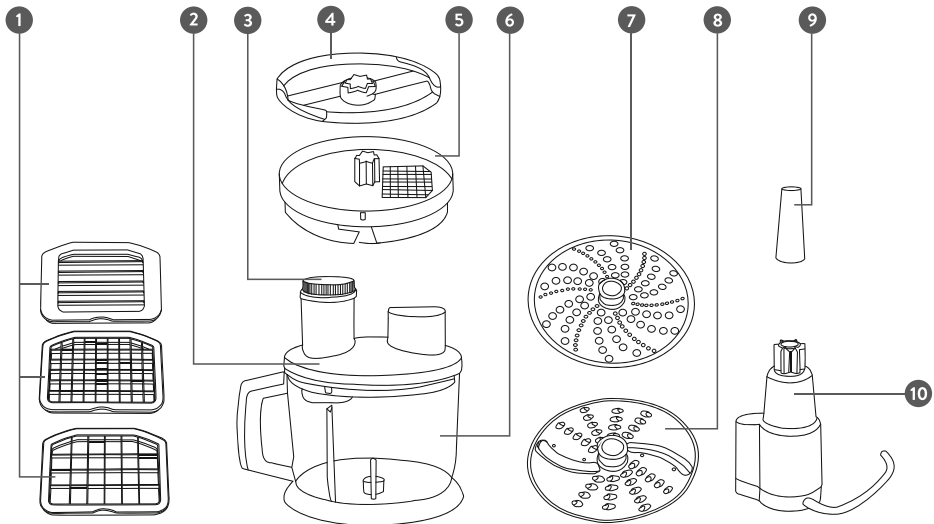
Product description

Sam with accessories (944097)



- 1. Control button
- 2. Motor housing
- 3. Hand blender
- 4. Gear component for whisk
- 5. Whisk
- 6. Mixers: beater and dough hook
- 7. Gear component for dough hook
- 8. Jug with lid
- 9. Lid for chopper
- 10. Blade insert for chopper
- 11. Jug for chopper

Food processor (944098)



1. Dicing and julienne cutting inserts
2. Plunger
3. Lid
4. Blade insert
5. Interior lid with insert recess for accessories
6. Jug
7. Grating disk
8. Cutting disks
9. Pin for the grating and cutting disks
10. Dough hook

The attachments (Sam)

Blender attachment

The blender attachment is ideal for preparing your sauces, dips, soups, drinks and baby food.

- Twist the blender attachment onto the engine part's rod until you hear a click

and the icons are facing each other.

- Place the blender in the filled container and plunge the attachment into the food that you wish to mash.
- Press the on / off button to start blending. The longer you press the button, the stronger the mashing effect will be.

- Release the on / off button to end the process and wait briefly until the blending attachment stops moving. You may then pull the attachment out of the container.
- Disconnect the power adapter from the outlet after use.

Tip:

- For your blender to function properly, you should make sure that the top of the attachment is sufficiently covered with food or liquid and that the maximum filling capacity is not exceeded.
- Before mixing, cut the food you want to puree into pieces measuring approx. 2 cm.



WARNING: The blades of your Sam hand blender are very sharp. Please use with caution and never reach into the switched-on device.

Chopper

The chopper is used for chopping cheese, nuts, onions, herbs, raw vegetables and fruits. Frozen foods should be thawed before shredding. Exceedingly tough foods like ice cubes, coffee beans etc. should not be used.

- Carefully remove the plastic protection from the attachment's blade. Hold it by the handle at all times.
- Place the blade attachment in the centre of the mini-foodprocessor bowl, so that it clicks into place and the markers face one another. Always use the anti-slip base along with the mini-foodprocessor container.
- Fill the jug and close the lid.
- Place the motor housing on the top of the chopper jug and tighten it until you hear it click.
- To switch on, use the on/off switch. Hold the motor housing with one hand and the chopper jug with the other.
- Be careful not to use the mini-foodprocessor for more than 10 seconds at a time for more solid foods. Shred several times.
- To switch off, release the on/off button, remove the plug from the socket, ensure that the blades are no longer rotating and turn the motor housing to remove it from the chopper.
- Remove the lid and carefully remove the blade by its handle.
- Remove the processed foods from the chopper jug.

Tip:

- First, cut the food you want to process into pieces measuring approx. 2 cm.
- Do not shred very hard ingredients, e.g. nutshells, meat with bits of bone or coffee beans.

- The container is dishwasher safe but **not suitable for microwaves.**



WARNING: The chopper's blades are very sharp.

Please use with caution and never reach into the switched-on device.

Whisk attachment

With the whisk attachment, you can whip cream, egg whites, liquid dough or dessert creams in no time. Do not use this attachment for other kinds of food, hot foods or liquids.

- Place the whisk atop the gear unit and twist it onto the engine housing until it snaps into place and the markings are facing each other.
- Plunge the whisk into a container and hold it, then press the on / off button to start.
- Do not use the whisk longer than 2 minutes at a time.
- To finish, release the on / off button and unplug the power adapter. Only then can you remove the whisk from the container.
- To finish, release the on/off switch and remove the plug from the socket. Only then should the whisk be removed from the jug.
- The cup is dishwasher safe but **not suitable for microwaves.**

Tip:

- Move the whisk in a circular motion whilst using and keep it slightly inclined where appropriate to get a smoother result.



WARNING: Never reach into the running apparatus for risk of injury.

Mixer attachments: beater and dough hook

Use the beater to mix batters for sweet and savoury foods, as well as sauces, fillings and creams.

- Insert the beater or dough hook into the appropriate gear component. Always use the attachments as a pair, never alone.
- Only mix heavy doughs for short periods at a time and regularly allow the hand blender to cool down. This protects the motor. Sam is not suitable for heavy bread dough.

The attachments (Food processor 944098)

Dicing and julienne cutting inserts

The dicing and julienne cutting inserts cut raw and cooked vegetables and fruit into cubes and julienne shapes. Do not use them for frozen ingredients, stone fruit, or meat with bones.

- Place the dicing or julienne cutting inserts into the recess of the interior lid with the attachment's blades facing upwards. Exercise particular care to prevent injury.
- Fix the blade attachment onto the interior lid and close the brackets to securely connect both parts.
- Place the insert into the jug so that it is straight and secure.
- Replace the lid and turn it counter-clockwise until it locks into place.
- Attach the hand blender's motor housing to the lid by turning until it clicks.
- Remove the plunger and only then add the ingredients.
- Switch Sam on and use the plunger to push down the ingredients.
- Once the ingredients have been processed, remove the motor housing by pressing the button where it is connected and remove the hand blender by lifting it.
- Remove the lid by turning it clockwise.
- Remove the interior lid with the insert, release the brackets, remove the blade insert, and also the dicing or julienne cutting inserts.
- Remove the ingredients from the jug.

Tip:

- Cut the ingredients to a size such that they fit through the feed chute

without getting stuck.

- To process several ingredients in succession, start with the softest ingredients and progress to the hardest.
- The insert can easily bend if they are exposed to excessive loads. Should this happen, carefully bend them back into their correct shape.

Cutting and grating disks

Use the cutting disks to cut or grate vegetables, fruit, and cheese. Please note that both sides of the cutting disks can be used.

- Place the julienne cutting insert for the grating and cutting disks into the jug.
- Place the attachment you wish to use on the pin and ensure that it is secured well.
- Replace the lid and turn it counter-clockwise until it locks into place.
- Attach the hand blender's motor housing to the lid by turning until it clicks.
- Remove the plunger and only then add the ingredients.
- Switch Sam on and use the plunger to push down the ingredients.
- Once the ingredients have been processed, remove the motor housing by pressing the button where it is

connected and remove the hand blender by lifting it.

- Remove the lid by turning it clockwise.
- Lift the grating and cutting disk and remove the pin.
- Remove the processed ingredients.

Tip:

- For the ingredients to be cut into larger pieces, use a low speed. For finer processing, increase the speed.
- We do not necessarily recommend processing soft fruit.

Speed settings

Press and hold the on / off button to start up the device. Using the continuous speed control, you can determine the speed: the firmer and longer you push, the faster the device will work. To slow down Sam you can simply put less pressure on the button. Please keep in mind that the higher the speed of the food processor, the finer the ingredients will become.

Maximum quantities and preparation times

Puréeing

Ingredient	Quantity	Time
Fruit & vegetables	100-200 g	10-15 seconds
Carrots	180-240 g	10-15 seconds
Baby food, soups & sauces	50-200 ml	10-15 seconds
Dough	50-250 ml	10-15 seconds
Drinks & milkshakes	50-500 ml	10-15 seconds

Mini chopper

Ingredient	Quantity	Time
Onions & boiled eggs	200 g	5-10 seconds
Meat & fish	250 g	5-10 seconds
Herbs	100 g	5-10 seconds
Cheese	100-200 g	15 seconds
Nuts & kernels	250-320 g	10-15 seconds

Whisk

Ingredient	Quantity	Time
Cream	250 ml	60 seconds
Egg white	4 eggs	60 seconds

Grating disc

Ingredient	Quantity	Time
Potatoes (boiled)	500 g	60 seconds

Dicing & julienne

Ingredient	Quantity	Time
Carrots	500-800 g	120 seconds
Vegetables	500-800 g	120 seconds

Kneading hook and beater

Ingredient	Quantity	Time
Flour	300-500 g	120 seconds

Grating and cutting disks

Ingredient	Quantity	Time
Carrots	300-800 g	90 seconds

Cleaning and care

Your hand blender should be cleaned and dried after each use as follows. Lack of or improper care of the device can affect your Sam Hand Blender's functionality.

- Always disconnect the hand blender's power plug before cleaning.
- Engine part, power cable and power plug must not get wet. Clean the engine housing with a slightly damp cloth.
- The jug, whisk, beaters, and dough hooks as well as the chopping jug can all be cleaned in the dishwasher. Please clean the remaining parts by hand as they are not suitable for washing in the dishwasher.
- Of the food processor accessories, the jug, blades, and dicing and julienne cutting inserts can be washed in the dishwasher. Wash all other parts by hand.
- Clean all plastic parts on the top shelf of a dishwasher and use a programme with at most 60 °C to keep them from losing their shape. Make sure that the plastic part is not jammed.
- If you process food colouring or strongly colouring food with your Sam Hand Blender, attachments or engine housings may discolour. After use, wipe the device with a cloth moistened with vegetable oil to remove the colour. Clean it as described above.
- If you use the chopper to process exceedingly salty foods, be sure to rinse the blade immediately after use.
- Make sure to always clean all parts thoroughly with hot water and washing-up liquid that come in contact with food.

Trouble shooting

If the device does not work properly, please check the following steps:

1. Check if the manual was followed precisely and correctly.
2. Check the following table for possible reasons.
3. Check if all fuses are working.

Problem	Solution
My hand blender won't grind the ingredients properly.	If necessary, add some more liquid, so that your hand blender can do a perfect job. Cut food into smaller pieces before processing.
My hand blender has trouble properly mixing all the ingredients.	Be mindful of the container's minimum and maximum capacity. The attachment should be immersed deeply enough.
The device will suddenly switch off.	Be careful not to shred food that is too tough, as this may overheat the engine and the overheat protection will shut the device off. You should not blend soft ingredients for more than one minute or solid ingredients for longer than 15 seconds at a time.
The device becomes unusually loud.	Use your hand blender only inside the designated container – never in pots, pans etc. This might damage the container or the attachment of your hand blender as well as the vessels. Use your hand blender only for soft to firm but not for too tough or frozen foods.
The chopper will not shred the ingredients properly.	To make your chopper's job easier and to achieve ideal results, you should cut the ingredients into pieces and then shred them in portions.
The whisk attachment won't stiffen the cream.	Please note that the container and whisk should be fat-free and the cream should be cold (below 10 °C).
My mayonnaise curdles during preparation.	Make sure all ingredients are at room temperature and only add the oil gradually whilst blending. If possible, keep the blender at the bottom of the container and slowly pull it up towards the end of the process. If your mayonnaise has already clotted, you can save it by adding 1 to 2 tablespoons of boiling water.

Should your Sam show any other defects, please contact a professional repair service provider. Do not attempt to repair the appliance yourself.

Customer service

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:
Free hotline for Germany/Austria only:
0800 270 70 27

From other EU countries:
+49 211 749 55 10
(Different costs may apply.)

E-Mail: service@springlane.de

Disposal/Environmental protection



Our products are manufactured to high quality standards and are designed for a long service life.

Regular maintenance and care will help to extend service life. If the appliance is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of in the normal household waste.

Take the appliance to a designated disposal point for recycling electrical or electronic equipment. Through professional disposal and recycling you make an important contribution to protecting our environment.

Springlane GmbH herewith declares that the product complies with the essential CE requirements on the issuing date. The complete declaration of conformity can be accessed at www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze.

Bedoeld gebruik

Staafmixer Sam en alle accessoires zijn ontworpen voor het versnipperen, kloppen en pureren van voeding.

Verklaring van symbolen



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die schade aan het apparaat of verwondingen kunnen veroorzaken.



Dit symbool waarschuwt voor een elektrische schok die kan worden veroorzaakt door een defect apparaat of door onjuist gebruik. Dit product mag alleen worden geopend door een geautoriseerde technicus wanneer onderhoud noodzakelijk is.

Veiligheidsinstructies



Houd tijdens gebruik geen voorwerpen in het apparaat

en steek je hand niet in het apparaat.



Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en bescherm het netsnoer en de stekker tegen vochtigheid.



Als de mesbladen door iets worden geblokkeerd, haal dan de stekker uit het stopcontact voordat je de mesbladen schoonmaakt.



Koppel het apparaat altijd los van de stroomtoevoer bij het wisselen van accessoires.

- Controleer na het uitpakken of het apparaat in perfecte staat is en of er geen beschadigingen voorhanden zijn die de functionele veiligheid van het apparaat kunnen beïnvloeden. Als er gebreken worden vastgesteld of als het apparaat op de grond is gevallen, mag u het niet in gebruik nemen en dient u contact op te nemen met onze klantenservice.
- Ondeskundige reparaties

kunnen leiden tot risico's voor de gebruiker en uitsluiting van de garantie. Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, een erkende specialist of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen om risico's voor de gebruiker te vermijden.

- Staafmixer Sam en alle accessoires zijn ontworpen voor het versnipperen, kloppen en pureren van voeding. Voeg geen andere substanties toe.
- De apparaten mogen worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, of door personen zonder ervaring en kennis, mits zij instructies hebben ontvangen voor het veilige gebruik van het apparaat en de hiermee verbonden risico's begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Raak de mesbladen nooit aan wanneer het apparaat is aangesloten. De mesbladen zijn

bijzonder scherp.

- Koppel het apparaat altijd los van de voedingsspanning als u het onbeheerd achterlaat of voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.
- Ondeskundig gebruik van het apparaat kan mogelijk leiden tot verwondingen.
- Plaats het apparaat op een vrije en vlakke ondergrond.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, maar ook voor soortgelijke doeleinden, zoals bijv.
 - in theekeukens, winkels, kantoren of andere werkplaatsen
 - in landbouwbedrijven
 - voor gebruik door gasten in accommodatievoorzieningen (hotels, motels), particuliere pensions of vakantiehuizen.
- Gebruik het apparaat pas nadat het op de juiste wijze is gemonteerd.
- Het apparaat mag uitsluitend met originele accessoires worden gebruikt.
- Laat het apparaat 30 minuten afkoelen als je klaar bent met het gebruik.
- Wees bijzonder voorzichtig bij

het hanteren van de scherpe mesbladen, met name als je de bak leegmaakt of de mesbladen schoonmaakt.

- Wees bijzonder voorzichtig bij het pureren van hete, vloeibare voedingsmiddelen. Gevaar voor spatten.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom zoals aangegeven op het typeplaatje. Sluit de netstekker alleen aan op een geaard stopcontact.
- Trek het netsnoer volledig uit het stopcontact voordat u het gebruikt.
- Trek het netsnoer eruit zodra u het apparaat niet meer gebruikt. Trek niet aan het netsnoer zelf omdat het beschadigd kan raken.
- Schakel de machine uit voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of uittrekt.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of afstandsbediening.
- Trek de netstekker altijd uit het stopcontact na gebruik, voor het reinigen, of in geval van storingen tijdens het gebruik.
- Sam is niet vaatwasmachinebestendig. Alle

andere afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. De mesbladen moeten zorgvuldig met de hand worden gewassen, zodat ze langer scherp blijven.

- Plaats of gebruik het apparaat of het netsnoer niet op of in de buurt van een heet oppervlak.
- De kabel mag niet over de rand van het werkblad hangen.
- Gebruik het apparaat niet buiten.

Aanwijzing: Beveiliging tegen oververhitting

- Staafmixer Sam is voorzien van een beveiliging tegen oververhitting.
- De beveiliging tegen oververhitting bewaakt de temperatuur van de motor. De beveiliging tegen oververhitting schakelt de motor automatisch uit. Schakel het apparaat in dit geval correct uit en trek de netstekker uit het stopcontact.
- Je staafmixer is pas opnieuw klaar voor gebruik als de motor is afgekoeld.

Vóór de eerste ingebruikname

- Verwijder alle transportbeveiligings- en

verpakkingsonderdelen en houd deze uit de buurt van kinderen – verstikkingsgevaar!

- Vóór de eerste ingebruikname en na langdurig niet-gebruik moet Staafmixer Sam

worden schoongemaakt.

Neem onze schoonmaak- en onderhoudsinstructies in acht.

- Gebruik het apparaat op een vlak en droog werkoppervlak.

Technische gegevens

Vermogen: 800 W, 220–240 V,

50/60 Hz, veiligheidsklasse II

Afmetingen (b/l/h)/ Gewicht:

Staafmixer: 0,94 kg/ 6,5 x 6,5 x 40,5 cm

Versnipperaar: 0,27 kg/ 11,5 x 11,5 x 15cm

Beker: 0,14 kg/ 10,5 x 10,5 x 18,5 cm

Garde: 0,09 kg/ 5 x 5 x 24 cm

Roerhaak en kneedhaak: 0,22 kg/

6,5 x 6,5 x 22,5 cm

Foodprocessor: 1,8 kg/ 25 x 20 x 24 cm

Kneedhak voor de foodprocessor:

0,068 kg/ 11 x 5 x 13 cm

Toeren/ minuut: 10.000–12.000

Maximale temperatuur van de

ingrediënten: 80 °C

Uitrusting Sam: Staafmixer Sam

met traploze snelheidsregeling,

oververhittingsbeveiliging en opzetstuk

voor pureerstaaf met mesblad van roestvrij staal

Accessoire 944097: Opzetstuk voor

garde, kunststof beker met deksel,

opzetstuk voor versnipperaar met bak van

400 ml en messen van roestvrij staal

Extra accessoires 944098:

Keukenmachine incl. kneedhaak,

inzetstuk voor blokjes en reepjes, rasp- en

snijschijven

Dit apparaat kan zowel onder 50 Hz als

onder 60 Hz zonder instelling worden

gebruikt.

Wijzigingen en afwijkingen in de

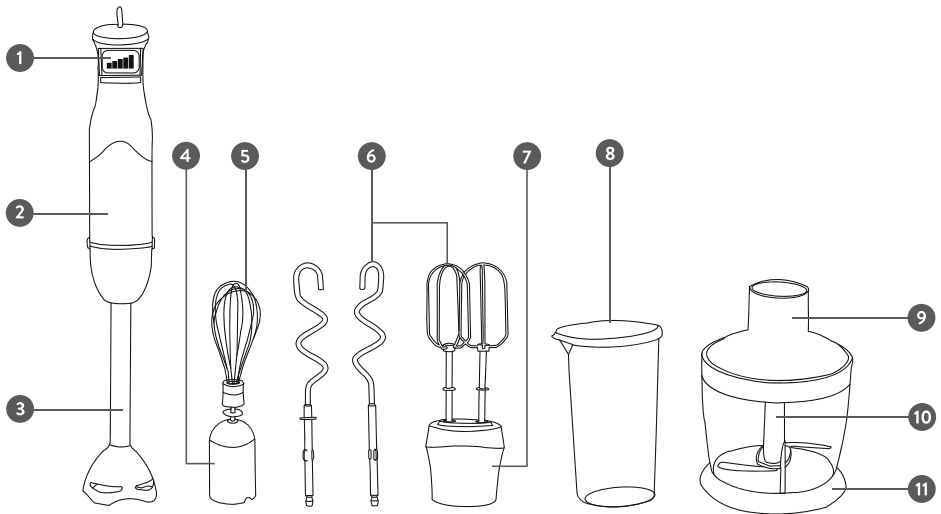
eigenschappen, technologie, kleuren en

ontwerp voorbehouden.

Sam gebruiken

Productbeschrijving

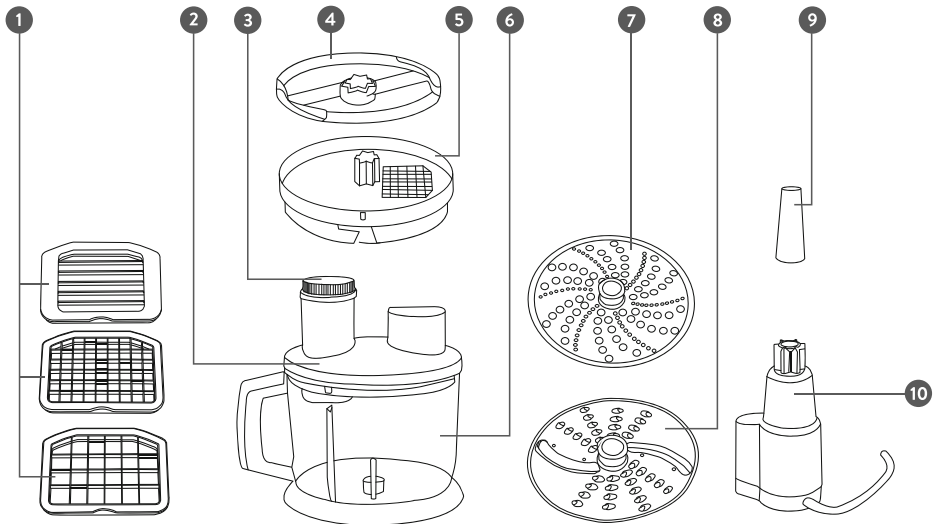
Sam en accessoires (944097)



1. Bedieningsknop
2. Motorbehuizing
3. Pureerstaaf
4. Transmissiegedeelte voor garde
5. Garde
6. Deeghaak: roerhaak en kneedhaak

7. Transmissiegedeelte voor deeghaak
8. Beker met deksel
9. Deksel voor versnipperaar
10. Mesinzetstuk voor versnipperaar
11. Bak voor versnipperaar

Accessoires en keukenmachine (944098)



1. Inzetstukken voor blokjes en reepjes
2. Stamper
3. Deksel
4. Mesinzetstuk
5. Tussenliggend deksel met uitsparing voor het inzetstuk

6. Bak
7. Raspschijf
8. Snijschijven
9. Pin voor rasp- en snijschijven
10. Kneedhaak

De opzetstukken (Sam)

Staafmixer-opzetstuk

Het staafmixer-opzetstuk is ideaal voor het bereiden van je sauzen, dips, soepen, dranken en babyvoeding.

- Draai het staafmixer-opzetstuk op de staaf van het motoronderdeel totdat

je een klik hoort en de pictogrammen naar elkaar wijzen.

- Plaats de staafmixer in de gevulde bak en duw het opzetstuk in de te puren voedingsmiddelen.
- Druk op de aan/uitschakelaar om te beginnen met puren. Hoe langer je deze ingedrukt houdt, hoe krachtiger

er wordt gepureerd.

- Laat de aan/uitschakelaar los om te stoppen met pureren en wacht even totdat het opzetstuk niet meer beweegt. Daarna kan je het uit de bak halen.
- Haal na gebruik de adapter uit het stopcontact.

Tip:

- Om je staafmixer optimaal te laten werken moet je ervoor zorgen dat de kop van het opzetstuk voldoende bedekt is met voedingsmiddelen of vloeistof, en dat de maximale vulhoeveelheid niet wordt overschreden.
- Snijd de te pureren voeding in stukken van ong. 2 cm voordat je begint met mixen.



WAARSCHUWING:
**de mesbladen van je
Staafmixer Sam zijn erg scherp, ga
voorzichtig te werk en grijp nooit
met je handen in het werkende
apparaat.**

Versnipperaar

De versnipperaar wordt gebruikt voor het versnipperen van kaas, noten, uien, kruiden, rauwe groenten en fruit. Diepvriesproducten moet je ontdooien voordat je deze versnippert. Zeer harde

voedingsmiddelen zoals ijsblokjes, koffiebonen, enz. mogen niet worden gebruikt.

- Verwijder voorzichtig de plastic veiligheidshoes van het mesblad van het mes-opzetstuk. Houd deze altijd vast aan het handvat.
- Plaats het mes-opzetstuk in het midden van de versnipperaarbak. Gebruik de versnipperaarbak altijd met de antislip basis.
- Vul de bak en sluit deze af met het deksel.
- Plaats het motorgedeelte bovenop de bak van de versnipperaar en draai deze stevig vast tot je een klikgeluid hoort.
- Druk op de aan/uit-schakelaar om hem aan te zetten. Houd daarbij het motorgedeelte met je ene hand vast, en de bak van de versnipperaar met je andere hand.
- Zorg ervoor dat je de versnipperaar niet langer dan 10 seconden per keer gebruikt bij vastere voedingsmiddelen. Je kunt het beste in meerdere keren versnipperen.
- Om hem uit te schakelen, laat je de aan/uit-schakelaar los, haal je de stekker uit het stopcontact, zorg je ervoor dat het mes stopt met draaien en draai je de motorbehuizing van de versnipperaar af.
- Verwijder het deksel en neem het mes

er aan het handvat voorzichtig uit.

- Haal de versnipperde voeding uit de bak van de versnipperaar.

Tip:

- Snijd de voeding die je wilt versnipperen eerst in stukken van ong. 2 cm.
- Erg harde ingrediënten, bijv. notendoppen, vlees met beenderen of koffiebonen, mag je niet versnipperen.
- De bak is niet geschikt voor gebruik in magnetrons.



WAARSCHUWING:

het mesblad van de versnipperaar is erg scherp, ga voorzichtig te werk en grijp nooit met je handen in het werkende apparaat.

Inzetstuk voor garde

Met het garde-opzetstuk kan je slagroom, eiwit, vloeibaar deeg of dessertcrèmes in een mum van tijd kloppen. Gebruik dit hulpstuk niet voor andere of warme gerechten en/of vloeistoffen.

- Steek de garde op het versnellingenonderdeel en draai het op de motorbehuizing, zodat het op zijn plaats klikt en de markeringen naar elkaar toe wijzen.
- Plaats de garde in een bak en houd deze vast. Druk vervolgens op de aan/

uitschakelaar om te starten.

- Gebruik de garde niet langer dan 2 minuten per keer.
- Om af te sluiten laat je de aan/uitschakelaar los en haal je de stekker uit het stopcontact. Haal pas dan de garde uit de bak.
- De beker kan worden schoongemaakt in de vaatwasmachine, maar is niet geschikt voor gebruik in magnetrons.

Tip:

- Maak cirkelvormige bewegingen met de garde en houd deze indien nodig lichtjes schuin om een gelijkmatiger resultaat te krijgen.



WAARSCHUWING: grijp

nooit met je handen in het werkende apparaat, er bestaat verwondingsgevaar.

Inzetstukken voor deeghaak: roer- en deeghaak

Met de deeghaak kan je deeg verwerken voor zoet en hartig gebak, maar ook voor sauzen, vullingen en crèmes.

- Steek de roer- of kneedhaak in het daarvoor bestemde transmissiegedeelte. Gebruik de inzetstukken nooit afzonderlijk, maar altijd als paar.
- Verwerk zware degen maar voor korte tijd aan één stuk en laat de staafmixer

tussendoor afkoelen om de motor te beschermen. Sam is niet geschikt voor zware brooddegen.

De opzetstukken (Keukenmachine 944098)

Inzetstuk voor blokjes en reepjes

Het inzetstuk voor blokjes en reepjes snijdt rauwe en gekookte groenten en fruit in blokjes en reepjes. Gebruik geen bevroren ingrediënten, steenvruchten of vlees met beenderen.

- Steek het gewenste inzetstuk voor blokjes of reepjes in de uitsparing van het tussenliggende deksel, zodat de mesbladen van de inzetstukken naar boven wijzen. Wees bijzonder voorzichtig, zodat je jezelf geen pijn doet.
 - Plaats het mesinzetstuk op het tussenliggende deksel en sluit de klemmen om de twee delen goed met elkaar te verbinden.
 - Plaats het inzetstuk in de bak, zodat het recht en stevig zit.
 - Plaats het deksel erop en draai het tegen de klok in tot het goed vastzit.
 - Steek de motorbehuizing van de staafmixer in het deksel tot deze vastklikt.
 - Verwijder de stamper en giet de eerste ingrediënten erin.
- Start Sam en vul de ingrediënten aan met de stamper.
 - Verwijder na de verwerking van de ingrediënten de motorbehuizing door de knop op het aansluitpunt in te drukken en de staafmixer naar boven te trekken.
 - Draai het deksel met de klok mee om het te verwijderen.
 - Neem het tussenliggende deksel met de inzetstukken eraf, verwijder de klemmen, haal het mesinzetstuk eruit en verwijder het inzetstuk voor blokjes en reepjes.
 - Haal de ingrediënten uit de bak.

Tip:

- Snijd de ingrediënten zo door dat ze door de vulschacht heen passen zonder dat ze klemmen of vast blijven zitten.
- Als je meerdere ingrediënten achter elkaar wilt verwerken, moet je beginnen met het zachtste ingrediënt en eindigen met het hardste.
- Als de inzetstukken te zwaar worden belast, kunnen deze gemakkelijk buigen. Je kunt ze in dit geval voorzichtig terug in vorm buigen

Snij- en rasp-schijven

Met de snijschijven kan je groenten, fruit en kaas schaven, in schijven snijden of rasp. Merk op dat sommige snijschijven aan beide zijden kunnen worden gebruikt.

- Plaats het pinzetstuk voor de rasp- en snijschijven in de bak.
- Leg het gewenste opzetstuk op de pin, zodat het goed past.
- Plaats het deksel erop en draai het tegen de klok in tot het goed vastzit.
- Steek de motorbehuizing van de staafmixer in het deksel tot deze vastklikt.
- Verwijder de stamper en giet de eerste ingrediënten erin.
- Start Sam en vul de ingrediënten aan met de stamper.
- Verwijder na de verwerking van de ingrediënten de motorbehuizing door de knop op het aansluitpunt in te drukken en de staafmixer naar boven te trekken.
- Draai het deksel met de klok mee om het te verwijderen.
- Haal de rasp- of snijschijf eraf en verwijder de pin.

- Verwijder de verwerkte ingrediënten.

Tip:

- Gebruik een lage snelheid om de ingrediënten zo dik mogelijk te verwerken. Gebruik een hogere snelheid om de ingrediënten fijner te verwerken.
- Zacht fruit is niet altijd geschikt voor verwerking.

Snelheidsinstelling

Houd de aan/uitschakelaar ingedrukt om het apparaat in werking te zetten. Met de traploze snelheidsregelaar bepaal je intuïtief de snelheid: hoe steviger en langer je duwt, hoe sneller en krachtiger het apparaat werkt. Om de snelheid te verlagen, verminder je eenvoudigweg de druk op de schakelaar. Houd er rekening mee dat de snijresultaten van de keukenmachine fijner zijn als je een hogere snelheid gebruikt.

Maximale bereidingshoeveelheden en -tijden

Pureren

Ingrediënt	Bereidingshoeveelheid	Tijd
Fruit en groenten	100-200 g	10-15 seconden
Wortel	180-240 g	10-15 seconden
Babyvoeding, soep en saus	50-200 ml	10-15 seconden
Deeg	50-250 ml	10-15 seconden
Dranken en milkshakes	50-500 ml	10-15 Sekunden

Mini-versnipperaar

Ingrediënt	Bereidingshoeveelheid	Tijd
Uien en gekookte eieren	200 g	5-10 seconden
Vlees en vis	250 g	5-10 seconden
Kruiden	100 g	5-10 seconden
Kaas	100-200 g	15 seconden
Noten en zaden	250-320 g	10-15 seconden

Garde

Ingrediënt	Bereidingshoeveelheid	Tijd
Room	250 ml	60 seconden
Eiwit	4 eieren	60 seconden

Raspschijf

Ingrediënt	Bereidingshoeveelheid	Tijd
Aardappelen (gekookt)	500 g	60 seconden

Blokjes en reepjes

Ingrediënt	Bereidingshoeveelheid	Tijd
Wortels	500-800 g	120 seconden
Groenten	500-800 g	120 seconden

Kneed- en roerhaak

Ingrediënt	Bereidingshoeveelheid	Tijd
Bloem	300-500 g	120 seconden

Raspschijf en Snijschijven

Ingrediënt	Bereidingshoeveelheid	Tijd
Wortels	300-800 g	90 seconden

Reiniging en onderhoud

De Staafmixer moet na elk gebruik als volgt worden schoongemaakt en gedroogd. Gebrek aan of onjuist onderhoud van het apparaat kan de functionaliteit van je Staafmixer Sam beïnvloeden.

- Trek de stekker van je staafmixer uit het stopcontact voordat je deze reinigt.
- Het motoronderdeel en de netsnoer en netstekker mogen niet nat worden. Maak de motorbehuizing schoon met een licht vochtige doek.
- De beker, inzetstukken voor de garde en de deeghaak, en de bak voor de versnipperaar zijn vaatwasmachinebestendig. Maak de overige onderdelen met de hand schoon, deze zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Bij de accessoires voor de keukenmachine zijn onder meer de bak, de snijschijven en de inzetstukken voor blokjes en reepjes geschikt voor de vaatwasmachine. Reinig alle andere onderdelen met de hand.
- Leg alle kunststofonderdelen in het bovenste gedeelte van je vaatwasmachine en gebruik voor het schoonmaken een programma met een maximale temperatuur van 60°C om vervorming te voorkomen. Zorg ervoor dat het kunstof onderdeel niet geklemd zit.
- Als je met je Staafmixer Sam voedingskleurstoffen of sterk kleurafgevend voedingsmiddelen verwerkt, kunnen de opzetstukken of de motorbehuizing verkleuren. Wrijf het apparaat na gebruik in met een in plantaardige olie doordrenkte doek om kleurresten te verwijderen, en maak het apparaat vervolgens schoon zoals hierboven beschreven.
- Als je de versnipperaar gebruikt om erg zoute voedingsmiddelen te verwerken, spoel het mesblad dan onmiddellijk af na gebruik.
- Reinig alle onderdelen die in contact komen met voedingsmiddelen altijd met heet water en afwasmiddel.

Fouten oplossen

Voer de volgende stappen uit als het apparaat niet juist werkt:

1. Controleer of de gebruiksaanwijzing nauwlettend en op de juiste wijze werd opgevolgd.
2. Controleer of onderstaande tabel mogelijke oplossingen biedt.
3. Controleer of alle zekeringen intact zijn.

Probleem	Oplossing
Mijn staafmixer snippert de ingrediënten niet helemaal.	Voeg eventueel wat meer vloeistof toe, zodat je staafmixer optimaal kan werken. Snijd voedingsmiddelen in kleinere stukjes voordat je begint met verwerken.
Mijn staafmixer mixt niet alle ingrediënten even goed.	Let op de minimale en maximale vulhoeveelheid van de bak. Het opzetstuk moet diep genoeg in de massa worden ondergedompeld.
Het apparaat schakelt zichzelf plotseling uit.	Let op dat je geen te harde voedingsmiddelen versnippert. Dit kan de motor oververhitten, waardoor de beveiliging voor oververhitting het apparaat zal uitschakelen. Zachte ingrediënten mogen niet langer dan 1 minuut worden gemixt. Bij hardere ingrediënten mag het mixen niet langer duren dan 15 onafgebroken seconden.
Het apparaat maakt abnormaal veel lawaai.	Gebruik je staafmixer alleen in de daarvoor bestemde bak, nooit in potten, pannen, etc. Dit kan de bak of het opzetstuk van je staafmixer en de bakken beschadigen. Gebruik je staafmixer alleen voor zachte en vaste voedingsmiddelen. Gebruik deze niet voor te harde of bevroren voedingsmiddelen.
De versnipperaar versnippert de ingrediënten niet helemaal.	Om het werk voor je versnipperaar gemakkelijker te maken en om optimale resultaten te krijgen, moet je de ingrediënten in stukjes snijden en vervolgens in porties versnipperen.

Het garde-opzetstuk klopt de room niet stijf.	Houd er rekening mee dat de bak en de garde volledig vetvrij moeten zijn en de room koud (onder 10 °C) moet zijn.
Mijn mayonaise stremt tijdens de bereiding.	Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en voeg de olie geleidelijk toe tijdens het mixen. Houd de staafmixer zo dicht mogelijk tegen de bodem van de bak en trek de staaf naar het einde toe langzaam omhoog. Als je mayonaise al gestremd is, kan je deze door 1 tot 2 eetlepels kokend water toe te voegen alsnog redden.

Mocht je Sam toch defect raken, neem dan contact op met een professionele reparatiedienst. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

Klantenservice

Onze producten zijn in principe onderworpen aan de wettelijke garantieverplichting van 2 jaar. Claims die hierbuiten vallen kunnen alleen in combinatie met het aankoopbewijs worden behandeld. Slijtagedelen sluiten een garantieclaim door normale slijtage uit. De levensduur is afhankelijk van de behandeling en het gebruik van de producten, en is daarom verschillend.

Gratis hotline Nederland:
0800 090 00 58

Uit andere EU-landen:
+49 211 749 55 10
(Er kunnen andere kosten van toepassing zijn.)

E-Mail: service@springlane.nl

Neem contact op met onze klantenservice wanneer u nog vragen hebt over de bediening en de werkwijze van onze producten:

Afvalverwijdering/Milieubescherming



Onze producten worden volgens hoge kwaliteitsnormen geproduceerd en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer kan worden gerepareerd, mag het niet samen met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid.

U moet het apparaat terugbrengen naar een erkend afvalverwerkingspunt voor het recyclen van elektrische of elektronische apparatuur. Door professionele afvalverwijdering en recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Hiermee verklaart Springlane GmbH dat het product overeenkomt met de fundamentele CE-eisen op de dag van uitgifte. De volledige conformiteitsverklaring kan ingezien worden op www.springlane.de/ bedienungsanleitungen.

IT **Importanti istruzioni di sicurezza**

Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo e di attenersi.

Destinazione D'Uso

Il frullatore a immersione Sam e tutti gli accessori sono progettati per tritare, battere e rendere in purea gli alimenti.

Spiegazione dei simboli



Il simbolo ivi indicato, informa circa i pericoli determinati dal danneggiamento dell'apparecchio o determinare lesioni dell'utente.



Il simbolo ivi indicato, informa circa una possibile scossa elettrica che può essere causata da un apparecchio difettoso oppure da un uso improprio del suddetto. Qualora fosse necessario un intervento di sicurezza, solo un tecnico autorizzato può procedere con l'apertura del prodotto.

Istruzioni di sicurezza



Durante l'utilizzo non tenere oggetti nel

dispositivo e non toccarlo con le mani.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggi il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione.



Qualora qualcosa blocchi le lame, scollega la spina di alimentazione prima di pulire le lame.



Scollega sempre l'unità dall'alimentazione elettrica quando sostituisci gli accessori.

- Dopo aver disimballato l'apparecchiatura, controlla che l'apparecchiatura si trovi in condizioni perfette e che qualsiasi danno sia esente, che possa aver compromesso la sicurezza funzionale dell'apparecchiatura. Nel caso in cui fossero presenti dei difetti o l'apparecchiatura fossa caduta, non procedere con la messa in funzione della stessa e contatta il nostro servizio clienti.
- Riparazioni improprie possono

- causare rischi per l'utente e possono comportare l'esclusione della garanzia. In caso di danneggiamento del cavo di collegamento, questo deve essere sostituito dal produttore, da un'azienda specializzata autorizzata o da una persona altrettanto qualificata, per evitare pericoli per l'utente.
- Il frullatore a immersione Sam e tutti gli accessori sono progettati per tritare, battere e rendere in purea gli alimenti. Non introdurre altre sostanze nell'apparecchio.
 - Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza a condizione che siano istruite riguardo all'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi all'utilizzo
 - I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
 - L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
 - Non toccare mai le lame quando

l'apparecchio è collegato alla corrente elettrica. Le lame sono molto affilate.

- Scollegare sempre l'alimentazione elettrica se ci si allontana dall'apparecchio o prima di montarlo, smontarlo e pulirlo.
- L'utilizzo non corretto dell'apparecchio può provocare lesioni.
- Assicurati che l'apparecchio appoggi su una superficie piana.
- L'apparecchio è esclusivamente destinato all'uso domestico o per usi simili.
 - Nei cucini di negozi, uffici oppure altri luoghi di lavoro
 - Nelle aziende agricole
 - Per l'utilizzo da parte di ospiti in strutture ricettive (hotel, motel), pensioni private o case vacanza.
- Utilizza il dispositivo solo dopo un corretto assemblaggio
- Il dispositivo può essere utilizzato solo con gli accessori originali.
- Lascia raffreddare l'apparecchio per 30 minuti quando hai finito di usarlo.
- Presta particolare attenzione quando maneggi le lame affilate, specialmente quando svuoti il contenitore o pulisci le lame.

- Presta particolare attenzione quando riduci in purea i cibi liquidi caldi. Possibile rischio di spruzzi.
- Collega l'apparecchio solo a corrente alternata secondo istruzioni presenti sulla targhetta indicativa. Collega la spina di alimentazione solo ad una presa con messa a terra.
- Svolgi completamente il cavo prima di collegarlo.
- Preleva il cavo dalla presa una volta finito l'utilizzo dell'apparecchiatura. Non tirare il cavo di alimentazione in quanto potrebbe subire dei danni.
- Spegni l'apparecchiatura prima di inserire o tirare la spina di alimentazione della stessa.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato.
- Estrai la spina prima di pulire, dopo ogni utilizzo e nel caso si verificano guasti durante il funzionamento.
- Sam non è lavabile in lavastoviglie. Tutte le altre parti rimovibili possono essere pulite in lavastoviglie. Le lame devono essere lavate accuratamente a

mano in modo che rimangano affilate più a lungo.

- Non conservare l'apparecchio in prossimità di superfici calde o fiamme libere.
- Non lasciar sporgere il cavo dal bordo della superficie di lavoro.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Avvertenza: Protezione da surriscaldamento

- Il frullatore a immersione Sam è provvisto di un sistema di protezione dal surriscaldamento del motore.
- Il sistema di protezione da surriscaldamento tiene sotto controllo la temperatura del motore. In caso di surriscaldamento il motore si spegne automaticamente. Quando ciò si verifica, spegni l'apparecchio regolarmente e scollega il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
- Il frullatore a immersione può essere nuovamente acceso una volta che il motore è ritornato alla temperatura normale.

Prima dell'uso

- Rimuovi e tieni lontano dai bambini tutti i componenti dell'imballaggio: pericolo di soffocamento!
- Prima della messa in funzione e dopo lunghi periodi di inutilizzo,

pulisci Sam. Segui sempre le nostre istruzioni per la pulizia e la manutenzione.

- Appoggia il prodotto su una superficie asciutta, stabile e in piano.

Dati tecnici

Potenza: 800 W, 220–240 V, 50/60 Hz, classe di protezione II

Dimensioni (L/P/A)/ Peso:

Frullatore a immersione: 0,94 kg/
6,5 x 6,5 x 40,5 cm

Tritatutto: 0,27 kg/ 11,5 x 11,5 x 15cm

Misurino: 0,14 kg/ 10,5 x 10,5 x 18,5 cm

Frusta: 0,09 kg/ 5 x 5 x 24 cm

Miscelatore e gancio pasta: 0,22 kg/
6,5 x 6,5 x 22,5 cm

Robot da cucina: 1,8 kg/ 25 x 20 x 24 cm

Ganci per impastare per robot da cucina:
0,068 kg/ 11 x 5 x 13 cm

Giri/minuto: 10.000–12.000

Temperatura massima degli ingredienti:
80 °C

Dotazione Sam: frullatore a immersione Sam con regolazione continua della velocità, dispositivo di sicurezza anti-

surriscaldamento e asta frullatore con lama in acciaio inossidabile

Accessori 944097: inserto frusta, ciotola di plastica con coperchio, attacco tritatutto con recipiente da 400 ml e lama in acciaio inossidabile

Ulteriori accessori 944098: robot da cucina incl. ganci per impastare, inserto per taglio a cubetti e a listarelle, disco per grattugiare e disco da taglio

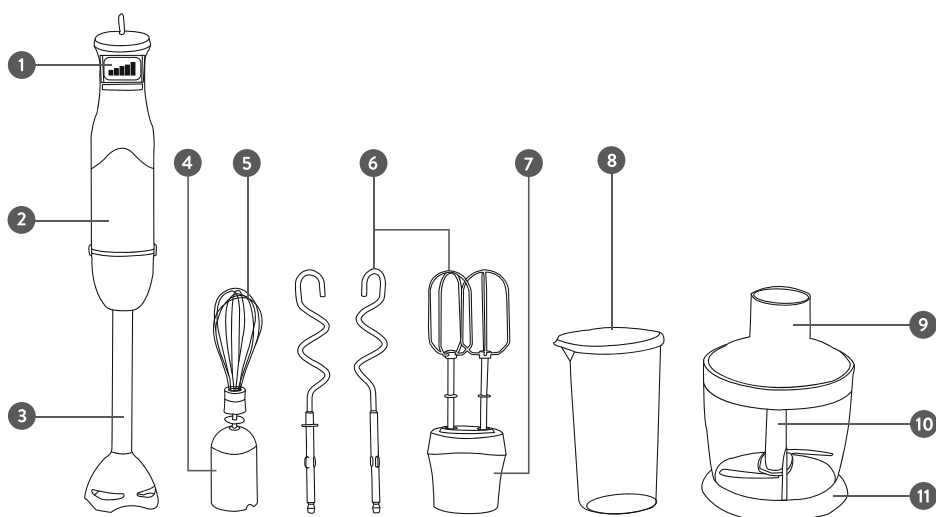
Questo apparecchio funziona senza regolazione sia al di sotto dei 50 Hz che al di sotto dei 60 Hz.

Gli equipaggiamenti specifici, le tecniche applicate, i colori, le specifiche tecniche, la tecnologia, i colori, così come il design possono essere soggetti a modifiche.

Uso Sam

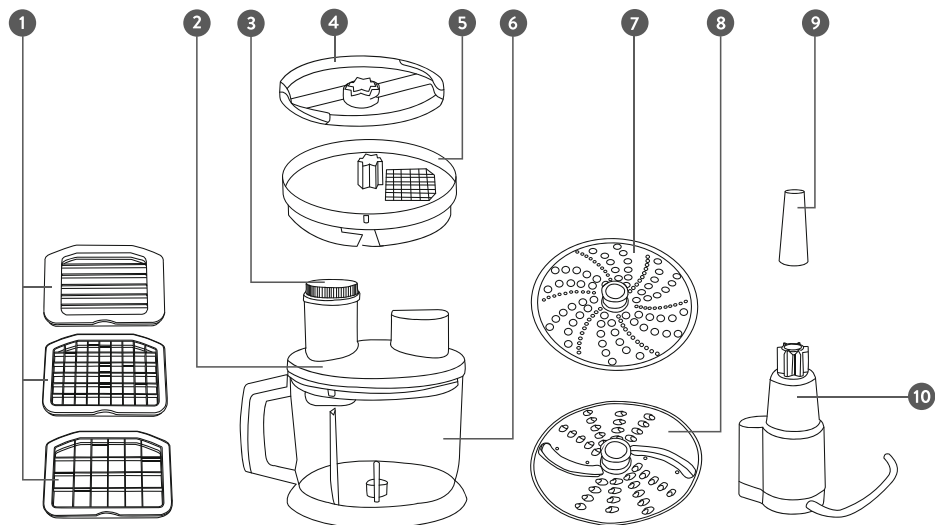
Descrizione del prodotto

Sam e accessori (944097)



1. Pulsante di avvio
2. Blocco motore
3. Frullatore a immersione
4. Riduttore per frusta
5. Frusta
6. Ganci per impastare: miscelatore/sbattitore e gancio pasta
7. Riduttore per ganci per impastare
8. Misurino con coperchio
9. Coperchio per tritatutto
10. Inserto lame per tritatutto
11. Ciotola per tritatutto

Accessori e robot da cucina (944098)



1. Inserto per taglio a cubetti e a listarelle
2. Pestello
3. Coperchio
4. Inserto lame
5. Contro coperchio con incavo per l'inserto
6. Contenitori
7. Disco per grattugiare
8. Disco da taglio
9. Perno per il disco da taglio e per grattugiare
10. Ganci per impastare

Gli accessori (Sam)

Asta mixer

L'asta mixer è ideale per preparare salse, zuppe, bevande e omogeneizzati.

- Ruota l'asta mixer sul blocco motore fino a che non si sente un clic e i simboli delle due componenti non sono in corrispondenza l'uno dell'altro.
- Posiziona l'asta mixer nel recipiente precedentemente riempito e immergila nel preparato da frullare.
- Premi l'interruttore ON/OFF per cominciare a frullare gli alimenti. Per miscelare a fondo, tieni premuto l'interruttore più a lungo.
- Per terminare il processo di miscelazione, rilascia l'interruttore ON/OFF e attendi che la lama del mixer smetta di muoversi. Quindi rimuovi l'asta mixer dal recipiente.
- Dopo l'uso scollega il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Consiglio:

- Per far funzionare al meglio l'asta mixer, assicurati che la cupola dell'asta sia coperta a sufficienza con alimenti o liquidi e che il livello di questi ultimi non superi la capacità massima del recipiente.
- Taglia gli alimenti da ridurre in purea in pezzi di ca. 2 cm prima di miscelare.



AVVISO: Le lame del frullatore a immersione

Sam sono molto taglienti, pertanto è necessario fare molta attenzione quando si maneggia l'apparecchio e non toccare mai le parti in movimento.

Mini-tritatutto

Il mini-tritatutto serve a tritare formaggio, noci, cipolle, erbe, verdure crude e frutta. Prima di tritare alimenti congelati, si consiglia di lasciarli scongelare. Si raccomanda di non tritare alimenti particolarmente duri come cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, ecc.

- Rimuovi con cautela la protezione in plastica dal set di lame del mini-tritatutto. Maneggia le lame sempre tenendole per l'impugnatura.
- Posiziona il set di lame al centro del recipiente del tritatutto in modo che si blocchi con uno scatto e che gli appositi segni siano in corrispondenza l'uno dell'altro. Utilizza sempre il recipiente del tritatutto con l'apposito sostegno antiscivolo.
- Riempi il recipiente e chiudilo con il coperchio.
- Posiziona la parte del motore sulla parte superiore del recipiente del tritatutto e ruotala con decisione fino a sentire un clic.

- Per l'accensione, mantieni premuto l'interruttore on/off. Tieni la parte del motore con una mano e il recipiente del tritatutto con l'altra mano.
- Nel caso si lavorino alimenti più consistenti, fai attenzione a non tenere azionato ininterrottamente il tritatutto per un tempo superiore ai 10 secondi. Aziona il tritatutto preferibilmente più volte.
- Per lo spegnimento, rilascia l'interruttore on/off, tira la spina di alimentazione, assicurati che la lama smetta di ruotare e ruota il blocco motore del tritatutto.
- Svita il coperchio e solleva con cautela il set di lame prendendolo per l'impugnatura.
- Prendi gli alimenti tritati dal recipiente del tritatutto.

Consiglio:

- Taglia gli alimenti che vuoi sminuzzare, prima in pezzi di circa 2 cm.
- Non tritate alimenti troppo duri come per esempio gusci di noci, carne con pezzi di osso e chicchi di caffè.
- Il recipiente è lavabile in lavatrice, ma **non è utilizzabile nel forno a microonde.**



AVVISO: Le lame del mini-tritatutto sono molto taglienti, pertanto è necessario

fare molta attenzione quando si maneggia l'apparecchio e non toccare mai le parti in movimento.

Inserto frusta

Con la frusta puoi montare in un batter d'occhio panna o albumi e preparare pastelle e creme. Non utilizzare questo componente per altri tipi di alimenti, in particolare liquidi.

- Inserisci la frusta nel blocco di fissaggio e avvitala al corpo motore in modo che si blocchi con uno scatto e che gli appositi segni siano in corrispondenza l'uno dell'altro.
- Posiziona la frusta in un recipiente e tienila saldamente. Premi quindi l'interruttore ON/OFF per avviarla.
- Non usare la frusta ininterrottamente per un tempo superiore a 2 minuti.
- Per terminare, rilascia l'interruttore on/off e scollega l'alimentazione. Solo allora estrai la frusta dal contenitore.
- Il contenitore è lavabile in lavastoviglie, ma **non è utilizzabile nel forno a microonde.**

Consiglio:

- Durante l'uso, muovi la frusta con movimenti circolari e tienila se necessario leggermente inclinata, per ottenere un risultato più uniforme.



AVVISO: Non toccare mai le parti dell'apparecchio in movimento poiché si può incorrere nel rischio di lesioni gravi.

Gancio per impastare: miscelatore/sbattitore e gancio per impastare

Con il gancio per impastare puoi lavorare la pasta per la pasticceria dolce e salata, oltre alle salse, ai ripieni e alle creme.

- Inserisci i ganci per impastare o miscelatore/sbattitore nell'apposita sezione dell'ingranaggio. Non utilizzare mai gli inserti singolarmente, ma sempre in coppia.
- Lavora gli impasti pesanti solo per un breve periodo di tempo consecutivo e poi consenti al frullatore a immersione di raffreddarsi per proteggere il motore. Sam non è adatto per impasti di pane pesante.

Gli accessori (Robot da cucina 944098)

Inserto per taglio a cubetti e a listarelle

L'inserto per il taglio a cubetti e a listarelle taglia la verdura e la frutta cruda e cotta in cubetti e a listarelle. Non utilizzare ingredienti congelati, frutta a nocciolo o carne con pezzi di ossa.

- Inserisci l'inserto per il taglio a cubetti

e a listarelle nell'incavo del contro coperchio in modo che le lame degli inserti siano rivolte verso l'alto. Presta particolare attenzione a non ferirti.

- Posiziona l'inserto lame sul contro coperchio e chiudi i morsetti per collegare saldamente le due parti.
- Inserisci l'inserto nel contenitore in maniera che aderisca in modo corretto e sicuro.
- Posiziona il coperchio e ruotalo in senso antiorario fino all'arresto in modo che sia ben saldo.
- Inserisci il blocco motore del frullatore a immersione nel coperchio fino allo scatto.
- Togli il pestello e versa i primi ingredienti.
- Avvia Sam e rabbocca gli ingredienti con il pestello.
- Quando gli ingredienti sono lavorati, rimuovi il blocco motore premendo il pulsante nel punto di collegamento e tira il frullatore a immersione verso l'alto.
- Ruota il coperchio in senso orario per rimuoverlo.
- Togli il contro coperchio con gli inserti, rimuovi i morsetti e togli l'inserto lame, poi rimuovi l'inserto per il taglio a cubetti e a listarelle.
- Togli gli ingredienti dal contenitore.

Consiglio:

- Taglia previamentee gli ingredienti in modo che si adattino al pozzetto di riempimento senza incepparsi o rimanere bloccati.
- Se vuoi lavorare più ingredienti di seguito, devi iniziare con l'ingrediente più morbido e finire con quello più duro.
- Se gli inserti vengono sottoposti ad un carico eccessivo, possono piegarsi facilmente. Puoi piegarli con attenzione per riportarli in forma.

Disco per grattugiare e da taglio

Con il disco da taglio puoi grattugiare e tagliare verdura, frutta e formaggi. Presta attenzione, alcuni dischi da taglio possono essere utilizzati da entrambi i lati.

- Inserisci l'inserto per i dischi per grattugiare e da taglio nel contenitore.
- Posiziona l'accessorio da te scelto sul perno, in modo che aderisca.
- Posiziona il coperchio e ruotalo in senso antiorario fino all'arresto in modo che sia ben saldo.
- Inserisci il blocco motore del frullatore a immersione nel coperchio fino allo scatto.
- Togli il pestello e versa i primi ingredienti.
- Avvia Sam e rabocca gli ingredienti con il pestello.

- Quando gli ingredienti sono lavorati, rimuovi il blocco motore premendo il pulsante nel punto di collegamento e tira il frullatore a immersione verso l'alto.
- Ruota il coperchio in senso orario per rimuoverlo.
- Solleva il disco da taglio o per grattugiare e rimuovi il perno.
- Rimuovi gli ingredienti lavorati.

Consiglio:

- Per lavorare gli ingredienti nel modo più denso possibile, utilizza una velocità lenta. Per lavorare gli ingredienti più finemente, utilizza una velocità più elevata.
- La lavorazione della frutta morbida non è indicata.

Regolazione della velocità

Premi l'interruttore ON/OFF e mantienilo premuto per azionare l'apparecchio. Il regolatore continuo di velocità ti permette di regolare a piacimento la velocità di lavoro: premendo più a fondo e più a lungo l'apparecchio lavora più velocemente e più intensamente. Per ridurre la velocità è sufficiente diminuire la pressione sull'interruttore. Presta attenzione ai risultati di taglio del robot da cucina che risulteranno più fini con velocità più elevate.

Quantità e tempi massimi per la preparazione

Ridurre in purea

Ingredienti	Quantità per la preparazione	Tempo
Frutta e verdura	100-200 g	10-15 secondi
Carote	180-240 g	10-15 secondi
Omogenizzati, zuppe e salse	50-200 ml	10-15 secondi
Impasto	50-250 ml	10-15 secondi
Bevande e frullati	50-500 ml	10-15 secondi

Mini-tritatutto

Ingredienti	Quantità per la preparazione	Tempo
Cipolle e uova sode	200 g	5-10 secondi
Fleisch & Carne e pesce	250 g	5-10 secondi
Erbe	100 g	5-10 secondi
Formaggio	100-200 g	15 secondi
Semi e frutta secca	250-320 g	10-15 secondi

Frusta per montare

Ingredienti	Quantità per la preparazione	Tempo
Panna	250 ml	60 secondi
Chiare	4 uova	60 secondi

Disco per grattugiare

Ingredienti	Quantità per la preparazione	Tempo
Patate (cotte)	500 g	60 secondi

Tagliare a cubetti o listarelle

Ingredienti	Quantità per la preparazione	Tempo
Carote	500-800 g	120 secondi
Verdure	500-800 g	120 secondi

Ganci per impastare e amalgamare

Ingredienti	Quantità per la preparazione	Tempo
Farina	300-500 g	120 secondi

Disco per grattugiare/ Disco da taglio

Ingredienti	Quantità per la preparazione	Tempo
Carote	300-800 g	90 secondi

Pulizia e manutenzione

Si raccomanda di pulire il frullatore a immersione dopo ogni utilizzo come descritto qui di seguito. La scarsa o inadeguata pulizia dell'apparecchio può compromettere la funzionalità del frullatore a immersione Sam.

- Stacca la spina di alimentazione del tuo frullatore a immersione prima di pulire l'apparecchio.
- Le parti del motore, il cavo e la spina di alimentazione non devono assolutamente bagnarsi. Per pulire il corpo motore usa un panno leggermente inumidito.
- Il bicchiere, la frusta, i ganci per

l'impasto, così come il contenitore del tritatutto, sono lavabili in lavastoviglie.

Le parti rimanenti devono essere pulite a mano, non sono lavabili in lavastoviglie.

- Pulisci tutte le parti in plastica sul livello superiore della lavastoviglie e utilizza un programma con una temperatura massima di 60°C per evitare deformazioni. Assicurati che la parte in plastica non sia incastrata.
- Gli accessori del robot da cucina comprendono contenitori, dischi da taglio e inserti per tagliare a cubetti e listarelle, adatti per la lavastoviglie.

Pulisci tutte le altre parti a mano.

- Nel caso il frullatore a immersione Sam entri in contatto con coloranti alimentari, è possibile che il corpo motore o gli altri inserti si macchino. In questo caso puoi strofinare l'apparecchio dopo l'uso con un panno inumidito con dell'olio vegetale per rimuovere il colore. Quindi lava

i componenti come descritto in precedenza.

- Nel caso il mini-tritatutto entri in contatto con alimenti molto salati, fai attenzione a lavare le lame direttamente dopo l'utilizzo.
- Pulisci sempre tutte le parti che vengono a contatto con alimenti con acqua calda e detergente.

Risoluzione dei problemi

Si prega di seguire i seguenti passaggi qualora il dispositivo non dovesse funzionare correttamente:

1. Verifica che il manuale di istruzioni sia stato osservato minuziosamente e correttamente.
2. Verifica se la possibile soluzione è fornita dalla tabella riportata in seguito.
3. Verifica che tutti i fusibili siano intatti.

Problema	Soluzione
Il frullatore a immersione non frulla a sufficienza gli ingredienti.	Aggiungi all'occorrenza dei liquidi, in modo che il frullatore possa svolgere un lavoro ottimale. Taglia gli alimenti in pezzi più piccoli prima di frullarli con il frullatore.
Il frullatore a immersione fatica a mescolare omogeneamente gli ingredienti.	Fai attenzione alla capacità minima e massima del recipiente e a immergere in profondità l'asta mixer.

L'apparecchio si spegne improvvisamente.	Fai attenzione a non tritare alimenti troppo duri: ciò può portare ad un surriscaldamento del motore. Il sistema di protezione da surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico dell'apparecchio. Si raccomanda di non mescolare ininterrottamente gli alimenti meno consistenti per più di 1 minuto e gli alimenti più duri per più di 15 secondi.
L'apparecchio emette un rumore non consueto.	Utilizza il frullatore a immersione solo con i recipienti appositi; non utilizzarlo mai con pentole, padelle, ecc. Ciò può danneggiare il recipiente o i componenti del frullatore a immersione. Usa il frullatore a immersione solo con alimenti morbidi o consistenti e mai con alimenti duri o congelati.
Il mini-tritatutto non trita adeguatamente gli alimenti.	Per alleggerire il lavoro del mini-tritatutto e per raggiungere risultati ottimali, si raccomanda di tagliare gli alimenti in pezzi e di tritarli con il tritatutto poco alla volta.
La frusta non monta a sufficienza la panna.	Fai attenzione che il recipiente e la frusta non siano unti e che la panna da montare sia fredda (a temperatura al di sotto i 10 °C).
La maionese si rapprende durante la preparazione.	Fai attenzione che tutti gli ingredienti impiegati siano a temperatura ambiente e versa l'olio a poco a poco nel mixer. Mantieni l'asta mixer possibilmente sul fondo del recipiente e sollevala verso l'alto solo verso la fine del processo di preparazione. Se la maionese è ormai rappresa, puoi recuperarla aggiungendo da 1 a 2 cucchiaini di acqua bollente.

Se la tua Sam è difettosa, contatta un servizio di riparazione professionale. Non tentare di riparare l'apparecchio personalmente.

Servizio clienti

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Numero di telefono:

+49 211 749 55 10

(Potrebbero essere applicati costi aggiuntivi.)

E-Mail: service@springlane.de

Smaltimento/Protezione dell'ambiente



I nostri prodotti sono realizzati seguendo standard di alta qualità e progettati per una lunga durata. Una manutenzione e assistenza costante ne preservano la durata. Qualora il dispositivo fosse difettoso e non può essere più riparato non procedere con lo smaltimento assieme ai rifiuti domestici normali.

È necessario procedere con lo smaltimento dell'apparecchiatura presso uno stabilimento designato per il riciclaggio di dispositivi elettrici o elettronici.

Mediante il riutilizzo o il riciclaggio si rende un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

Con la presente la Springlane GmbH dichiara che il prodotto soddisfa i requisiti essenziali CE alla data di esposizione. La dichiarazione di conformità completa può essere visionata sul sito www.springlane.de/bedienungsanleitungen.


Consignes de sécurité importantes


Merci de lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en marche et de le conserver.

Utilisation


Le mixeur plongeant Sam et l'ensemble de ses accessoires sont conçus pour mixer, fouetter et réduire en purée les aliments.


Explication des symboles


 Ce symbole met en garde contre les risques qui pourraient causer des dommages à l'appareil ou entraîner des blessures.

 Ce symbole met en garde contre une électrocution qui peut être déclenchée par un appareil défectueux ou une manipulation incorrecte. En cas de travaux de maintenance nécessaires, ce produit doit uniquement être ouvert par un technicien agréé.

Consignes de sécurité

 **Pendant l'utilisation, ne place aucun objet dans l'appareil en fonctionnement et ne prends pas l'appareil en main.**

 **Ne plonge jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et protège le câble d'alimentation et la fiche d'alimentation de l'humidité.**

 **Si quelque chose bloque les lames, commence par débrancher la fiche de la prise d'alimentation avant de nettoyer les lames.**

 **Débranche toujours l'appareil avant de changer d'accessoire.**

- Après déballage, vérifie que l'appareil soit en parfait état et ne présente aucun dommage éventuel qui pourrait compromettre la sécurité de fonctionnement de l'appareil. En présence de défauts ou si l'appareil est tombé au sol, ne l'utilise pas et adresse-toi à notre service clients.
- Des réparations non conformes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et ne pas être couvertes par la garantie. Si le câble d'alimentation

- est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne possédant les qualifications nécessaires.
- Le mixeur plongeant Sam et l'ensemble de ses accessoires sont conçus pour mixer, fouetter et réduire en purée les aliments. Ne place aucune autre substance à l'intérieur.
 - Les dispositifs peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu des instructions pour une utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques encourus.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
 - Ne touchez jamais les lames lorsque l'appareil est branché. Les lames sont très aiguisées.
 - Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le laissez sans surveillance ou avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
 - Une mauvaise utilisation de l'appareil peut provoquer des blessures.
 - Pose l'appareil sur une surface dégagée et plane.
 - L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et à des utilisations similaires, comme par exemple
 - dans les kitchenettes des boutiques, les bureaux et divers autres lieux de travail
 - dans les exploitations agricoles
 - pour une utilisation par les clients dans les logements touristiques (hôtels, motels), les maisons d'hôtes ou les maisons de vacances.
 - Utilise uniquement l'appareil conformément à l'assemblage conforme.
 - L'appareil doit uniquement être utilisé avec les accessoires d'origine.
 - Laisse l'appareil refroidir pendant 30 minutes une fois que tu as terminé de l'utiliser.
 - Fais très attention lorsque tu manipules les lames, notamment lorsque tu vides le récipient ou que tu nettoies les lames.

- Fais très attention lorsque tu mixes des aliments liquides brûlants. Il y a un risque d'éclaboussures.
- Branche uniquement l'appareil au courant alternatif, conformément aux informations figurant sur la plaque signalétique. Branche uniquement la prise d'alimentation à une prise reliée à la terre.
- Avant utilisation, déroule entièrement le câble d'alimentation.
- Débranche la prise d'alimentation dès que tu n'utilises plus l'appareil. Ne tire pas sur le câble d'alimentation, cela risquerait de l'endommager.
- Éteins la machine avant de brancher ou de débrancher la prise d'alimentation de l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels problèmes pendant le fonctionnement, débranche toujours la prise d'alimentation.
- Sam n'est pas compatible avec le lave-vaisselle. Tu peux toutefois laver tous les autres pièces amovibles au lave-vaisselle. Les lames sont à laver avec précaution à la main afin qu'elles restent affûtées plus longtemps.
- Ne dépose ou n'utilise jamais l'appareil et le câble d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes.
- Le câble ne doit pas se trouver sur le bord du plan de travail.
- N'utilise pas l'appareil en plein air.

Remarque : protection anti-surchauffe

- Le mixeur plongeant Sam est doté d'une protection anti-surchauffe.
- La protection anti-surchauffe surveille la température du moteur et peut éteindre le moteur automatiquement. Dans ce cas, mets l'appareil hors tension et débranche le cordon d'alimentation.
- Attendre le refroidissement complet du moteur avant la prochaine utilisation.

Avant la première utilisation

- Enlève tous les éléments de sécurité de transport et

d'emballage et conserve-les hors de portée des enfants - danger de suffocation !

- Avant la première utilisation et après une longue période de non-utilisation, l'appareil Sam

doit être nettoyé. Pour ce faire, reporte-toi à nos consignes en matière de nettoyage et d'entretien.

- Place l'appareil sur un plan de travail plan et sec.

Caracteristiques techniques

Puissance : 800 W, 220–240 V, 50/60 Hz, classe de protection II

Dimensions (H/P/L) / Poids :

Mixeur à soupe : 0,94 kg/

6,5 x 6,5 x 40,5 cm

Hachoir : 0,27 kg/ 11,5 x 11,5 x 15cm

Verre doseur : 0,14 kg/

10,5 x 10,5 x 18,5 cm

Fouet : 0,09 kg/ 5 x 5 x 24 cm

Fouets à émulsionner et crochets

pétrisseurs : 0,22 kg/ 6,5 x 6,5 x 22,5 cm

Robot de cuisine: 1,8 kg/ 25 x 20 x 24 cm

Crochet pétrisseur du robot de cuisine :

0,068 kg/ 11 x 5 x 13 cm

Tours/minute : 10 000 – 12 000

Température maximale des ingrédients :

80° C

Caractéristiques Sam: mixeur plongeant

Sam avec réglage de la vitesse en continu, protection contre la surchauffe et mixeur à soupe à lame en acier inoxydable

Accessoire 944097 : fouet, verre doseur en plastique avec couvercle, hachoir avec bol de 400 ml et lames en acier inoxydable

Accessoire supplémentaire 944098 : robot de cuisine avec crochet pétrisseur, accessoires de coupe en dés et en julienne, disques râpeur et éminceur

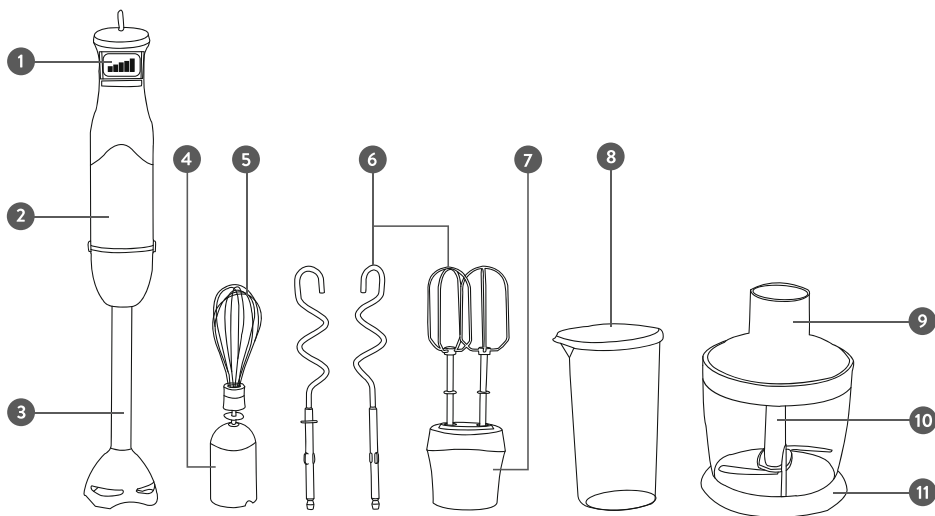
Cet appareil peut être utilisé sans réglage, à 50 Hz ou à 60 Hz.

Sous réserve de modifications et d'erreurs relatives aux caractéristiques, à la technique, aux coloris et au design.

Comment utiliser Sam

Description du produit

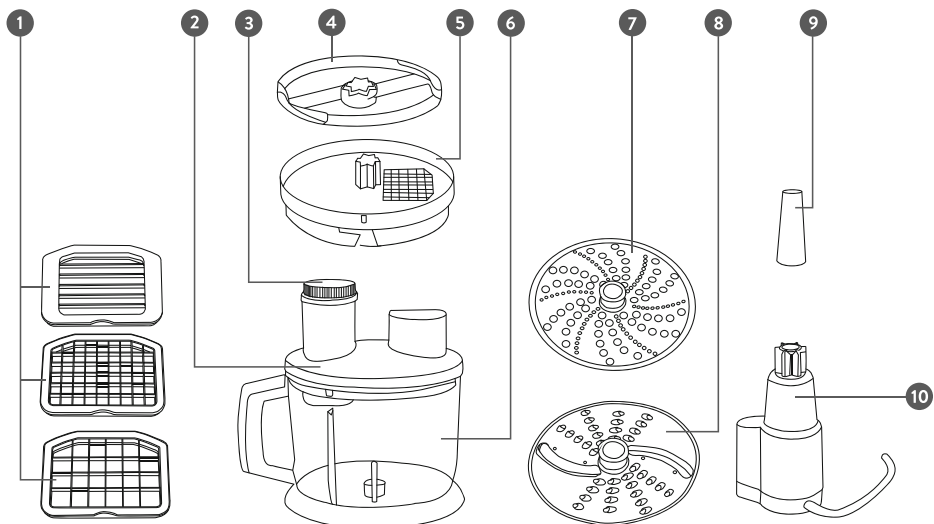
Sam et accessoires (944097)



1. Bouton d'activation
2. Boîtier du moteur
3. Mixeur à soupe
4. Élément d'entraînement du fouet
5. Fouet
6. Accessoires à pâtisserie : fouets à émulsionner et crochets pétrisseurs

7. Élément d'entraînement des accessoires à pâtisserie
8. Verre doseur avec couvercle
9. Couvercle du hachoir
10. Élément à lames du hachoir
11. Bol du hachoir

Robot de cuisine (944098)



1. Accessoires de coupe en dés et en julienne
2. Poussoir
3. Couvercle
4. Élément à lames
5. Couvercle intermédiaire avec puits
6. Récipient
7. Disque râpeur
8. Disques de coupe
9. L'axe pour disques râpeur et éminceur
10. Crochet pétrisseur

Utilisation des accessoires (Sam)

Le mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est idéal pour te permettre de préparer des sauces, des soupes, des boissons et des plats pour bébés.

- Fais pivoter l'embout du mixeur

plongeant sur l'unité moteur jusqu'à ce que tu entendes un clic et que les deux symboles sont alignés.

- Place le mixeur plongeant dans le récipient rempli de l'aliment à mixer.
- Appuie sur le bouton marche/arrêt pour commencer à mixer. Plus tu le maintiens enfoncé, plus l'intensité sera

élevée.

- Relâche le bouton marche/arrêt pour arrêter le mixeur et attends brièvement jusqu'à ce que l'embout soit immobile. Ensuite, retire le mixeur du récipient.
- Débranche-le après utilisation.

Astuce :

- Pour que ton mixeur plongeant fonctionne correctement, tu dois vérifier que la tête de l'embout est suffisamment recouverte par l'aliment ou le liquide et que la capacité maximale n'est pas dépassée.
- Avant de mixer, coupe les aliments en morceaux d'env. 2 cm.



Les lames de ton mixeur plongeant Sam sont très tranchantes, veille à les manipuler avec précaution et à ne jamais toucher l'appareil lorsqu'il est en marche.

Hachoir (mini robot culinaire)

Le hachoir est utilisé pour hacher le fromage, les noix, les oignons, les herbes, les légumes crus et les fruits. Les aliments congelés doivent être préalablement décongelés. Les aliments très durs comme les glaçons et les grains de café ne doivent pas être hachés.

- Retire délicatement la protection en

plastique des lames. Veille à toujours utiliser la poignée.

- Place l'embout comportant les lames au centre du récipient de manière à ce qu'il s'enclenche et que les symboles sont alignés. Utilise toujours le récipient avec le système antidérapant.
- Remplis le bol et referme ce dernier à l'aide du couvercle.
- Place l'élément de moteur sur le bol du hachoir et visse-le fermement jusqu'au clic.
- Appuie sur le bouton marche/arrêt pour actionner le mixeur. Maintiens l'élément de moteur avec une main et le bol du hachoir avec l'autre.
- Assure-toi de ne pas utiliser le hachoir pendant plus de 10 secondes d'affilée pour les aliments solides. Hache de préférence plusieurs fois.
- Pour éteindre le mixeur, relâche le bouton marche/arrêt, débranche le câble d'alimentation. Assure-toi que la lame ne tourne plus, puis dévisse le boîtier du moteur du mixeur.
- Retire le couvercle et retire délicatement la lame par la poignée.
- Retire les aliments mixés du bol du hachoir.

Astuce :

- Coupe au préalable les aliments que tu souhaites mixer en morceaux d'env. 2 cm.

- Veille à ne pas hacher d'ingrédients très durs, tels que des coquilles de noix, de la viande avec des morceaux d'os ou des grains de café.
- Le récipient passe au lave-vaisselle mais n'est pas adapté au micro-ondes.



La lame du mini robot est très tranchante, veille à la manipuler avec précaution et ne touche jamais l'appareil en marche.

Fouet

Avec le fouet, tu peux battre de la crème, des blancs d'œufs, de la pâte ou des crèmes desserts instantanément. N'utilise pas cet accessoire pour d'autres aliments ou liquides chauds.

- Place le fouet sur le support et fais-le pivoter sur l'unité moteur de manière à ce qu'il s'enclenche et que les symboles soient alignés.
- Place le fouet dans un récipient et tiens-le fermement, puis appuie sur le bouton marche/arrêt.
- Veille à ne pas utiliser le fouet plus de 2 minutes d'affilée
- Relâche le bouton marche/arrêt pour l'arrêter, puis débranche le câble d'alimentation. Retire ensuite le fouet du récipient.

- Le récipient passe au lave-vaisselle mais ne convient pas aux micro-ondes.

Astuce :

- Fais des mouvements circulaires avec le fouet lorsqu'il est en marche et maintiens-le légèrement incliné si nécessaire, pour obtenir un résultat plus uniforme.



Ne touche jamais l'appareil lorsqu'il est en marche, pour éviter tout risque de blessure.

Accessoires à pâtisserie : fouets à émulsionner et crochets pétrisseurs

Les accessoires à pâtisserie te permettent de travailler de savoureuses pâtes sucrées, et même des sauces, fourrages et crèmes.

- Insère les fouets à émulsionner ou les crochets pétrisseurs dans l'élément d'entraînement adéquat. N'utilise jamais les accessoires seuls, mais toujours par paire.
- Afin de préserver le moteur, ne travaille les pâtes denses que pendant de courts laps de temps à la fois, en laissant le mixeur plongeant refroidir. Sam n'est pas conçu pour travailler les pâtes à pain, très denses.

Utilisation des accessoires (Robot de cuisine 944098)

Accessoires de coupe en dés et julienne

Les accessoires de coupe en dés et en julienne permettent de découper les fruits et légumes cuits ou crus en dés ou en bâtonnets. N'utilise pas ces accessoires avec des ingrédients congelés, des fruits à noyau ou de la viande avec des os.

- Place l'accessoire de coupe en dés ou en julienne dans la cuvette du couvercle intermédiaire de sorte que les lames de l'accessoire soient vers le haut. Fais très attention à ne pas te blesser.
- Place l'élément à lames sur le couvercle intermédiaire et referme les rabats pour que les deux parties soient fermement maintenues ensemble.
- Insère l'accessoire dans le récipient de sorte qu'il soit bien droit et stable.
- Place le couvercle au-dessus et visse-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien maintenu.
- Insère le boîtier du moteur du mixeur plongeant dans le couvercle jusqu'à ce qu'il se clipse.
- Retire le poussoir et ajoute une partie des aliments.
- Met Sam en marche et insère les

aliments en les poussant grâce au poussoir.

- Lorsque les aliments sont prêts, retire le boîtier du moteur en appuyant sur le bouton situé à l'endroit où il est inséré et en tirant le mixeur plongeant vers le haut.
- Visse le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Retire le couvercle intermédiaire avec les accessoires, retire les attaches et enlève l'élément à lames puis l'accessoire de coupe en dés ou en julienne.
- Enlève les aliments du récipient.

Astuce :

- Coupe les aliments de sorte qu'ils puissent passer dans le puits de remplissage sans qu'ils n'accrochent ou ne restent collés.
- Si tu souhaites couper plusieurs ingrédients les uns après les autres, commence par l'ingrédient le plus mou en terminant par le plus dur.
- Si les accessoires ont été soumis à une contrainte excessive, ils peuvent se tordre légèrement. Dans ce cas, tu peux les remettre droits en les retordant délicatement.

Disques éminceurs et râpeurs

Avec ces disques, tu peux râper ou couper en tranches les légumes, les fruits et

le fromage. Note que certains disques peuvent être utilisés des deux côtés.

- Insère l'accessoire de coupe en julienne pour disques râpeur et éminceur dans le récipient.
- Fixes-y ensuite le disque souhaité de sorte à ce qu'il soit bien maintenu.
- Place le couvercle au-dessus et visse-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien maintenu.
- Insère le boîtier du moteur du mixeur plongeant dans le couvercle jusqu'à ce qu'il se clipse.
- Retire le poussoir et ajoute une partie des aliments.
- Met Sam en marche et insère les aliments en les poussant grâce au poussoir.
- Lorsque les aliments sont prêts, retire le boîtier du moteur en appuyant sur le bouton situé à l'endroit où il est inséré et en tirant le mixeur plongeant vers le haut.

- Visse le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Retire le disque râpeur ou éminceur puis l'accessoire de coupe.
- Retire les aliments coupés.

Astuce :

- Utilise la vitesse lente pour un résultat plus épais. Utilise une vitesse plus élevée pour un hachage plus fin.
- Les fruits très mous ne se prêtent pas nécessairement bien à la découpe.

Réglage de la vitesse

Appuie sur le bouton marche/arrêt et maintiens-le enfoncé pour mettre l'appareil en marche. Grâce au régulateur de vitesse continu, tu choisis la vitesse : plus tu appuies fermement et longtemps, plus l'appareil fonctionne rapidement. Pour réduire la vitesse, tu peux simplement diminuer la pression sur l'interrupteur. Note que le résultat de découpe du robot de cuisine sera plus fin si tu utilises une vitesse plus élevée.

Quantités et temps de préparation maximum

Mixer

Ingrédient	Quantité de préparation	Durée
Fruits et légumes	100-200 g	10-15 secondes
Carotte	180-240 g	10-15 secondes

Aliments pour bébés, soupe et sauce	50-200 ml	10-15 secondes
Pâte	50-250 ml	10-15 secondes
Boissons et milkshakes	50-500 ml	10-15 secondes

Mini-broyeur

Ingrédient	Quantité de préparation	Durée
Oignons et œufs durs	200 g	5-10 secondes
Viande et poisson	250 g	5-10 secondes
Herbes	100 g	5-10 secondes
Fromage	100-200 g	15 secondes
Noix et graines	250-320 g	10-15 secondes

Fouet

Ingrédient	Quantité de préparation	Durée
Crème liquide	250 ml	60 secondes
Blanc d'œuf	4 œufs	60 secondes

Râpe circulaire

Ingrédient	Quantité de préparation	Durée
Pommes de terre (cuites)	500 g	60 secondes

Dés et bâtonnets

Ingrédient	Quantité de préparation	Durée
Carottes	500-800 g	120 secondes
Légumes	500-800 g	120 secondes

Crochet à pétrir et à mélanger

Ingrédient	Quantité de préparation	Durée
Farine	300-500 g	120 secondes

Disque râpeu/ Disques de coupe

Ingrédient	Quantité de préparation	Durée
Carottes	300-800 g	90 secondes

Nettoyage et entretien

Le mixeur plongeant doit être nettoyé et séché après chaque utilisation. L'absence ou le mauvais entretien de l'appareil peut affecter le fonctionnement du mixeur plongeant Sam.

- Débranche la fiche d'alimentation du mixeur plongeant avant le nettoyage.
- L'unité moteur, le cordon d'alimentation et la prise ne doivent pas être mouillés. Nettoie l'unité moteur avec un chiffon légèrement humide.
- Le verre doseur, le fouet et les accessoires à pâtisserie ainsi que le bol du hachoir sont compatibles avec le lave-vaisselle. Nettoie les autres pièces à la main, celles-ci ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.
- En ce qui concerne les accessoires du robot de cuisine, le récipient, le disque éminceur et les accessoires de coupe en dés et en julienne sont compatibles avec le lave-vaisselle. Nettoie toutes les autres pièces à la main.
- Nettoie toutes les pièces en plastique du niveau supérieur de ton lave-vaisselle et choisis un programme avec une température maximale de 60 °C pour éviter toute déformation. Veille à ce que la pièce en plastique ne soit pas bloquée.
- Si tu utilises du colorant alimentaire avec ton mixeur plongeant Sam, les accessoires ou l'unité moteur peuvent changer de couleur. Après utilisation, passe un chiffon imbibé d'huile végétale sur l'appareil pour enlever la couleur, puis nettoie-le comme décrit ci-dessus.
- Si tu utilises des aliments très salés,

- assure-toi de bien rincer la lame immédiatement après utilisation.
- Nettoyer toujours très soigneusement à l'eau chaude et au détergent toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments.

Résolution des problèmes & astuces

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il faudra passer en revue chacune des étapes suivantes :

1. Vérifier que le mode d'emploi a été exactement et correctement suivi.
2. Vérifier si le tableau ci-dessous propose une solution possible.
3. Vérifier que toutes les protections soient intactes.

Problème	Solution
Mon mixeur plongeant ne broie pas complètement les ingrédients.	Si nécessaire, ajoute un peu de liquide pour que ton mixeur puisse être efficace. Coupe les aliments en petits morceaux avant de les hacher.
Mon mixeur plongeant a du mal à mélanger correctement tous les ingrédients.	Veille à respecter la capacité minimale et maximale du récipient. L'embout devrait être placé suffisamment profondément.
L'appareil s'éteint soudainement.	Veille à ne pas hacher d'aliments trop durs, car cela pourrait entraîner la surchauffe du moteur et la protection anti-surchauffe éteindrait l'appareil. Tu ne dois pas mixer d'ingrédients mous pendant plus d'une minute et d'ingrédients solides pendant plus de 15 secondes d'affilée.
L'appareil fait un bruit inhabituel.	Utilise ton mixeur plongeant uniquement avec le récipient prévu, jamais avec des casseroles ou des poêles. Cela peut endommager l'embout et le récipient. Utilise ton mixeur plongeant uniquement pour les aliments mous et fermes, et non durs ou congelés.

Le mini robot ne hache pas correctement les ingrédients.	Pour faciliter le travail de ton mini robot et obtenir des résultats optimaux, tu devrais couper les aliments en morceaux puis ensuite, les hacher en petits morceaux.
Le fouet ne bat pas la crème.	Le récipient et le fouet doivent être absolument exemptes de gras et la crème doit être froide (inférieure à 10 °C).
Ma mayonnaise tombe quand je la prépare.	Assure-toi que tous les ingrédients sont à température ambiante et ajoute l'huile graduellement tout en mélangeant. Si possible, place le mixeur au fond du récipient et retire-le lentement seulement à la fin. Si ta mayonnaise est déjà tombée, tu peux la faire remonter en ajoutant 1 à 2 cuillères à soupe d'eau bouillante.

Si ta Sam présente d'autres problèmes, adresse-toi à un service de réparation professionnel. N'essaie pas de réparer l'appareil toi-même.

Service clientèle

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat.

Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits, elle est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, veuillez contacter notre service client :

Numéro de téléphone:

+49 211 749 55 10

(Des frais d'appels supplémentaires peuvent s'appliquer.)

E-Mail: service@springlane.de

Élimination/ Protection de l'environnement



Nos produits sont fabriqués conformément à des exigences de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un nettoyage et un entretien réguliers participent à prolonger leur durée d'utilisation. Si le produit est défectueux ou ne peut plus être réparé, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers.

Tu dois déposer l'appareil auprès d'un point de collecte connu pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. En respectant l'élimination professionnelle et le recyclage, tu apportes une contribution importante à la protection de l'environnement.

Par la présente, Springlane GmbH déclare que le produit est conforme aux exigences CE de base au jour de l'exposition. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante : www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Instrucciones de seguridad importantes

Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consérvalas.

Uso previsto

La batidora de mano Sam y todos sus accesorios están diseñados para triturar, batir y procesar alimentos.

Explicación de símbolos



Este símbolo advierte de los riesgos que puedan provocar daños en el aparato o lesiones físicas.



Este símbolo advierte de la posibilidad de descarga eléctrica producida por un aparato defectuoso o por una manipulación incorrecta. Si es necesario realizar reparaciones, este producto podrá ser abierto exclusivamente por un técnico autorizado.

Instrucciones de seguridad



Durante su uso, no introduzcas ningún objeto en el aparato mientras está en funcionamiento, ni tampoco la mano.



No sumerjas nunca el aparato en agua u otros líquidos y protege el cable de alimentación, el enchufe y la fuente de alimentación de la humedad.



Si algo obstruye las cuchillas, desconecta el enchufe del suministro eléctrico antes de limpiarlas.



Desenchufa siempre el aparato antes de cambiar sus accesorios.

- Después de desembalar el aparato, comprueba que se encuentra en perfecto estado y busca posibles daños que pudieran afectar a la seguridad de funcionamiento del aparato. Si existieran defectos o el aparato hubiera caído al suelo, no lo uses y dirígete a nuestro servicio al cliente.
- Las reparaciones inadecuadas pueden provocar una situación peligrosa para el usuario y anular la garantía. Si el cable de

- alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, una empresa especializada autorizada o una persona con una cualificación similar a fin de evitar que el usuario corra riesgos.
- La batidora de mano Sam y todos sus accesorios están diseñados para triturar, batir y procesar alimentos. No introduzcas ninguna otra sustancia.
 - Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o por personas con falta de experiencia y conocimientos si conocen las instrucciones para una utilización segura del aparato y comprenden los riesgos relacionados.
 - Los niños no deben jugar con el aparato.
 - Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
 - Nunca toque las cuchillas con el aparato enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
 - Desconecte siempre el aparato del suministro eléctrico cuando se deje sin supervisión o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
 - Una utilización incorrecta del aparato puede ocasionar lesiones.
 - Coloca el aparato sobre una superficie despejada y plana.
 - Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico, además de para fines similares como, p. ej.,
 - en zonas de pausa de empresas, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en explotaciones agrarias,
 - para su uso por clientes en alojamientos (hoteles, moteles), pensiones particulares o viviendas vacacionales.
 - Utiliza el aparato únicamente después de montarlo correctamente.
 - El aparato debe usarse únicamente con los accesorios originales.
 - Deja que el aparato se enfríe durante 30 minutos cuando termines de utilizarlo.
 - Ten mucho cuidado cuando agarres las cuchillas, especialmente cuando vacíes el recipiente o limpies las cuchillas.
 - Ten mucho cuidado cuando prepares puré con alimentos calientes. Existe riesgo de

salpicaduras.

- Enchufa el aparato únicamente a corriente alterna según la placa de características. Conecta el enchufe solo a una toma de corriente con toma de tierra.
- Desenrolla totalmente el cable de alimentación antes del uso.
- Desenchufa el aparato cuando no lo estés utilizando. No tires del cable de alimentación, ya que este puede dañarse.
- Apaga el aparato antes de enchufarlo o desenchufarlo.
- El aparato no es apto para ser operado con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia separado.
- Desenchufa el aparato después de su uso, antes de limpiarlo o en caso de anomalías durante su funcionamiento.
- Sam no es apto para el lavavajillas. El resto de piezas extraíbles se pueden lavar en el lavavajillas. Tienes que lavar las cuchillas a mano y con cuidado para que mantengan su filo durante más tiempo.
- No colocar o usar el aparato o el cable de alimentación cerca de superficies calientes.
- El cable no debe colgar sobre el

borde de la superficie de trabajo.

- No utilices el aparato en el exterior.

Nota: Protección contra sobrecalentamiento

- La batidora de mano Sam tiene una protección contra sobrecalentamiento.
- La protección contra sobrecalentamiento vigila la temperatura del motor. En caso de ser necesario, puede apagar automáticamente el motor. En este caso, apague el aparato correctamente y desenchufe el cable de alimentación.
- Su batidora de mano no volverá a estar lista para su uso hasta que el motor se haya enfriado

Antes del primer uso

- Retira todas las piezas de seguridad de transporte y de embalaje y mantenlas fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia!
- Antes de la primera puesta en marcha y después de un largo periodo en desuso, Mila deberá limpiarse. Ten en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.

- Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana y seca.
- Calibra el dispositivo Mila

manteniendo pulsado el botón de limpieza. Este programa dura 5 minutos.

Datos técnicos

Potencia: 800 W, 220–240 V, 50/60

Hz, clase de protección II

Dimensiones (ancho/largo/alto)/ Peso:

Batidora de mano: 0,94 kg/

6,5 x 6,5 x 40,5 cm

Picadora: 0,27 kg/ 11,5 x 11,5 x 15cm

Vaso: 0,14 kg/ 10,5 x 10,5 x 18,5 cm

Varillas: 0,09 kg/ 5 x 5 x 24 cm

Gancho removedor y gancho amasador:

0,22 kg/ 6,5 x 6,5 x 22,5 cm

Robot de cocina: 1,8 kg/ 25 x 20 x 24 cm

Gancho para amasar para el robot de

cocina: 0,068 kg/ 11 x 5 x 13 cm

Revoluciones por minuto:

10.000–12.000

Temperatura máxima de los ingredientes:

80 °C

Equipamiento de Sam: batidora de mano

Sam con regulador de velocidad continuo,

protección contra el sobrecalentamiento y pie para batir con cuchilla de acero inoxidable

Accesorio 944097: accesorio de varillas, vaso de plástico con tapa, accesorio de picadora con recipiente de 400 ml y cuchilla de acero inoxidable

Accesorio adicional 944098: robot de cocina con gancho amasador, accesorio para cortar en dados y tiras, disco de corte y rallado

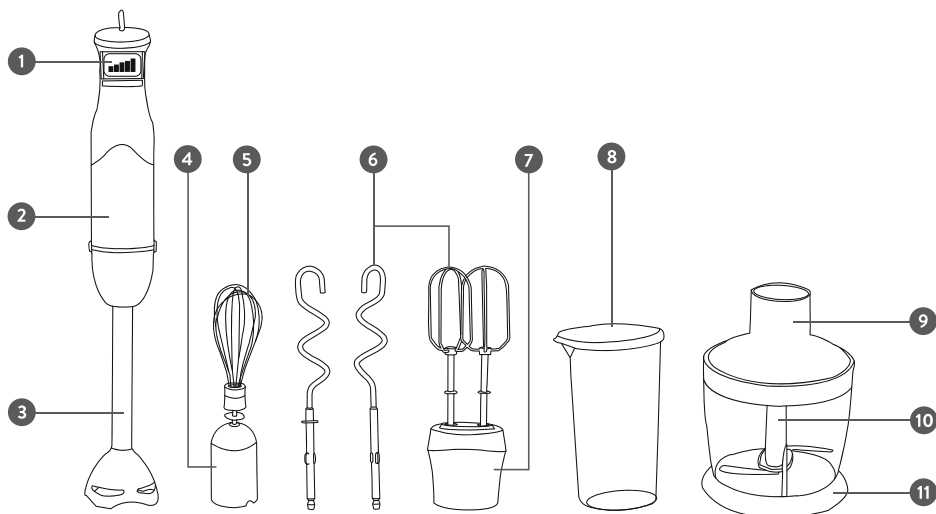
Este aparato se puede poner en marcha sin realizar ajustes tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Nos reservamos el derecho de modificación y error con relación a las características del equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño.

Como usar Sam

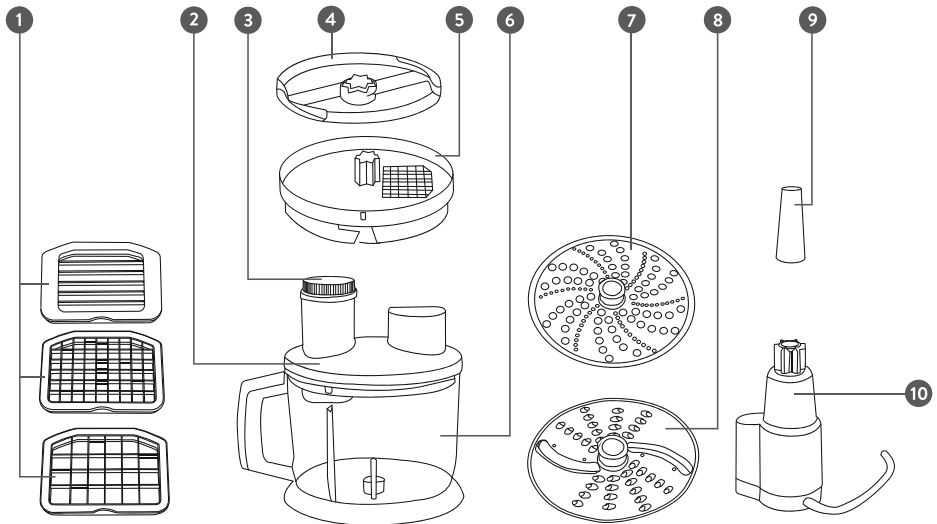
Descripción del producto

Sam y accesorios (944097)



1. Tecla de control
2. Carcasa del motor
3. Pie de la batidora
4. Pieza de engranaje de las varillas
5. Varillas
6. Ganchos para masa: gancho removedor y gancho amasador
7. Pieza de engranaje para los ganchos de masa
8. Vaso con tapa
9. Tapa para la picadora
10. Pieza de la cuchilla para la picadora
11. Recipiente para la picadora

Accesorios y robot de cocina (944098)



1. Accesorios para cortar en dados y tiras
2. Empujador
3. Tapa
4. Pieza con cuchilla
5. Tapa intermedia con orificio de servicio
6. Recipiente
7. Disco para rallar
8. Discos de corte
9. Espiga para el disco para cortar y rallar
10. Gancho para amasar

Los accesorios (Sam)

Brazo mezclador

El brazo mezclador es ideal para preparar salsas, sopas, bebidas y comida para bebés.

- Inserta la unidad del motor en el brazo mezclador y gira hasta que se oiga un clic y los dos símbolos apunten el uno hacia el otro.

- Introduzca el brazo mezclador en el recipiente lleno y sumerja el cabezal del brazo en los alimentos que desea procesar.
- Pulsa el interruptor de encendido/apagado para empezar a triturar. Cuanto más tiempo se mantiene pulsado, más fino se triturrará la comida.

- Suelta el interruptor de encendido/apagado y espere brevemente hasta que el brazo mezclador se haya detenido. Entonces podrás sacarlo del recipiente.
- Desconecta la fuente de alimentación de la toma de corriente después de cada uso.

Recomendaciones:

- Te recomendamos que, para que el brazo mezclador funcione correctamente, el cabezal del accesorio debe estar suficientemente cubierto de alimentos/líquido y la cantidad máxima de llenado no debe ser superada.
- Corta los alimentos que desees procesar en trozos de 2 cm antes de mezclarlos.



ADVERTENCIA: Las cuchillas de tu batidora de mano Sam son muy afiladas. Manéjalas con cuidado y nunca introduzcas la mano en el aparato mientras esté funcionando.

Picadora de alimentos

La picadora de alimentos sirve para triturar queso, nueces, cebollas, hierbas, verduras crudas y frutas. Los alimentos congelados se deberían descongelar antes de ser triturados. No deben utilizarse alimentos

muy duros, como por ejemplo cubitos de hielo, granos de café, etc.

- Retira con cuidado el protector de plástico de la cuchilla de la picadora.
- Sosténla siempre por el mango.
- Coloca la cuchilla picadora en el centro del recipiente de la trituradora, de manera que encaje en su lugar y que las marcas apunten una hacia la otra. Utiliza siempre el recipiente de la trituradora con la base antideslizante.
- Llena el recipiente y ciérralo con la tapa.
- Coloca la parte del motor en la parte superior del recipiente de la picadora y enróscalo hasta que escuches un clic.
- Para encender el aparato, pulsa el interruptor on/off. Con una mano, sujeta la parte del motor y con la otra, el recipiente de la picadora.
- En caso de trabajar con alimentos más duros, asegúrate de no triturarlos por más de 10 segundos seguidos. Es preferible triturarlos varias veces.
- Para apagar el aparato, suelta el interruptor on/off, desconecta el enchufe, asegúrate de que la cuchilla haya dejado de girar y desmonta la carcasa del motor de la picadora.
- Quita la tapa y retira cuidadosamente la cuchilla, cogiéndola del mango.
- Saca los alimentos triturados del recipiente de la picadora.

Recomendaciones:

- Corta los alimentos que desees triturar en trozos de aprox. 2 cm.
- No tritures ingredientes muy duros, como por ejemplo cáscaras de nueces, carne con hueso o granos de café.
- El recipiente es apto para lavavajillas, pero **no para microondas**.



ADVERTENCIA : La cuchilla de la mini procesador de alimentos es muy afilada. Utilízala con cuidado y nunca introduzcas la mano en el aparato mientras esté funcionando.

Accesorio de las varillas

Esta varilla se puede usar para batir nata, clara de huevo, masa o cremas de postre en un abrir y cerrar de ojos. No utilice este accesorio para alimentos/líquidos diferentes o calientes.

- Coloca la pieza de transmisión sobre el batidor y gírala sobre la base de la unidad del motor para que encaje y las marcas apunten la una hacia la otra.
- Coloca el batidor en un recipiente y sujétalo con firmeza; luego presiona el interruptor de encendido/apagado para encenderlo.
- No uses el batidor por más de 2 minutos seguidos.
- Suelta el interruptor on/off al finalizar

y desconecta el enchufe. Retira las varillas del recipiente.

- El recipiente **no es apto para microondas**.

Recomendaciones:

- Para obtener un resultado más uniforme, mueve el batidor con movimientos circulares y, en caso de ser necesario, manténlo ligeramente inclinado.



ADVERTENCIA: Nunca introduzcas la mano en el dispositivo mientras está funcionando, ya que existe riesgo de lesiones.

Accesorios de ganchos para masa: gancho removedor y amasador

Con los ganchos para masa podrás procesar masas de repostería dulce y salada, además de salsas, rellenos y cremas.

- Encaja el gancho amasador o removedor en la pieza de engranaje correspondiente. Nunca utilices las piezas por separado, sino siempre juntas.
- Procesa las masas pesadas durante breves periodos de tiempo y deja que la batidora de mano se enfríe por intervalos para proteger el motor. Sam no está diseñado para procesar masas de pan pesadas.

Los accesorios (Robot de cocina 944098)

Accesorio para cortar en dados y tiras

El accesorio de dados y tiras corta verdura y fruta cruda y cocinada en dados o tiras. No utilices alimentos congelados ni fruta o carne con hueso.

- Coloca el accesorio para dados o tiras en el orificio de la tapa intermedia con las cuchillas del accesorio orientadas hacia arriba. Ten mucho cuidado para no hacerte daño.
- Coloca la pieza de la cuchilla en la tapa intermedia y cierra las abrazaderas para que ambas piezas queden unidas.
- Coloca la pieza en el recipiente de modo que quede recta y bien asentada.
- Coloca la tapa y gírala en sentido antihorario hasta que quede encajada.
- Coloca la carcasa del motor de la batidora de mano en la tapa. Debes escuchar un clic.
- Retira el empujador e introduce los primeros ingredientes.
- Pon en marcha a Sam y empuja los ingredientes con el empujador.
- Cuando hayas procesado todos los alimentos, desmonta la carcasa del motor presionando el botón del punto de unión y tirando de la batidora de

mano hacia arriba.

- Gira la tapa en sentido horario para quitarla.
- Quita la tapa intermedia con los accesorios, desencaja las abrazaderas y retira la pieza de la cuchilla y el accesorio para dados o tiras.
- Saca los alimentos del recipiente.

Recomendaciones:

- Corta los ingredientes para que quepan por el orificio de llenado y no queden encajados ni atascados.
- Si quieres procesar varios alimentos sucesivamente, empieza por el más blando y termina por el más duro.
- Si ejerces demasiada presión sobre las piezas, podrían deformarse ligeramente. Luego puedes manipularlas para que recuperen su forma.

Discos de corte y rallado

Con los discos de corte puedes rallar o cortar en rodajas verdura, fruta y queso.

Ten en cuenta que algunos discos de corte se pueden utilizar por ambos lados.

- Introduce la espiga para discos de rallado y corte en el recipiente.
- Coloca el complemento deseado sobre la espiga hasta que encaje correctamente.
- Coloca la tapa y gírala en sentido antihorario hasta que quede encajada.

- Coloca la carcasa del motor de la batidora de mano en la tapa. Debes escuchar un clic.
- Retira el empujador e introduce los primeros ingredientes.
- Pon a Sam en marcha y empuja los ingredientes con el empujador.
- Cuando hayas procesado los ingredientes, desmonta la carcasa del motor presionando el botón del punto de unión y tirando de la batidora de mano hacia arriba.
- Gira la tapa en sentido horario para quitarla.
- Levanta el disco de corte o rallado y quita la espiga.
- Saca los alimentos procesados.

Recomendaciones:

- Utiliza una velocidad baja para que los ingredientes se procesen en pedazos

gruesos. Utiliza una velocidad mayor para procesar los alimentos en trozos más pequeños.

- La fruta blanda no siempre será apta para su procesamiento.

Ajuste de velocidad

Pulsa y mantén pulsado el interruptor de encendido/apagado para poner en marcha la unidad. El regulador de velocidad continuo te permite controlar la rapidez: cuanto más fuerte y cuanto más tiempo se presione, más rápido trabajará el aparato. Para reducir la velocidad, simplemente puedes disminuir la presión sobre el interruptor. Ten en cuenta que los resultados de corte del robot de cocina serán más finos cuanto mayor sea la velocidad que utilices.

Cantidades y tiempos máximos de preparación

Triturar

Ingrediente	Cantidad de preparación	Tiempo
Fruta y verdura	100-200 g	10-15 segundos
Zanahoria	180-240 g	10-15 segundos
Papilla, sopa y salsa	50-200 ml	10-15 segundos
Masa	50-250 ml	10-15 segundos
Bebidas y batidos	50-500 ml	10-15 segundos

Minipicadora

Ingrediente	Cantidad de preparación	Tiempo
Cebolla y huevo cocido	200 g	5-10 segundos
Carne y pescado	250 g	5-10 segundos
Hierbas	100 g	5-10 segundos
Queso	100-200 g	15 segundos
Frutos secos y semillas	250-320 g	10-15 segundos

Batidor

Ingrediente	Cantidad de preparación	Tiempo
Nata	250 ml	60 segundos
Clara de huevo	4 huevos	60 segundos

Disco rallador

Ingrediente	Cantidad de preparación	Tiempo
Patata (cocida)	500 g	60 segundos

Accesorio para dados y tiras

Ingrediente	Cantidad de preparación	Tiempo
Zanahoria	500-800 g	120 segundos
Verdura	500-800 g	120 segundos

Gancho para amasar y remover

Ingrediente	Cantidad de preparación	Tiempo
Harina	300-500 g	120 segundos

Disco para rallar y discos de corte

Ingrediente	Cantidad de preparación	Tiempo
Zanahoria	300-800 g	90 segundos

Limpieza y cuidado

La batidora de mano debe limpiarse y secarse después de cada uso como se indica a continuación. La falta de cuidado o el cuidado inadecuado de la batidora de mano Sam puede afectar su funcionamiento.

- Antes de limpiar la batidora de mano, desconecta el enchufe del suministro eléctrico.
- La unidad del motor, el cable de red y el enchufe de red no deben mojarse. Limpie la carcasa de la unidad del motor con un paño ligeramente humedecido.
- El vaso y los accesorios de las varillas y ganchos para masa, además de la picadora, son aptos para lavavajillas. Lava el resto de piezas a mano, ya que no son aptos para el lavavajillas.
- Los accesorios del robot de cocina, el recipiente, los discos de corte y los accesorios para dados y tiras son aptos para lavavajillas. Lava el resto de accesorios a mano.
- Limpia todas las piezas de plástico en el nivel superior del lavavajillas y utiliza un programa con una temperatura máxima de 60 °C para evitar deformaciones. Asegúrate de que la pieza de plástico no se quede atrapada.
- Si usas tu batidora de mano Sam para procesar colorantes de alimentos, los accesorios o la carcasa del motor pueden teñirse. Limpia el aparato después de su uso con un paño humedecido con aceite vegetal para retirar los rastros de colorante y, posteriormente, límpialo como se ha descrito anteriormente.
- Si procesas alimentos con mucha sal con el mini procesador de alimentos, asegúrate de lavar bien la cuchilla después de su uso.
- Siempre limpia todas las partes que tengan contacto con alimentos con agua caliente y detergente.

Resolución de problemas

Sigue estos pasos si el aparato no funciona correctamente:

1. Comprueba si se ha seguido correctamente el manual de instrucciones.
2. Comprueba si la tabla que aparece a continuación presenta alguna solución.
3. Comprueba que todos los fusibles estén intactos.

Problema	Solución
Mi batidora de mano no tritura los ingredientes completamente.	Si es necesario, añade un poco más líquido; de esta manera tu batidora de mano podrá funcionar óptimamente. Corta los alimentos en trozos más pequeños antes de procesarlos.
Mi batidora de mano tiene problemas para mezclar todos los ingredientes correctamente.	Presta atención a la cantidad mínima y máxima de llenado del recipiente. El accesorio debe sumergirse a una profundidad suficiente.
El aparato se apaga repentinamente.	Asegúrate de no triturar alimentos demasiado duros, pues el motor puede sobrecalentarse y activar la protección contra sobrecalentamiento (apagando el aparato). No mezcles ingredientes blandos durante más de 1 minuto, ni ingredientes duros durante más de 15 segundos.
El aparato hace mucho ruido.	Utiliza la batidora de mano únicamente en el recipiente designado; nunca la uses en ollas, sartenes, etc., pues los recipientes o las piezas de la batidora pueden dañarse. Usa tu batidora de mano únicamente para alimentos blandos o sólidos, no para alimentos demasiado duros ni congelados.
La mini procesadora de alimentos no tritura los ingredientes correctamente.	Para facilitar el trabajo de tu mini procesadora de alimentos y para obtener los mejores resultados, se recomienda cortar los ingredientes en trozos y luego triturarlos separándolos en porciones.

El batidor no bate la nata con firmeza.	Asegúrate de que el batidor y el recipiente estén completamente libres de grasa y de que la nata esté fría (por debajo de 10 °C).
Mi mayonesa se corta cuando la preparo.	Asegúrate de que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente y añade el aceite gradualmente a la mezcla. Si es posible, sostén la barra mezcladora en el fondo del recipiente y empieza a tirarla lentamente hacia arriba cuando se esté terminando el proceso. Si tu mayonesa ya se ha cortado, puedes salvarla agregando una o dos cucharadas de agua caliente.

Si Sam mostrara otros defectos distintos a los descritos, contacta con un servicio de reparaciones profesional. Nunca intentes reparar el aparato por tu cuenta.

Atención al cliente

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años. Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto a una prueba de compra. Las piezas reemplazables excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural. La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tienes preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Número telefónico:
+49 211 749 55 10

(Se pueden aplicar cargos adicionales.)

Correo electrónico: service@springlane.de

Eliminación/ Protección del medio ambiente



Nuestros productos están fabricados con altas exigencias de calidad y están concebidos para que tengan una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regular contribuyen a alargar su vida útil. Si el aparato estuviera averiado y ya no se pudiera reparar, no debe ser eliminarlo en la basura doméstica común.

Debes entregar el aparato en un punto de eliminación indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Con la correcta eliminación y el reciclaje contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medioambiente.

Springlane GmbH declara que el producto cumple con los requisitos básicos de CE a fecha de su expedición. La declaración de conformidad completa está disponible en www.springlane.de/bedienungsanleitungen.



Bedienungsanleitung Stabmixer Sam/ Stabmixer Sam inkl. Küchenmaschine

Artikel-Nr.: 944097/944098

Stand: Oktober 2020

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Springlane GmbH, Reisholzer Werftstraße 25a, 40589 Düsseldorf, Germany

Service Hotline: 0800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de | Internet: www.springlane.de