

BLENDER CHAUFFANT

COOK & ICE VERSION 3

SYCP-HB008



FR - NOTICE D'UTILISATION

EN - USER INSTRUCTIONS

ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

DE - GEBRAUCHSANWEISUNG

IT-ISTRUZIONI PER L'USO

FR – NOTICE D'UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi en prêtant une attention particulière aux consignes de sécurité.
Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.

GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

Toute l'équipe SENYA vous remercie pour votre commande et pour la confiance que vous portez sur la marque Senya.

Conditions de garantie

A compter du 1er janvier 2016, SENYA garantit le bon fonctionnement de ses produits pendant une durée de 2 ans à partir de la date d'achat. La garantie de tout achat ayant eu lieu avant cette date est valable 1 an. Cette garantie s'applique exclusivement aux produits utilisés à des fins domestiques. Toute autre utilisation dans le cadre d'un usage professionnel par une personne physique ou morale exclut toute application de la garantie. Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

Disponibilité des pièces détachées

Senya dispose de pièces détachées pour ses produits pour une durée de 2 ans. Vous pouvez trouver les accessoires et pièces détachées pour vos produits Senya en vente chez notre partenaire Cdiscount. Si votre accessoire ou votre pièce détachée n'est pas disponible, nous vous invitons à contacter notre service SAV au service-client@senya.fr.

Avis client

Si vous êtes satisfait(e) de votre produit, nous vous invitons à déposer un avis sur le site où vous avez passé votre commande pour aider d'autres utilisateurs à faire leur choix. Dans le cas où votre produit ne vous donnerait pas entière satisfaction, nous vous invitons à nous écrire à l'adresse mail service-client@senya.fr avant de laisser un avis négatif. Notre service client sera à votre écoute pour toutes réclamations ou préconisations afin de vous satisfaire et d'améliorer nos produits.



Politique sur le Bisphénol A

Tous nos produits Senya sont développés avec le plus grand soin pour satisfaire toutes les législations européennes. Nos laboratoires partenaires contrôlent de manière très stricte chaque production afin de garantir à nos produits une conformité aux exigences de sécurité électrique, de compatibilité électromagnétique, de limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses et de contact alimentaire pour les produits liés à l'alimentation. De ce fait, tous nos produits sont en accord avec la réglementation en vigueur sur Bisphénol A (BPA).

I- CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

1. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
2. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et non commerciale. Toute autre utilisation ou toute utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non-conforme. Toute réclamation pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme est exclue. Seul l'utilisateur en assume les risques.
3. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
4. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à 220-240V.
5. Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
6. N'utilisez pas l'appareil si le couvercle n'est pas correctement fixé.
7. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
8. Le récipient devient chaud lorsqu'il est utilisé. Utilisez toujours la poignée prévue à cet effet.

9. N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - si vous l'avez laissé tomber.
10. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
11. Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis avec l'appareil.
12. N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
14. Lors du mixage de liquides chauds, une attention doit être apportée afin d'éviter toute projection de liquide chaud pouvant provoquer des brûlures.
15. Ne pas enlever le couvercle lorsque l'eau boue
16. Laisser toujours refroidir l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage
17. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer

avec l'appareil.

18. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
19. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière d'utiliser les accessoires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice en vue d'une utilisation en toute sécurité.
20. En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil (notamment les surfaces en contact avec les aliments), référez-vous au paragraphe « entretien et stockage » de cette notice.
21. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement
22. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant son montage, démontage ou nettoyage
23. Il y a un risque de blessures en cas de mauvaise utilisation
24. Etre vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine
25. Evitez tout débordement de liquide sur les connecteurs
26. Utilisez uniquement la base (unité avec moteur) fournie
27. Des résidus peuvent apparaître sur la surface de l'élément chauffant après utilisation

28. Attention lors de la manutention des lames lors du vidage et ettoyage du bol.
29. Attention lorsque vous touchez la partie avant du couvercle pour ouvrir le blender (juste après utilisation)- Surface chaude.
30. Si les lames se bloquent lors du mixage, débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'aliment responsable du blocage.

II- CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

II.1 DESCRIPTION GLOBALE DU PRODUIT



1.Couvercle	2.Bol en inox gradué	3.Bouton marche / arrêt
4.Bouton vapeur	5.Bouton soupe moulinée	6.Bouton soupe veloutée
7.Variateur blender pour les préparations froides	8.Pieds antidérapants	9.Panier vapeur

II.2 CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 blender chauffant
- 1 panier vapeur
- 1 couvercle
- 1 notice d'utilisation
- 1 livret de recettes

II.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Réalisez vos soupes en un temps record
- 3 programmes automatiques : soupe veloutée, soupe moulinée, vapeur
- 3 vitesses de mixage avec fonction Pulse pour réaliser smoothies, compotes, coulis, sauces et cocktails de fruits
- Fonction glace pilée
- Fonction auto-nettoyage
- Bol en Inox capacité : 1,5 L pour préparations froides et 1,2 L soupe pour préparations chaudes
- Couvercle hermétique et anti-projection
- Pieds antidérapants
- 30 idées de recettes fournies
- Puissance de chauffe 700-900W, blender 500 W
- Alimentation : 220-240V~ 50-60Hz
- Dimensions produit : 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

III- UTILISATION DU PRODUIT

III.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et sec et lavez les lames avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux

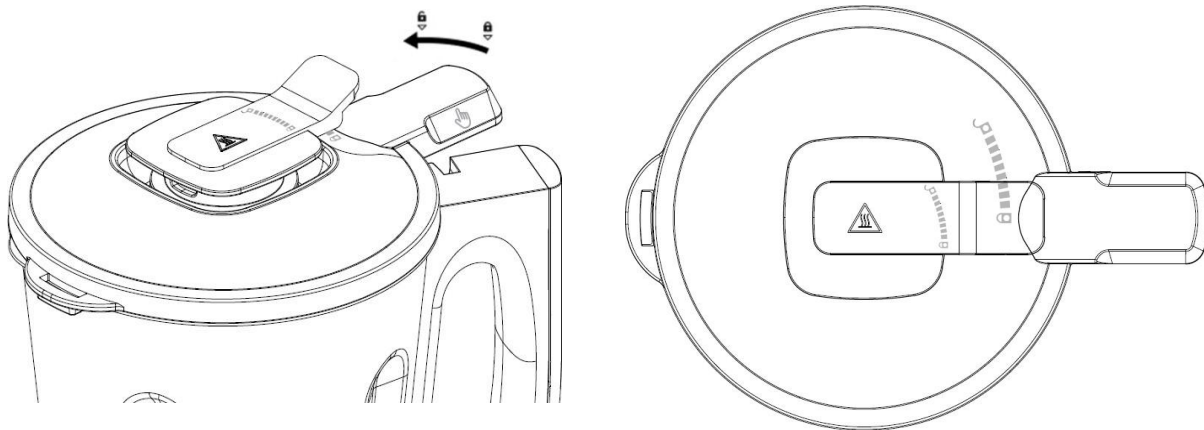
III.2 CONSEILS PRATIQUES

Astuce ouverture :

1. Pour ouvrir le couvercle, il vous suffit de le faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre comme l'indique les schémas ci-dessous. Tournez le couvercle vers le symbole du cadenas ouvert  et plus, le pictogramme de la main  permet de vous montrer où il faut pousser pour l'ouverture du couvercle.
2. Pour ouvrir le couvercle, il vous suffit de le faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (comme le couvercle) et comme l'indique les schémas ci-dessous. Tournez le couvercle vers le symbole du cadenas ouvert. 

Astuce fermeture :

1. Pour fermer le couvercle, il vous suffit de le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre. Tournez le couvercle vers le symbole du cadenas fermé. 
2. Pour fermer le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (comme le couvercle). Tournez le bouchon doseur en verre vers le symbole du cadenas fermé. 



⚠ Attention : Après utilisation, le bol inox risque d'être chaud ☹ . Utilisez des accessoires adéquats.

- La quantité totale d'ingrédients et de liquide ne doit pas dépasser la ligne de limite MAX (**préparation froide 1.5 L, préparation chaude 1.2 L**). En cas de débordement, il peut y avoir des risques de brûlures.
- Assurez-vous que tous les ingrédients soient épluchés ou coupés en cubes (2-3 cm).
- Si vous n'êtes pas sûr des quantités, utilisez le récipient de mesure fourni comme guide.
- Remuez toujours vos ingrédients avant de mettre le couvercle. Cela évite que les ingrédients ne collent au fond de votre blender.
- Retirez toujours la préparation chaude lorsque le cycle est terminé, car le blender reste toujours chaud et peut brûler votre préparation.
- Si le panneau de commande ne s'allume pas ou si le blender ne démarre pas après la mise sous tension, vérifiez que le bol et/ou le couvercle (la languette du couvercle doit être bien alignée à la poignée du blender) soient bien placés. Enlevez le blender et/ou le couvercle, puis placez-les correctement.
- Ne chauffez/mixez pas l'appareil dans le vide sans aliment.
- N'introduisez aucun ustensile dans le blender à travers le couvercle.
- Certaines préparations ne peuvent pas être réalisées correctement par ce blender : sauce béchamel, sauce mayonnaise.
- Possibilité d'arrêter l'appareil en cours de cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt ⏻ .

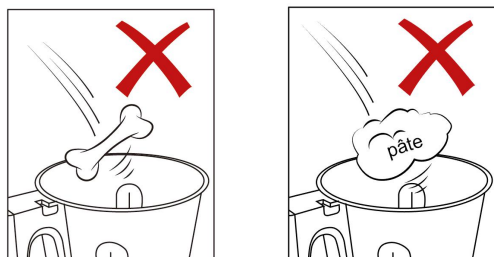
III.3 FONCTIONNEMENT

Cet appareil est préconisé pour réaliser : soupe veloutée, soupe moulinée, légume/viande/poisson en vapeur, smoothies, milk-shake, coulis de légumes ou de fruits, compote, cocktail de fruit, glace pilée.

- Assurez-vous que le blender ne soit pas branché à la prise électrique.
- Placez le bol (2) sur le bloc moteur. Le blender ne fonctionne pas si le bol n'est pas installé correctement.
- Découpez tous les ingrédients en morceaux (2-3 cm) et placez-les dans le bol (2).
- Enfin, ajoutez le liquide entre 0,8L et 1,5L (**Rappel : 1,2L max pour les préparations chaudes**).
- POUR UN BON FONCTIONNEMENT ET POUR EVITER TOUT RISQUE DE PROJECTION, NE JAMAIS INSERER PLUS DE 1,5L OU MOINS DE 0,8L DE LIQUIDE.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage complet, assurez-vous que la languette du couvercle soit bien insérée dans son encoche.
- Branchez le blender à la prise électrique. Le bouton marche/arrêt ⏻ clignote. Votre appareil est prêt à être utilisé.

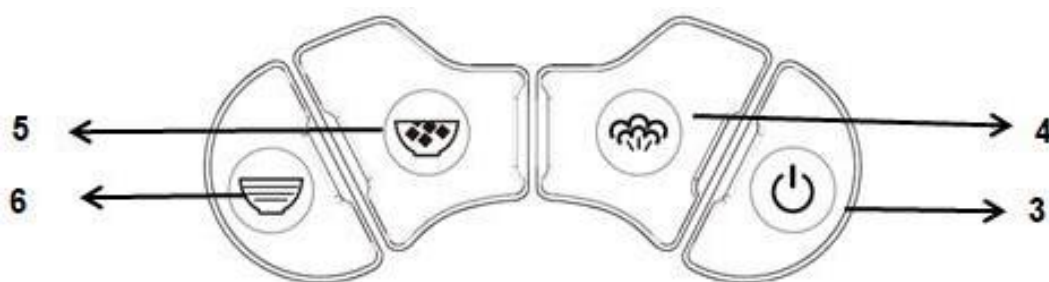
Attention: ne mélangez pas d'aliments durs comme des os, ils pourraient bloquer la lame et endommager l'appareil!

Il est interdit de mélanger des aliments denses comme la pâte dans cet appareil!



III.4 UTILISATION DE MODES : PREPARATIONS CHAUDES

3 programmes automatiques (soupe veloutée, soupe moulinée, vapeur) qui durent entre 20- 30 mins selon la quantité de votre préparation.



	Bouton marche / arrêt (3) : Lorsque l'appareil est branché, le bouton clignote en rouge. Vous pouvez appuyer sur le bouton pour allumer ou éteindre l'appareil.
	Bouton vapeur (4) : Programme automatique utilisé pour cuire légume/poisson/viande à la vapeur.
	Soupes moulinées (5) : Programme automatique utilisé pour des soupes moulinées, des compotes...
	Soupes veloutées (6) : Programme automatique utilisé pour des soupes veloutées, des coulis...



Mode Soupe veloutée chaude
(Soupes veloutées, coulis chauds)

Assurez- vous de mettre le variateur sur la position « 0 »

- 1- Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Le bouton  s'allume fixement en rouge et les autres boutons clignotent en bleu.
- 2- Appuyez sur le bouton  Le bouton s'allume en bleu fixement.
- 3- Le programme commence automatiquement et le temps de cuisson prend environ 20- 25 minutes. Pendant la cuisson, le bouton  reste allumé fixement en rouge.
- 4- En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le bouton  s'éteint. La soupe est prête à être dégustée.

Remarque :

- Durant la cuisson, il est tout à fait normal que l'appareil fasse du bruit, mixe plusieurs fois les aliments et que des filets de vapeur s'échappent de l'appareil.
- Lorsque le programme « soupe veloutée » est sélectionné, la fonction blender ne doit pas être utilisée.

- Vous pouvez également interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton  L'appareil passe en mode veille et le bouton clignote en rouge.
- **Si vous trouvez ce mode trop bruyant, vous pouvez opter pour le mode «soupe moulinée» (détaillé ci-dessous), et mixer 30 à 40 secondes manuellement à fin du programme.**



Mode Soupe moulinée chaude

(Soupes moulinées, compotes)

Assurez- vous de mettre le variateur sur la position « 0 »

- 1- Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Le bouton  s'allume fixement en rouge et les autres boutons clignotent en bleu.
- 2- Appuyez sur le bouton . Le bouton s'allume en bleu fixement.
- 3- Le programme commence automatiquement et le temps de cuisson prend environ 20- 30 minutes. Pendant la cuisson, le bouton  reste allumé fixement en rouge.
- 4- En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le bouton  s'éteint. Votre soupe est prête à être dégustée.

Remarque :

- Ce programme ne dispose pas d'une fonction de mixage automatique.
- Utiliser les vitesses de mixage (1, 2 ou 3) du variateur du blender (7) pendant 20 secondes à 3 minutes afin d'obtenir la texture souhaitée.



Mode Cuisson vapeur

(Légume/poisson/viande vapeur)

Assurez- vous de mettre le variateur sur la position « 0 »

- 1- Il ne faut pas insérer d'aliments dans le bol en inox. Versez 0,8 L d'eau.
- 2- Placez-le panier vapeur (9) dans le bol (2). Ajoutez-y vos ingrédients. Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Le bouton  s'allume fixement en rouge et les autres boutons clignotent en bleu.
- 3- Appuyez sur le bouton . Le bouton s'allume en bleu fixement.
- 4- Le programme commence automatiquement et le temps de cuisson prend environ 25- 30 minutes. Pendant la cuisson, le bouton  reste allumé fixement en rouge.
- 5- En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le bouton  s'éteint. La dégustation peut commencer.

Remarque :

- Lorsque le programme « vapeur » est activé, le couteau 4 lames ne tourne plus.

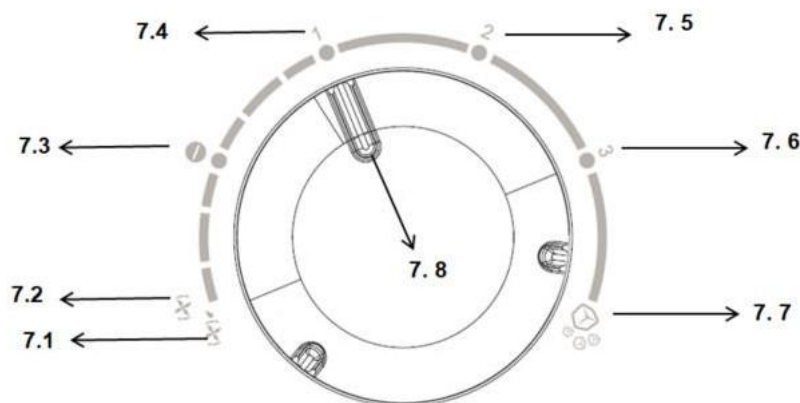
Fonction d'auto mémoire

La fonction d'auto mémoire peut être utilisée avec tous les programmes pour les préparations chaudes. Cette fonction permet d'ajouter plus d'ingrédients à votre préparation en cours de cycle, tout en gardant le réglage sélectionné au début.

- 1- Débranchez l'appareil ou enlever le couvercle du produit pour le mettre sur pause.
- 2- Mettez prudemment le couvercle puis ajoutez les ingrédients dans le bol.
- 3- Replacez ou rebranchez l'appareil. Le produit reprendra le cycle en cours.

III.5 UTILISATION DE MODES : PREPARATIONS FROIDES

6 programmes manuels. Pour activer les programmes manuels, il vous suffit de tourner le variateur du blender (7). Pas besoin d'appuyer sur le bouton marche / arrêt (3).



	Fonction auto-nettoyage (7.1) : Programme manuel utilisé pour nettoyer le bol en inox
	Fonction Pulse (7.2) : Programme manuel utilisé pour mixer les aliments plus finement
	Position « zéro » (7.3) : Lorsque vous n'utilisez pas le mode blender, positionnez le variateur sur cette position
	Blender vitesse 1 (7.4) : Puissance : 300W. Programme manuel utilisé pour mixer des aliments moux
	Blender vitesse 2 (7.5) : Puissance : 400W. Programme manuel utilisé pour mixer des aliments durs
	Blender vitesse 3 (7.6) : Puissance : 500W. Programme manuel utilisé pour des smoothies ou cocktails avec glaçons
	Glace pilée (7.7) : Pour piler et briser facilement les glaçons par impulsions automatiques
	Position du variateur (7.8)



Mode blender

(Smoothies, soupe froide, milkshake, cocktail de fruits, purée)

Ce mode vous aidera à faire des préparations froides. Pour ce mode, l'utilisation des boutons de fonction pré-programmée n'est pas nécessaire. Il vous suffit de tourner le variateur  (sans appuyer sur le bouton marche / arrêt  qui doit continuer à clignoter).

1. Une fois le blender branché à la prise électrique, le bouton marche/arrêt  clignote en rouge. Votre appareil est prêt à être utilisé en mode blender.
2. Tournez le variateur à droite sur la vitesse 1,2 ou 3 afin de mixer vos aliments comme vous le

souhaitez. Vous pouvez décider du temps de mixage afin d'avoir la texture désirée.

Remarque :

- Dans ce mode, la fonction cuisson ne fonctionne pas.
- Ne mixez pas d'ingrédients secs.
- Vous ne pouvez pas moulin de graine
- **N'utilisez pas la fonction blender plus de 3 minutes en continu.** Des pauses de 5 minutes sont nécessaires afin de ne pas faire surchauffer le bloc moteur.
- En fin d'utilisation, n'oubliez pas de placer le variateur de vitesse sur la position « 0 ».



Mode Glace pilée

Ce blender dispose d'une fonction glace pilée. Tournez le variateur à droite sur la fonction glace pilée (7.7). Vous pouvez arrêter l'appareil au bout de 3-4 mixages ou lorsque vous entendez les lames tournées dans le vide.

1. Une fois le blender branché à la prise électrique, le bouton marche/arrêt  clignote.
2. Vous pouvez utiliser le mode glace pilée.
3. Insérez les glaçons dans le jug, puis fermez le couvercle.
4. Tournez le variateur sur la position glace pilée  (vers la droite) jusqu'à ce que le résultat 4- vous convienne.



Mode Pulse

1. Une fois le blender branché à la prise électrique, le bouton marche/arrêt  clignote. Vous pouvez utiliser le mode Pulse.
2. Insérez les aliments dans le bol.
3. Tournez le variateur à gauche sur la fonction pulse  afin de mixer vos aliments plus finement. Grâce à cette fonction, vous parvenez à mieux contrôler le mixage et obtenir des préparations plus précises.



Mode Auto-nettoyage

1. Une fois le blender branché à la prise électrique, le bouton marche/arrêt  clignote.
2. Vous pouvez utiliser le mode auto-nettoyage.
3. Il ne faut pas insérer les aliments.
4. Verser entre 0,8L et 1,5L d'eau claire, 3 à 5 gouttes de liquide vaisselle, fermez le couvercle.
5. Tourner le variateur sur la position auto-nettoyage  (vers la gauche) pendant environ 15 secondes.

Remarque :

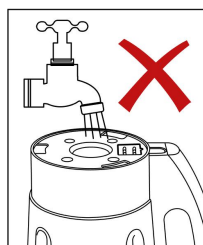
- Pour plus de détails, se référer à la section suivante : « Entretien et stockage ».

IV- ENTRETIEN ET STOCKAGE

- Toujours débrancher l'appareil et attendre son arrêt complet avant de le démonter.

- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- **Faites très attention de ne pas vous couper lors de la manipulation des lames car elles sont coupantes !**
- Ne nettoyez pas le blender ou le couvercle en plastique fourni au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface de l'appareil et le couvercle avec un chiffon doux et humide.
- **Attention :** Les lames ne sont pas amovibles et sont très coupantes ; soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez l'intérieur du bol.
- Pour les tâches tenaces, il est recommandé de laisser de l'eau chaude dans le blender pendant 10-15 minutes avant d'utiliser la fonction auto-nettoyage.
- Ne pas rechauffer la soupe avec le bol inox, elle risquerait de brûler et d'accrocher au fond du bol
- Vous pouvez ajouter du vinaigre et le laisser tremper dans le bol afin d'éliminer les taches les plus coriaces
- Le couvercle est lavable au lave vaisselle

Avertissement : Ne nettoyez pas la poignée et la base de la verseuse sous le robinet , et ne plongez pas la base de la verseuse dans l'eau !!



V- GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Problème d'électricité	Vérifiez que l'appareil soit sous tension
L'appareil ne fonctionne pas alors qu'il est déjà sous tension	Le couvercle n'est pas installé correctement	Retirez le couvercle et le replacer à nouveau en vérifiant que la languette est bien insérée dans son encoche
L'appareil s'est arrêté au milieu du programme		
Le blender n'arrive pas mixer les aliments correctement	Aliments trop durs /gros	Coupez les légumes en 2-3 cm
	Les proportions(aliments solides et liquides) ne sont pas cohérentes	Rectifiez les proportions
Les ingrédients sont encore durs après 1 cycle complet	Programme mal choisi	Utiliser la fonction blender ou renouveler le programme
	Aliments trop durs /gros	Coupez les légumes en 2-3 cm
Surchauffe du moteur, de la fumée apparaît	La nourriture dans le bol est trop dure et trop grande, ce qui bloque la lame	Retirez les aliments, coupez-les en petits morceaux avant de les mélanger
	Vous mélangez des aliments denses comme de la pâte dont l'utilisation est interdite sur cet appareil	Ne mélangez pas des aliments denses comme de la pâte sur cet appareil

VI- TRAITEMENT DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE



Application dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays Européens disposant de systèmes de collecte sélective. Le symbole, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre distributeur. Le matériau d'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage de manière écologique et mettez-le à la disposition du service de collecte des matières recyclables.

EN – USER MANUAL

Read carefully this user manual before first use. Pay special attention to the security instructions. Keep this manual for later consultation.

WARRANTY AND AFTER-SALES

Everyone at SENYA thanks you for your order and for the confidence you have in the Senya brand.

Warranty conditions

As of 1 January 2016, SENYA guarantees the proper functioning of its products for a period of 2 years from the date of purchase. The warranty of any purchase made before that date is valid for 1 year. This warranty only applies to products used for domestic purposes. Any other use in the context of professional use by a natural or legal person excludes any application of the warranty. This product is guaranteed against any failure resulting from faulty workmanship or materials. This warranty does not cover defects or damage resulting from improper installation, incorrect use or normal wear and tear of the product.

Availability of spare parts

Senya has spare parts for its products for a 2-year period. You can find accessories and spare parts for your Senya products sold by our partner Cdiscount. If your accessory or spare part is not available, please contact our after-sales service at service-client@senya.fr.

Customer reviews

If you are satisfied with your product, please submit a review on the website where you placed your order to help other users make their choice. If you are not totally satisfied with your product, please write to us at this email address service-client@senya.fr before leaving a negative review. Our customer service will listen to your complaints or recommendations in order to satisfy you and improve our products.



Bisphenol A Policy

All our Senya products are developed with great care to meet all European legislation. Our partner laboratories strictly control each production to ensure that our products comply with the requirements for electrical safety, electromagnetic compatibility, limitation of use of certain hazardous substances and food contact for food-related products. All our products are therefore compliant with the current regulations on Bisphenol A (BPA).

I- IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged device.
2. This appliance is intended for private and non-commercial use. Any use other than previously stated is considered as improper use. No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose. The risk must be borne solely by the user.
3. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
4. Make sure that the network voltage corresponds to 220-240V.
5. Place the product on a stable surface. Do not slot it in.
6. When unplugging the power cord, always pull it at the plug; do not pull on the cord.
7. Do not use the appliance without the lid being securely clipped in place.
8. Do not move the appliance whilst in use.
9. The jug body becomes hot during use, always use the handle provided.
10. Do not use the appliance :
 - if the plug or the power cord are damaged

- if the appliance is in anyway damaged
 - if it fell down
11. Do not let the power cord hang over the edge of a table or the work surface and make sure it does not come into contact with hot surfaces.
 12. Use only the accessories supplied with the appliance.
 13. The appliance must not be immersed.
 14. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 15. When mixing hot liquids, take care to avoid splashing any hot liquid that could cause burns.
 16. Do not remove the lid when the water is boiling.
 17. Always leave the appliance to cool down before cleaning.
 18. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.Children being supervised not to play with the appliance.
 19. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
 20. It is essential to keep this appliance clean since it is in direct contact with food.
 21. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), thanks to refer to the paragraph “advice for care & storage” in this manual.
 22. Switch off the appliance and unplug it from the power

supply before changing the accessories or handling or getting near to any of the parts that move during operation.

23. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, dismantling or cleaning.
24. CAUTION: Potential injury from misuse.
25. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
26. CAUTION: Avoid any spilling on the connector.
27. The appliance is only to be used with the stand(motor unit) provided.
28. The heating element surface is subject to residual heat after use.
29. Be careful taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
30. Be careful when you touch front grip when you open the lid (when unit just finished working) – Hot surface.
31. If the blades are blocked when mixing, always unplug the appliance before removing the food responsible for blocking.

II-CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

II.1 GLOBAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT



1	Lid cap	2	Stainless steel bowl	3	On / Off button
4	Steam button	5	Chunky soup button	6	Smooth soup button
7	Speed control knob	8	Non slip feet	9	Steam basket

II.2 PACKAGE CONTENTS

- 1 heating blender
- 1 steam basket
- 1 lid cap
- 1 instruction manual
- 1 recipe book

II.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

- Prepare your soups in record time
- 3 automatic programs : smooth soup, chunky soup, steam
- 3 speeds with Pulse function to realise smoothies, compotes, sauces, coulis and fruit cocktails
- Ice crushed function
- Self-cleaning function
- Stainless steel bowl capacity: 1,5L for cold preparations and 1,2L for hot preparations
- Hermetic and anti-projection lid
- Non-slip feet
- 30 recipe ideas provided
- Heating power 700-900W, blender 500W
- Power supply: 220-240V~ 50-60Hz
- Dimensions: 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

III-USE

III.1 BEFORE THE FIRST USE

Wipe the unit body with a soft, dry cloth and wash the blades with hot water and washing up liquid. Rinse with clean water and dry carefully with a soft cloth.

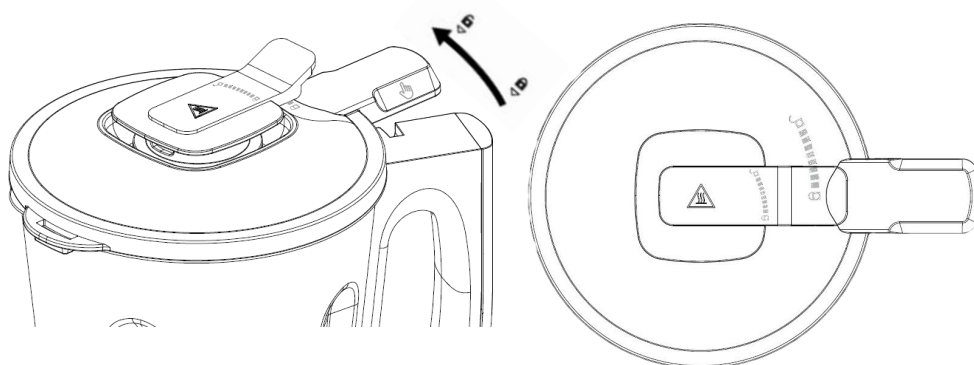
III.2 TIPS FOR USING THE APPLIANCE

Opening :

1. To open the lid, simply rotate it counterclockwise as shown in the diagrams below. Turn the lid towards the open padlock symbol . In addition, the pictogram of the hand  shows you where to push for opening the lid.
2. To open the lid cap, simply rotate it counterclockwise (like the lid) and as shown in the diagrams below. Turn the lid towards the open padlock symbol .

Closing :

1. To close the lid, simply rotate it clockwise. Turn the lid towards the closed padlock symbol .
2. To close the lid cap, simply turn it clockwise (like the lid). Turn the dosing glass cap towards the closed padlock symbol .



 **Warning:** The stainless steel bowl and the lid cap may remain hot after use . Use appropriate accessories.

- The total quantity of ingredients and liquid must not go above the maximum limit (**cold preparation 1.5L, hot preparation 1.2L**). Any spillages may result in burns.
- Ensure all ingredients are peeled, sliced or cubed (2-3cm).
- Always stir your ingredients before adding the lid, this prevents ingredients sticking to the bottom of your soup maker.
- Always remove the hot preparation when the cycle is finished because the blender will still be hot and may burn your preparation.
- If the control panel does not light up or if the blender does not start after it is switched on, check that the bowl and/or cover (the tab on the cover must be aligned with the handle of the blender) are properly positioned. Remove the blender or lid and position them correctly.
- Do not heat/blend with the appliance empty.
- Do not insert any utensils in the blender through the hole of the lid cap.
- Some operations cannot be performed properly with this blender: bechamel sauce, mayonnaise.
- The appliance may be stopped during the cooking process by pressing the On/Off button .

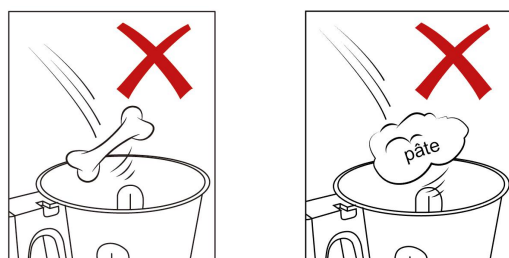
III.3 USING THE APPLIANCE

This device is recommended for the following: **creamy soup, blended soup, steamed vegetables /meat/fish, smoothies, milkshakes, vegetable or fruit coulis, purees, fruit cocktails, crushed ice.**

- Ensure the soup maker is not connected to the power outlet.
Place the bowl (2) on the motor unit (the blender does not work if the bowl is not properly fitted).
- Chop all the ingredients into 2-3 cm chunks and place them in the bowl (2).
- Finally, add the liquid up to 0.8-1.5 L (**Reminder: maximum of 1.2L for warm preparations**).
IN ORDER TO FUNCTION PROPERLY AND PREVENT ANY SPLASHING, NEVER GO ABOVE 1.5 L OR BELOW 0.8 L OF LIQUID.
- Turn the lid clockwise until it locks in place and make sure that the tab on the lid is firmly inserted in its slot.
- Plug the blender into the power supply. The On/Off button  flashes. Your appliance is ready for use.

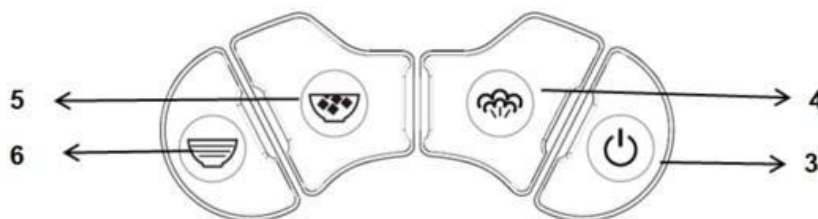
Warning: Do not mix hard food like bones, they may block the blade and damage the appliance!

Dense food like dough is forbidden to mix in this appliance!



III.4 USE OF THE MODES : HOT PREPARATIONS

3 automatic programs (chunky soup, smooth soup, steam) that last between 20-30 mins depending on the amount of your preparation.



 On / off button (3)	When the device is plugged in, the button flashes in red color. You can press the button to turn the device on or off.
 Steam button (4)	Automatic program used to cook vegetable/fish/meat steam
 Hot blended soup (5)	Automatic program used for chunky soup, compote ...
 Hot creamy soup (6)	Automatic program used for smooth soup, coulis...



Hot creamy soup mode:

(creamy soups, hot coulis)

Make sure that the variable speed control is set to the "0" position

1. Press the  button to switch on the appliance. The  button lights up (continuous red colour) and the other buttons flash (blue colour).
2. Press the  button that lights up (continuous blue colour).
3. The programme automatically starts and the cooking time takes about 20-25 minutes. During the

cooking process, the  button remains permanently lit (red colour).

- At the end of the cooking process, an audible signal will sound and the  button switches off. The soup is ready to be tasted.

Note :

- During cooking, it is quite normal for the appliance to make a noise, blend the food several times and small jets of steam to escape from the appliance.
- Do not use the blender function when the "creamy soup" program is selected.
- You can also interrupt the preparation at any time by pressing the  button. The appliance switches to standby mode and the button flashes (red colour).
- If you find this mode to be too noisy, you can select the 'blended soup' mode (see below), and blend manually for 30 to 40 seconds when the programme has ended.



Hot blended soup mode:

(Blended soups, purées)

- Press the  button to switch on the appliance. The  button lights up (continuous red colour) and the other buttons flash (blue colour).
- Press the  button that lights up (continuous blue colour).
- The programme automatically starts and the cooking time takes about 20-30 minutes. During the cooking process, the  button remains permanently lit (red colour).
- At the end of the cooking process, an audible signal will sound and the  button switches off. The soup is ready to be tasted.

Note :

- This programme does not have an automatic mixing function.
- Use the blender speeds (1, 2 or 3) for between 20 seconds and 3 minutes with the blender's variable speed control in order to obtain the required consistency.



Steam cooking mode:

(Steamed vegetable/fish/meat)

- Do not place the food in the bowl. Pour 0.8 L of water.
- Put the steam basket (9) in the bowl (2). Add your ingredients.
- Press the  button to switch on the appliance. The  button lights up (continuous red colour) and the other buttons flash (blue colour).
- Press the  button that lights up (continuous blue colour).
- The programme automatically starts and the cooking time takes about 25-30 minutes. During the cooking process, the  button remains permanently lit (red colour).
- At the end of the cooking process, an audible signal will sound and the  button switches off.

Note :

When the "Steam" programme is enabled, the chopping blade no longer rotates.

Auto memory function

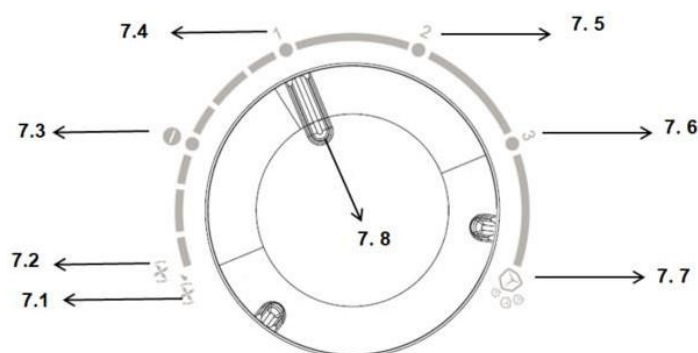
The auto memory function can be used with all programs for hot preparations. This function allows

you to add more ingredients to your preparation during the cycle, while keeping the selected setting at the beginning.

1. Unplug the device or remove the product cover to put it on pause.
2. Carefully put the lid on and add the ingredients to the bowl.
3. Replace or reconnect the device. The product will resume the current cycle.

III.5 USE OF THE MODES : COLD PREPARATIONS

6 manual programs. To activate manual programs, simply turn the blender dimmer (7). No need to press the on / off button (3).



	Self cleaning function (7.1) : Manual program used to clean the stainless steel bowl
	Pulse function (7.2) : Manual program used to mix food more finely
	Position "0" (7.3) : When not using blender mode, set the drive to this position
	Speed blender 1 (7.4) : Power : 300W. Manual program used to mix soft food
	Speed blender 2 (7.5) : Power : 400W. Manual program used to mix hard food
	Speed blender 3 (7.6) : Power : 500W. Manual program used for smoothie or cocktail with ice
	Ice crushed function (7.7) : To easily crush and broken ice by automatic pulses
	Position of the drive (7.8)



Blender mode

(Smoothies, cold soup, milkshakes, fruit cocktails, crushed ice)

This mode will help you make cold preparations. For this mode, the use of pre-programmed. Function buttons  is not necessary. Simply turn the drive  (without pressing the on / off button which must continue to cligger).

1. Once the blender is plugged into the power supply, the On/Off button  flashes. Your device is ready to be used in blender mode.
2. Turn the dimmer to the right on speed 1,2 or 3 to mix your food. You can decide the mixing time

to have the desired texture.

Note :

- In this mode, the cooking function does not work.
- Do not blend dry ingredients.
- Do not blend seeds
- **Warning! Do not use the blender function continuously for more than 3 minutes. 5- minute breaks are required to avoid overheating the motor unit.**
- At the end of use, do not forget to place the variable speed control to the "0" position.



Ice crushed mode :

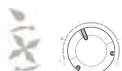
This blender has a crushed ice function. Turn the drive to the right on the crushed ice function (7.7). You can turn off the unit after 3-4 mixes and when you hear the blades turned in a vacuum.

1. Once the blender is plugged into the power supply, the On/Off button  flashes. You can use the ice crushed mode.
2. Put your ice cubes in the bowl and close the lid
3. Turn the drive to the Ice crushed position  (to the right) until the result is right for you.



Pulse mode :

1. Once the blender is plugged into the power supply, the On/Off button  flashes. You can use the pulse mode.
2. Put food in the bowl.
3. Turn the drive to the left on the pulse function  to mix your food more finely. With this function, you can better control the mix and get more accurate preparations.



Self-cleaning mode:

1. Once the blender is plugged into the power supply, the On/Off button  flashes. You can use the self-cleaning mode.
2. Do not place any ingredients in the bowl.
3. Pour between 0.8L and 1.5L of clean water, 3 to 5 drops of dishwashing liquid and close the lid.
4. Turn the variable speed control to the Self-cleaning position  (to the left) for 15seconds.

Note :

For more details, read the next section: "Advice for care and Storage".

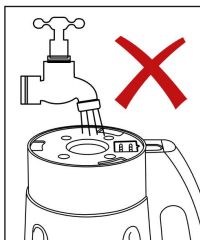
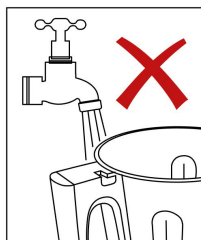
IV- CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the appliance and wait for its complete stop before dismantling it.
- Never immerse the motor unit, its power cord or its plug in water or any other liquid. Clean them with a soft, damp cloth.
- Do not clean the soup maker or the provided lid cap in a dishwasher.
- Clean the surface of the soup maker base unit and lid with a soft, damp cloth.
- **Caution:** the blades under the lid are not removable and are very sharp; extreme caution should be taken when cleaning the inside of the lid.

- **Warning:** The blades cannot be removed and are very sharp; be extremely careful when cleaning the inside of the bowl.
- For tough stains, it is recommended that you leave the hot water in the soup maker for 10-15 minutes before using the clean function.
- Do not heat up the soup in the stainless steel bowl, it may burn and stick to the bottom of the bowl.

To remove stubborn stains, add vinegar to the bowl and allow to soak. The lid is dishwasher-safe.

Warning: Do not clean jug handle and base under tap, or immerse the jug base into water!!



V- TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Cause	Solution
The appliance does not light up	Electrical problem	Check that the device is switched
The appliance is switched on but does not function	The lid is not correctly positioned	Remove the lid and put it back on again, checking that the tab is properly inserted in its slot
The appliance stops midway through the programme		
The blender does not blend	The ingredients are too hard/big	Cut up the vegetables into 2-3cm chunks
The ingredients properly	The proportions (solid and liquid ingredients) are not consistent	Correct the proportions
The ingredients are still hard after 1 full cycle	Wrong programme chosen	Use the blender function or restart the programme
	The food is too hard/big	Cut up the vegetables into 2-3cm chunks
Motor overheating, smoke appears	Food inside jug is too hard and too big, which blocks	Remove the food, cut it into small pieces before mixing
	You are mixing dense food like dough which is forbidden to use on this appliance	Do not mix dense food like dough on this appliance

VI- TREATMENT OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END OF LIFE



Application in the countries belonged to the European Union and in other European countries which have a selective collect system. This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office or your household waste disposal service. The packaging material is recyclable. Eliminate the packaging in an environmentally friendly way and make it available to the recycling collection service.

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez. Preste una atención especial a las instrucciones de seguridad. Conserve este manual para futuras referencias.

GARANTIA Y SERVICIO POSTVENTATA

Todo el equipo de SENYA desea darle las gracias por su pedido y por la confianza depositada en la marca Senya.

Condiciones de la garantía

Desde el 1 de enero de 2016, SENYA garantiza el correcto funcionamiento de sus productos durante un periodo de 2 años desde la fecha de compra. La garantía de cualquier compra que se haya realizado antes de dicha fecha es válida solo durante 1 año. Esta garantía se aplica exclusivamente a productos utilizados con fines domésticos. Cualquier otro uso con fines comerciales por parte de una persona física o jurídica invalidará cualquier aplicación de la garantía. Este producto está garantizado contra defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre los defectos o daños resultantes de una mala instalación, de un uso incorrecto o del propio desgaste por uso del producto.

Disponibilidad de piezas de recambio

Senya dispone de piezas de recambio para sus productos durante un periodo de 2 años. Encontrará también accesorios y piezas de recambio para sus productos de Senya a la venta en nuestro socio Cdiscount. Si su accesorio o pieza de recambio no está disponible, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio postventa enviando un correo electrónico a service-client@senya.fr.

Opinión del cliente

Si está satisfecho/a con su producto, le invitamos a dejar su opinión en nuestra página web o en la que haya realizado su pedido para ayudar a otros usuarios a tomar decisiones. En caso de que su producto no le satisfaga totalmente, le rogamos que nos envíe un correo electrónico a service-client@senya.fr antes de dejar un comentario negativo. Nuestro servicio de atención al cliente tendrá en cuenta todas sus reclamaciones u opiniones para satisfacerle y mejorar nuestros productos.



Política sobre el bisfenol A

Todos los productos de Senya se desarrollan con el mayor cuidado para respetar en todo momento las normativas europeas vigentes. Nuestros laboratorios asociados controlan estrictamente cada producción para garantizar que nuestros productos cumplan con los requisitos en materia de seguridad eléctrica, compatibilidad electromagnética, limitación de uso de determinadas sustancias peligrosas y del contacto con alimentos en aquellos productos relacionados con la alimentación. Por todo ello, nuestros productos cumplen con las regulaciones actuales sobre bisfenol A (BPA).

I- INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Antes de utilizar el aparato compruebe que no presenta ningún daño visible. No ponga en funcionamiento un aparato defectuoso.
2. Este aparato está destinado a un uso doméstico y no comercial. Cualquier otro uso o un uso distinto al indicado será considerado como no conforme. Será excluida toda reclamación por daños derivados de un uso no conforme del aparato. Solo el usuario asumirá los riesgos.
3. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas o análogas como:
 - zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, despachos y otros entornos profesionales;
 - granjas;
 - la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
 - entornos de tipo casas de huéspedes.
4. Comprobar que la tensión de la red eléctrica es de 220-240V.
5. Para desconectar el cable de alimentación, tire siempre del enchufe, nunca del cable en sí mismo.
6. No utilizar el aparato si la tapa no está fijada correctamente.
7. No desplazar el aparato cuando está en funcionamiento.
8. El recipiente se calienta cuando se utiliza. Utilizar siempre el asa previsto a este efecto.
9. No utilice el aparato en los casos siguientes:
 - si la toma o el cable de alimentación están dañados,
 - si el aparato está dañado de alguna forma cualquiera,

-si se ha caído,

10. No deje colgar el cable de alimentación sobre el borde de una mesa o de una encimera y procure que no entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque ni utilice el aparato cerca de una fuente cualquiera de calor (placa de cocción, calefactor, etc.).
12. Utilice únicamente los accesorios originales suministrados con el aparato.
13. No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
14. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su distribuidor, su servicio posventa o por personas de cualificación técnica similar, con el fin de evitar cualquier tipo de riesgo.
15. Si se mezclan líquidos calientes, hay que tener cuidado para evitar toda proyección de líquido caliente susceptible de provocar quemaduras.
16. No retirar la tapa ni el tapón dosificador cuando el agua esté hirviendo.
17. Dejar siempre enfriar el aparato antes de limpiarlo.
18. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos técnicos, siempre que sean correctamente supervisadas o si un manual de instrucciones relativo al uso del aparato con toda seguridad les ha sido facilitado y si los riesgos enfrentados han sido bien entendidos. Niños supervisados para que no jueguen con el aparato.
19. Este aparato no debe ser utilizado por los niños.

Mantener el aparato así como su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

20. En lo referente a la información detallada sobre la manera de utilizar los accesorios, remitirse al párrafo siguiente del manual para un uso seguro.
21. En lo que se refiere a las instrucciones de limpieza del aparato (principalmente las superficies en contacto con los alimentos), consulte el párrafo «mantenimiento y almacenamiento» de estas instrucciones.
22. Apagar el aparato y desenchufarlo de la red antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes móviles durante el funcionamiento.
23. Desenchufar siempre el aparato si se deja sin vigilancia, o antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
24. Existen riesgos de heridas en caso de uso incorrecto.
25. Permanecer alerta al verter un líquido caliente en el procesador o el mezclador ya que podría ser expulsado del aparato debido a una ebullición espontánea
26. Evitar el derrame de líquidos sobre los conectores El aparato sólo se debe utilizar con el soporte (motor) suministrado.
27. La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
28. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
29. Tenga cuidado al tocar la empuñadura delantera cuando abra la tapa (cuando la unidad acabe de trabajar)
- superficie caliente.
30. Si las cuchillas se bloquean durante la mezcla,

desenchufar siempre el aparato antes de retirar el alimento que ha causado el bloqueo.

II- CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

II.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



1.Tapón dosificador graduado	2.Bol graduado de acero inoxidable	3.Botón on / off
4. Botón vapor	5.Botón sopa triturada(Chunky)	6.Botón sopa en crema(Smooth)
7.Variador Licuadora para preparaciones frías	8.Pies antideslizantes	9.Cesta vapor

II.2 CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 licuadora calentadora
- Cesta vapor
- Tapón dosificador graduado
- 1 instrucciones de uso
- 1 libro de recetas

II.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Para preparar sopas en un tiempo récord
- 3 programas automáticos: sopa cremosa (velouté), licuada, vapor
- 3 velocidades de mezclado con función Pulse para realizar sopas, batidos, compotas, jugos, salsa y cócteles de frutas
- Función hielo picado
- Función de autolimpieza
- Bol de acero inoxidable capacidad: 1,5L para preparaciones frías y 1,2L para preparaciones

caliente

- Tapa hermética y antiproyección
- Tapón dosificador graduado (50mL)
- Pies antideslizantes
- 30 ideas de recetas incluidas
- Potencia calorífica 700-900W, licuadora 500W
- Alimentación: 220-240V~ 50-60Hz
- Dimensiones producto: 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

III- PUESTA EN MARCHA

III.1 ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACION

- Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave y seco y lave las cuchillas con agua caliente y un poco de detergente.
- Aclare con agua limpia y seque con cuidado con un paño suave.

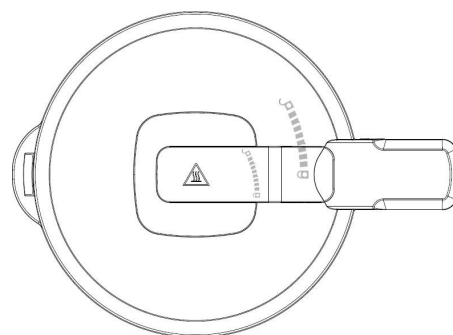
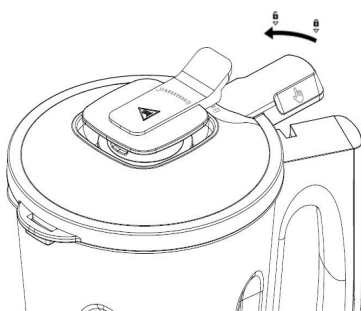
III.2 CONSEJOS PRACTICOS DE USO

Apertura :

1. Para abrir la tapa, simplemente gírela en sentido antihorario como se muestra en los diagramas a continuación. Gire la tapa hacia el símbolo de candado abierto . Además, el pictograma de la mano  le muestra dónde empujar para abrir la tapa.
2. Para abrir la tapa de vidrio de medición, simplemente gírela en sentido antihorario (como la tapa) y como se muestra en los diagramas a continuación. Gire la tapa hacia el símbolo de candado abierto .

Cierre :

1. Para cerrar la tapa, simplemente gírela hacia la derecha. Gire la tapa hacia el símbolo de candado cerrado .
2. Para cerrar la tapa del vaso medidor, simplemente gírela hacia la derecha (como la tapa). Gire la tapa del vaso dosificador hacia el símbolo de candado cerrado .



Atención: Después de usar el recipiente de acero inoxidable y tapón dosificador graduado pueden estar caliente . Utilizar los accesorios adecuados.

- La cantidad total de ingredientes y de líquido no debe sobrepasar la línea de límite máx. (preparación **fría 1.5L, preparación caliente 1.2L**). En caso de desbordamiento existen riesgos de quemaduras.
Asegurarse de que todos los ingredientes están bien pelados y cortados en cubitos (2-3 cm).
- Si no se está seguro de las cantidades, utilizar el recipiente de medida suministrado como guía.
- Remover siempre los ingredientes antes de colocar la tapa. Esto evitará que los ingredientes se peguen en el fondo de la jarra.
- Retirar siempre la preparación caliente al finalizar el ciclo ya que la licuadora permanece caliente y la preparación podría quemarse.
- Si el cuadro de mandos no se enciende o si la licuadora no arranca tras haber sido enchufada, comprobar que el bol y/o la tapa (la lengüeta de la tapa debe estar alineada con el asa de la licuadora) están bien colocados. Retirar la licuadora o la tapa y volver a colocarlas correctamente.
- No calentar/licuar con el aparato en vacío.
- No introducir ningún utensilio en la licuadora a través del agujero del tapón dosificador.
- Esta licuadora no es apta para realizar algunas preparaciones como: salsa bechamel, mayonesa.
- El aparato puede ser detenido en plena cocción pulsando el botón Encendido/Apagado  .

III.3 FUNCIONAMIENTO

Este aparato está recomendado para la preparación de: sopa cremosa, sopa licuada, verdura/carne/pescado al vapor, batidos de frutas, batidos de leche, jugos de verduras o de frutas, compotas, cócteles de frutas, hielo picado.

- Asegurarse de que la jarra no está enchufada a la red eléctrica.
- Colocar el bol (2) sobre el bloque motor, la licuadora no funcionará si el bol no está colocado correctamente.
- Cortar todos los ingredientes en trozos de 2-3cm y colocarlos en el bol (2).
- Finalmente, añadir el líquido con la ayuda del tapón dosificador graduado (1) llenando entre 0,8L y 1,5L (**Recordatorio: 1,2L máx. para la preparación caliente**).
- PARA UN BUEN FUNCIONAMIENTO Y PARA EVITAR TODO RIESGO DE PROYECCIONES, NO INTRODUCIR NUNCA MÁS DE 1,5L O MENOS DE 0,8L DE LÍQUIDO.
- Girar la tapa en el sentido de las agujas de un reloj hasta el cierre completo, asegurarse de que la lengüeta de la tapa esté bien insertada en su ranura.
- Conectar la licuadora a la toma eléctrica. El botón de encendido/Apagado  parpadea. El aparato está listo para ser usado.

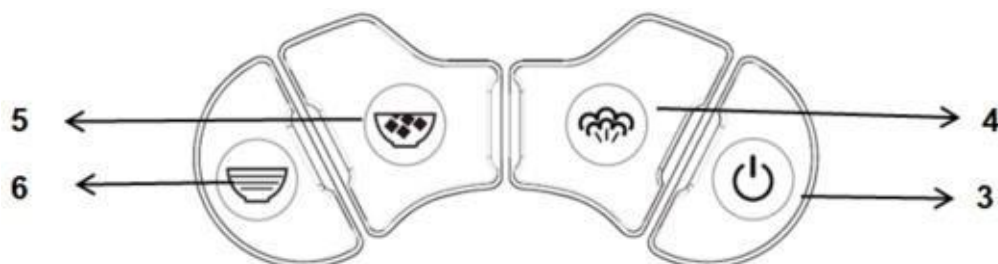
Advertencia: ¡ No mezcle alimentos duros como huesos, pueden bloquear la cuchilla y dañar el aparato!

¡Se prohíbe mezclar alimentos densos como masa en este aparato!



III.4 UTILIZACIÓN DE LOS MODOS : PREPARACIONES CALIENTES

3 programas automáticos (sopa aterciopelada, sopa, vapor) que duran entre 20-30 minutos, dependiendo de la cantidad de su preparación.



 **Botón on / off (3)** : Cuando el dispositivo está enchufado, el botón parpadea en rojo. Puede presionar el botón para encender o apagar el dispositivo.

 **Botón de vapor (4)** : programa automático utilizado para cocinar verduras / pescado / carne al vapor.

 **Sopa licuada caliente (5)** : programa automático utilizado para sopas enrolladas, compotas ...

 **Sopa cremosa caliente (6)** : programa automático utilizado para sopas aterciopeladas, lechadas ...



Modo Sopa cremosa caliente:
(Sopas cremosas, jugos calientes)

Asegurarse de situar el variador en la posición "0"

- 1- Pulsar el botón  para encender el aparato. El botón  se enciende con luz fija roja y los demás botones parpadean con luz azul.
- 2- Pulsar el botón  que se enciende con luz fija azul.
- 3- El programa empieza automáticamente y el tiempo de cocción dura alrededor de 20- 25 minutos. Durante la cocción, el botón  permanece encendido con luz fija roja.
- 4- Al final de la cocción, suena una señal y el botón  se apaga. La sopa está lista.

Nota :

- Durante la cocción, es normal que el aparato haga ruido, mezclar los alimentos varias veces y que salga vapor del aparato.
- Si se selecciona el programa "Sopa cremosa", la función de licuadora no debe ser utilizada.
- Se puede interrumpir la preparación en cualquier momento pulsando el botón . El aparato pasa en modo espera y el botón parpadea con luz roja.
- Si este modo le parece demasiado ruidoso, puede optar por el modo "sopa triturada" (detallado más abajo) y batir manualmente de 30 a 40 segundos al final del programa.



Modo Sopa licuada caliente:
(Sopas licuadas, compotas)

Asegurarse de situar el variador en la posición “0”

- 1- Pulsar el botón  para encender el aparato. El botón  se enciende con luz fija roja y los demás botones parpadean con luz azul.
- 2- Pulsar el botón  que se enciende con luz fija azul.
- 3- El programa empieza automáticamente y el tiempo de cocción dura alrededor de 20- 30 minutos. Durante la cocción, el botón  permanece encendido con luz fija roja.
- 4- Al final de la cocción, suena una señal y el botón  se apaga. La sopa está lista.

Nota :

- Este programa no dispone de una función de mezcla automática
- Utilizar las velocidades de mezcla (1, 2 o 3) del variador de la licuadora, de 20 segundos a 3 minutos, para obtener la textura deseada.



Modo Cocción vapor:

(Verdura / pescado / carne vapor)

Asegurarse de situar el variador en la posición “0”

1. Introducir los alimentos en el bol. Verter 0,8L de agua.
2. Colocar la cesta vapor (9) en el bol (2). Añadir los ingredientes.
3. Pulsar el botón  para encender el aparato. El botón  se enciende con luz fija roja y los demás botones parpadean con luz azul.
4. Pulsar el botón  que se enciende con luz fija azul.
5. El programa empieza automáticamente y el tiempo de cocción dura alrededor de 25- 30 minutos. Durante la cocción, el botón  permanece encendido con luz fija roja.
6. Al final de la cocción, suena una señal y el botón  se apaga.

Nota :

- Si el programa “Vapor” está activado, el cuchillo de 4 hojas no girará.

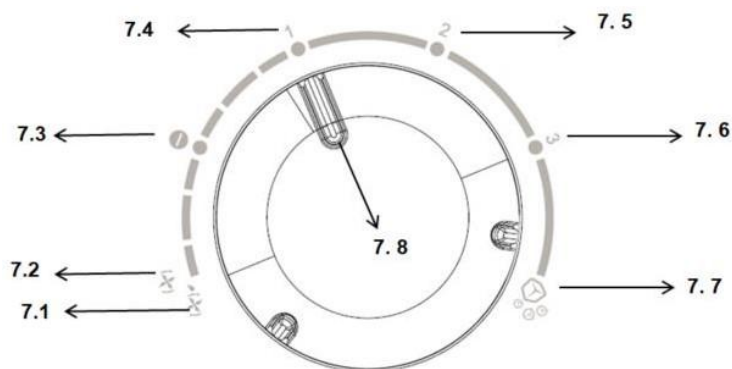
Función de memoria automática

La función de memoria automática se puede utilizar con todos los programas para preparaciones en caliente. Esta función le permite agregar más ingredientes a su preparación durante el ciclo, mientras mantiene la configuración seleccionada al principio.

1. Desenchufe el dispositivo o retire la cubierta del producto para ponerlo en pausa
2. Poner la tapa con cuidado y agregar los ingredientes al bol.
3. Reemplace o vuelva a conectar el dispositivo. El producto reanudará el ciclo actual.

III.5 UTILIZACIÓN DE LOS MODOS : PREPARACIONES FRIAS

6 programas manuales. Para activar los programas manuales, simplemente gire el atenuador de la licuadora (7). No es necesario presionar el botón de encendido / apagado (3).



	Función de autolimpieza (7.1) Programa manual utilizado para limpiar el recipiente de acero inoxidable
	Función de pulso (7.2) Programa manual usado para mezclar los alimentos más finamente
	Posición "0" (7.3) Cuando no esté en modo licuadora, coloque el variador en esta posición
	Speed Blender 1 (7.4) Potencia: 300W. Programa manual utilizado para mezclar alimentos blandos.
	Speed Blender 2 (7.5) Potencia: 400W. Programa manual utilizado para mezclar alimentos duros.
	Speed Blender 3 (7.6) Potencia: 500W. Programa manual utilizado para batidos o cocteles con cubitos de hielo.
	Hielo triturado (7.7) Para triturar y romper hielo fácilmente mediante impulsos automáticos
	Posición del accionamiento (7.8)



Modo licuadora

(Batido de frutas, sopa fría, batido de leche, cóctel de frutas, hielo picado)

Este modo te ayudará a hacer preparaciones en frío. Para este modo, el uso de botones de función preprogramados no es necesario. Simplemente gire la unidad sin presionar el botón de encendido / apagado que debe seguir parpadeando).

1. Tras conectar la licuadora a la toma eléctrica, el botón Encendido/Apagado parpadea. El aparato está listo para ser utilizado en modo licuadora.
2. Gire la unidad a la derecha en la velocidad 1,2 o 3 para mezclar la comida. Puedes decidir el tiempo de mezcla para tener la textura deseada.

Nota :

- En este modo, la función cocción no funciona.
- No mezclar ingredientes secos.
- No puedes moler semillas
- **¡Atención! No utilizar la función licuadora durante más de 3 minutos seguidos. Son necesarias pausas de 5 minutos para no sobrecalentar el bloque motor.**
- Al finalizar el uso, no olvidar situar el variador de velocidad en la posición "0".
-



Hielo triturado :

Esta licuadora tiene una función de hielo picado. Gire la unidad hacia la derecha en la función de hielo triturado (7.7). Puede apagar la unidad después de 3-4 mezclas o cuando escuche las cuchillas en un vacío.

1. Tras conectar la licuadora a la toma eléctrica, el botón Encendido/Apagado  parpadea. El aparato está listo para ser utilizado en modo hielo triturado
2. Inserte los cubitos de hielo en la jarra, luego cierre la tapa
3. Gire el inversor a la posición de hielo triturado  (al a derecha) hasta que el resultado sea el adecuado para usted.



Pulso modo :

1. Una vez que la licuadora esté enchufada al tomacorriente, el botón de Encendido / Apagado  parpadeará. Puede utilizar el modo de pulso.
2. Insertar la comida en el bol.
3. Gire la unidad hacia la izquierda en la función de pulso  para mezclar sus alimentos más finamente. Con esta función, puede controlar mejor la mezcla y obtener preparaciones más precisas.



Modo Autolimpieza:

1. Tras conectar la licuadora a la toma eléctrica, el botón Encendido/Apagado  parpadea. El aparato está listo para ser utilizado en modo autolimpieza
2. No introducir alimentos en el bol.
3. Verter entre 0.8L y 1,5L de agua limpia, de 3 a 5 gotas de lavavajillas, y cerrar la tapa.
4. Situar el variador en la posición Pulse/Autolimpieza  (haci a la izquierda) durante al menos 15 segundos.

Nota :

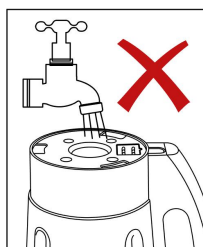
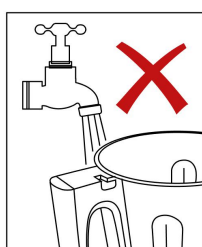
- Para más detalles, consultar el apartado “Mantenimiento y almacenaje

IV- LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Desenchufe siempre el aparato y espere que se detenga completamente antes de desmontarlo.
- No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. Limpie el aparato con un paño suave y húmedo.
- **Tenga mucho cuidado de no cortarse al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.**
- No lavar la jarra sopera ni el vaso dosificador de plástico suministrado en el lavavajillas.
- Limpiar la superficie del aparato y la tapa con un paño suave y húmedo.
- Para las manchas más difíciles, se recomienda dejar agua caliente dentro de la jarra durante 10-15 minutos antes de utilizar la función de limpieza.

- **Atención:** las hojas no son desmontables y están muy afiladas; limpiar el interior del bol con mucho cuidado.
- **Atención:** Las hojas situadas debajo de la tapa no son amovibles y están muy afiladas, hay que ser extremadamente prudente al limpiar el interior de la tapa.
- No calentar la sopa con el recipiente de acero inoxidable, ya que podría quemar y pegarse en el fondo del recipiente.
- Se puede añadir vinagre y dejar en remojo en el recipiente para eliminar las manchas más difíciles.
- La tapa y el tapón dosificador son lavables en lavavajillas.

Advertencia: ¡No limpie el asa y la base de la jarra debajo del grifo, ni sumerja la base de la jarra en agua!



V- GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Cause	Solución
El aparato no se enciende	Problema de electricidad	Comprobar que el aparato esté enchufado
El aparato no funciona estando enchufado a la corriente.	La tapa no está instalada correctamente	Quitar la tapa y volver a colocarla de nuevo comprobando que la lengüeta esté bien insertada en su ranura.
El aparato se ha detenido en mitad del programa		
La licuadora no mezcla los alimentos correctamente.	Alimentos demasiado duros o gruesos	Cortar los alimentos en trozos de 2-3 cm
	Las proporciones (alimentos sólidos y líquidos) no son coherentes.	Rectificar las proporciones
Los ingredientes siguen duros después de 1 ciclo completo	Programa inadecuado	Utilizar la función licuadora o volver a repetir el programa
	Alimentos demasiado duros o gruesos	Cortar las verduras en trozos de 2-3 cm
Sobrecalentamiento del motor, aparece humo	La comida dentro de la jarra es demasiado dura y demasiado grande, lo que bloquea	Retire la comida, córtela en trozos pequeños antes de mezclar

	Está mezclando alimentos densos como masa que está prohibido usar en este	No mezcle alimentos densos como masa en este aparato
--	---	--

VI- TRATTAMENTO DEGLI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI A FINE CICLO



Applicazione nei paesi dell'Unione Europea e in altri paesi che adottano un sistema di raccolta differenziata. Ai sensi della normativa applicabile nell'Unione Europea, vi ricordiamo che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere gettati con i rifiuti domestici. Esistono degli appositi centri di raccolta specializzati per il trattamento, la valorizzazione e il riciclaggio di questo tipo di apparecchi. In questo modo contribuite alla tutela delle risorse naturali e alla protezione della salute umana. El material de embalaje es reciclable. Deséchelo de manera respetuosa con el medio ambiente y deposítelo en el contenedor adecuado para su recogida por parte del servicio de reciclaje.

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzingen voor het eerste gebruik. Let vooral op de veiligheidsvoorschriften. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen voor latere raadplegingen.

GARANTIE EN KLANTENDIENST

Het hele team van SENYA dankt u voor uw aankoop en voor uw vertrouwen in het merk Senya.

Garantievoorwaarden

Vanaf 1 januari 2016 garandeert SENYA de goede werking van zijn producten tijdens een duur van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. De garantie voor elke aankoop van voor deze datum geldt voor 1 jaar. Deze garantie is uitsluitend van toepassing op producten die gebruikt worden voor huishoudelijke doeleinden. Elk ander gebruik in het kader van professioneel gebruik door een natuurlijke of rechtspersoon sluit elke toepassing van de garantie uit. Dit product wordt gegarandeerd tegen defecten die het gevolg zijn van een tekortkoming in de productie of de materialen. Deze garantie dekt niet de tekortkomingen of schade die het gevolg is/zijn van een slechte installatie, een verkeerd gebruik of de normale slijtage van het product.

Verkrijgbaarheid van reserveonderdelen

Senya beschikt gedurende 2 jaar over reserveonderdelen voor zijn producten. U kunt de accessoires en reserveonderdelen voor uw producten van Senya kopen bij onze partner Cdiscount. Als uw accessoire of reserveonderdeel niet verkrijgbaar is, kunt u contact opnemen met onze klantendienst op service-client@senya.fr.

Mening klant

Als u tevreden bent over uw product, nodigen wij u uit een beoordeling te plaatsen op de site waar u het bestelde om zo andere gebruikers te helpen bij het maken van een keuze. Als u niet geheel tevreden zou zijn over ons product, nodigen wij u uit te schrijven naar het e-mailadres service-client@senya.fr alvorens een negatieve beoordeling achter te laten. Onze klantendienst staat voor u klaar voor alle klachten of adviezen, om u zo volledig tevreden te stellen en onze producten te verbeteren.



Beleid betreffende bisfenol A

Alle producten van Senya worden met de grootste zorg ontwikkeld om zo te voldoen aan alle Europese wetten. Onze partnerlaboratoria controleren uiterst streng elke productie om te garanderen dat onze producten conform zijn met de vereisten op het gebied van elektrische veiligheid, elektromagnetische compatibiliteit, de beperking op het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen en het contact met levensmiddelen. Al onze producten zijn in overeenstemming met de geldende regelgeving betreffende bisfenol A (BPA).

I- TECHNISCHE KENMERKEN

- Vooraleer het apparaat te gebruiken, ga na of er geen zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is.
- Dit apparaat is bestemd voor een huishoudelijk en niet een commercieel gebruik. Elk ander of afwijkend gebruik wordt als niet-conform beschouwd. Elke claim omwille van schade die te wijten is aan een niet-conform gebruik, wordt niet in aanmerking genomen. De gebruiker is de enige verantwoordelijke.
- Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk en analoog gebruik zoals:
 - keukenhoeken voorbehouden aan personeelsleden in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - het gebruik door hotel- en motelklanten en andere omgevingen van residentiële aard;
 - omgevingen van het « bed and breakfast » type.
- Kijk na of de netspanning effectief 220-240V is.
- Wanneer u de stroomkabel verwijdt, moet u deze altijd bij de stekker eruit trekken; nooit bij de kabel zelf.
- Gebruik het apparaat niet als het deksel niet correct vastgemaakt is.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.
- De recipiënt wordt warm wanneer het in gebruik is. Gebruik altijd de handgreep.
- Het apparaat niet gebruiken als:
 - het stopcontact of de stroomkabel beschadigd is,
 - het apparaat op welke manier dan ook beschadigd is,

- Iemand het apparaat heeft laten vallen,
- De stroomkabel niet over de rand van een tafel of werkvlak laten hangen, en erop toezien dat hij niet in contact komt met warme oppervlakken.
- Alleen de bij het apparaat geleverde accessoires gebruiken.
- Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de verkoper zijn klantendienst of personen met een gelijkaardige kwalificatie, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Bij het mixen van warme ingrediënten moet men hete vloeistofspatten voorkomen, want deze kunnen brandwonden veroorzaken.
- Verwijder het deksel niet wanneer het water kookt.
- Laat het apparaat altijd afkoelen vooraleer het te reinigen.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis als ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid; of indien ze van deze persoon instructies gekregen hebben over hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt, en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. Kinderen die onder toezicht staan, mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat dient niet door kinderen gebruikt te worden. Het apparaat en het voedingssnoer moeten buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

- Wat betreft de gedetailleerde informatie voor een veilig gebruik van de accessoires, wordt u verwezen naar de hier onderstaande paragraaf van deze bijsluiter.
- Wat betreft de reinigingsinstructies (waaronder de oppervlakken die in contact met de voedingsmiddelen komen), wordt u verwezen naar paragraaf «opslag en onderhoud» van deze gebruiksaanwijzing.
- Stop het apparaat en trek de stekker uit het stopcontact vooraleer de accessoires te veranderen of onderdelen te benaderen die tijdens de werking in beweging zijn.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact indien het apparaat zonder toezicht gelaten wordt en vooraleer te monteren, demonteren of reinigen.
- Risico van verwondingen in geval van een verkeerd gebruik.
- Let op wanneer een warme vloeistof in de culinaire bereider of blender gegoten wordt, omdat het door een plots koken kan opspatten.
- Vermijd dat vloeistof op de stekker terechtkomt.
- Het apparaat enkel te gebruiken met de standaard (motoreenheid) ontvangen.
- Het verwarmingselement oppervlak onder restwarmte na gebruik.
- Er moet worden genomen bij de omgang met de scherpe messen, het legen van de kom en tijdens het reinigen.
- Wees voorzichtig wanneer u de voorkant grip te raken wanneer u het deksel te openen (bij unit gewoonklaar is met werken) - heet oppervlakte.
- Wanneer de messen tijdens het mixen blokkeren, moet u

het apparaat eerst uitzetten alvorens het stukje voedsel te verwijderen die de blokkade veroorzaakt.

II- PRODUCTKENMERKEN

II.1 ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1. Deksel	2. Kan in inox met maataanduiding	3. Toets Start/Stop
4. Stoomknop	5. Regelknop Blender	6. Toets veloutésoep
7. Regelknop Blender giet de voorbereidingen	8. Antislipvoetjes	9. Stoommand

II.2 INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 verwarmende blender
- 1 stoommand
- 1 deksel
- 1 handleiding
- 1 receptenboekje

II.3 TECHNISCHE KENMERKEN

- Maak zelf soepen in een mum van tijd
- 3 automatische programma's: veloutésoep, gepureerde soep, stoom
- 3 mixsnelheden met Pulse functie om smoothies, compotes, coulis, sauzen en fruitcocktails te maken
- Gebroken ijs functie
- Functie zelfreiniging
- Kan in inox, inhoud: 1,5L voor koude bereidingen en 1,2L voor warme bereidingen
- Hermetisch en anti-projectiedeksel

- Antislipvoetjes
- 30 receptideetjes inbegrepen
- Verwarmingsvermogen 700-900W, blender 500W
- Voeding: 220-240V~ 50-60Hz
- Afmetingen product: 22.8 X 20.6 X 39.6 cm

III- INSCHAKELEN

III.1 EERSTE GEBRUIK

- Vervolgens de behuizing van het apparaat afvegen met een zacht, droog doekje, en de messen reinigen met water en wat afwasmiddel.
- Spoelen met helder water, en voorzichtig met een zacht doekje afdrogen.

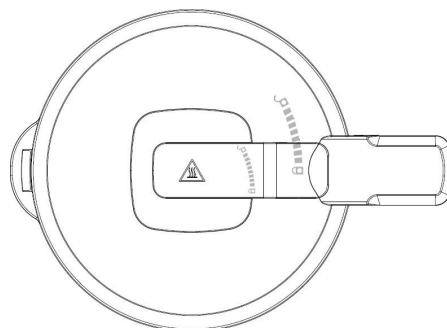
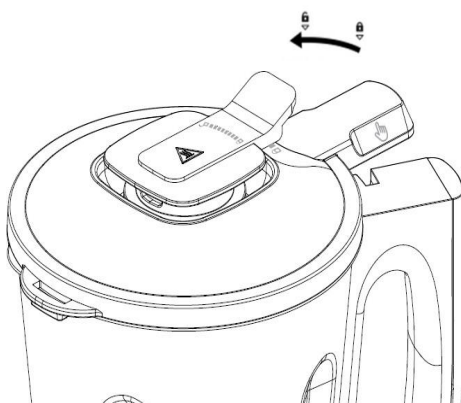
III.2 WERKING

Opening :

1. Om het deksel te openen, draait u het eenvoudig tegen de klok in zoals getoond in de onderstaande diagrammen. Draai het deksel naar het open hangslotssymbool .
2. Bovendien laat het pictogram van de hand  zien waar u moet duwen om het deksel te openen.
3. Om de kap van het meetglas te openen, draait u deze eenvoudig tegen de klok in (zoals het deksel) en zoals weergegeven in de onderstaande diagrammen. Draai het deksel naar het open hangslotssymbool .

Sluitend :

1. Om het deksel te sluiten, draait u het eenvoudig met de klok mee. Draai het deksel naar het gesloten hangslotssymbool .
2. Om de dop van de maatbeker te sluiten, draait u deze eenvoudig met de klok mee (zoals het deksel). Draai de glazen doseerkap in de richting van het gesloten hangslotssymbool .



Pas op: Na gebruik kunnen de roestvrijstalen kom en de maatglasdop heet zijn . Gebruik geschikte accessoires.

- De totale hoeveelheid ingrediënten en vloeistoffen mag de bovenste streep niet overschrijden

(koude voorbereiding 1,5L, warme voorbereiding 1,2L). Bij overlopen kunt u brandwonden oplopen.

- Snij alle ingrediënten in blokjes van 2-3 cm en doe ze in de recipiënt.
- Als u twijfels hebt over de hoeveelheden, gebruik dan de maatbeker.
- Meng de ingrediënten altijd wat door elkaar vooraleer het deksel aan te brengen. Zo wordt voorkomen dat de ingrediënten aan de bodem van de blender blijven kleven.
- Verwijder de warme voorbereiding altijd na afloop van de cyclus, want de blender blijft warm en de voorbereiding kan zo verbranden.
- Als het bedieningspaneel niet oplicht of de blender niet start nadat die aangezet is, controleer of de kan en/of het deksel (het lipje van het deksel moet uitgelijnd zijn met de handgreep van de blender) goed op hun plaats zitten. Verwijder de blender of het deksel en plaats ze correct.
- Verwarm of mix niet met lege kan gedurende.
- Steek geen keukengerei in de blender doorheen het gat van de deksel.
- Sommige bereidingen worden mogelijk niet correct uitgevoerd met deze blender: bechamelsaus, mayonaise.
- Het apparaat kan tijdens de bereiding stopgezet worden door te drukken op de knop Start/Stop .

III.3 INSCHAKELEN

Dit apparaat is aangewezen voor het bereiden van: veloutésoep, gepureerde soep, gestoomde groenten/vlees/vis, smoothies, milk-shake, coulis van groenten of fruit, vruchtenmoes, fruitcocktails, vermalen ijs.

- Zorg ervoor dat de blender niet gekoppeld is aan het elektriciteitsnet.
- Plaats de kan (2) op het motorblok, de blender zal niet werken als de kan niet correctgeplaatst is.
- Snij alle ingrediënten in blokjes van 2-3 cm en doe ze in de recipiënt. (2).
- Voeg de vloeistof toe met behulp tussen 0,8 L en 1,5 L (**Herinnering: niet meer dan 1,2 L voor warme voorbereiding**).
- VOOR EEN CORRECTE WERKING EN OM SPATTEN TE VOORKOMEN, DOE NOOIT MEER DAN 1,5 L OF MINDER DAN 0,8 L VLOEISTOF IN DE KAN.
- Draai het deksel in de richting van de wijzers van de klok, tot complete vergrendeling. Controleer of het lipje van het deksel goed in de relatieve uitsparing past.
- Sluit de blender aan op het stopcontact. De toets Start/Stop  knippert. Uw apparaat is gebruiksklaar.

Waarschuwing: meng geen hard voedsel zoals botten, deze kunnen het mes blokkeren en het apparaat beschadigen!

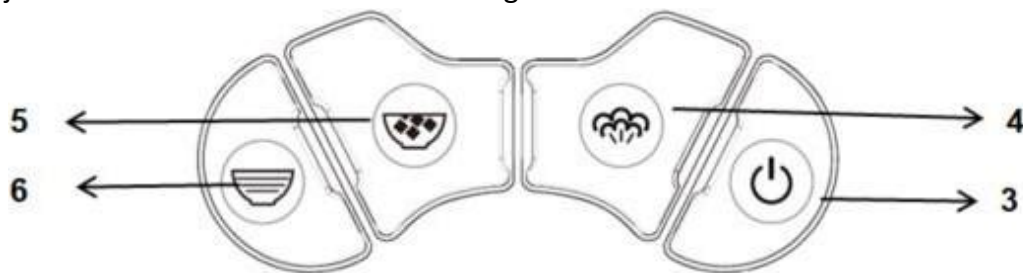
In dit apparaat is het verboden om dicht voedsel zoals deeg te mengen!



III.4 GEBRUIK VAN DE WERKWIJZEN (MODE):WARME

VOORBEREIDING

3 automatische programma's (fluwelen soep, soep, stoom) die tussen 20 en 30 minuten duren, afhankelijk van de hoeveelheid van uw bereiding.



	Toets Start/Stop (3): Wanneer het apparaat is aangesloten, knippert de knop rood. U kunt op de knop drukken om het apparaat in of uit te schakelen.
	Stoomknop (4): automatisch programma voor het koken van stoom van groente / vis / vlees.
	Regelknop Blender (5): automatisch programma voor gerolde soepen, compotes ...
	Toets veloutésoep (6): Automatisch programma gebruikt voor fluweelachtige soepen,grout ...



Modaliteit warme veloutésoep:

(Veloutésoep, warme coulis)

Zorg ervoor dat de regelknop in de stand « 0 » staat

- 1-Druk op de toets om het apparaat aan te zetten. De toets brandt vast rood en de andere toetsen knipperen blauw.
- 2-Druk op de toets , deze licht vast op in het blauw.
- 3-Het programma start vanzelf en de bereidingstijd bedraagt ongeveer 20-25 minuten.
- 4-Tijdens de bereiding blijft de toets vast rood branden.
- 5-Na afloop van de bereiding is een geluidssignaal te horen en gaat de toets uit. De soep is klaar.

Opmerking :

- Het is volkomen normaal dat het apparaat tijdens de bereiding lawaai maakt, de ingrediënten meerdere keren mixt en wat stoom ontsnapt.
- Wanneer het programma « Veloutésoep » geselecteerd wordt, dient de functie blender niet gebruikt te worden.
- De bereiding kan op elk moment onderbroken worden door te drukken op de toets . Het apparaat schakelt over op de waakstand en de toets knippert rood.
- Mocht u deze stand te luidruchtig vinden, kunt u kiezen voor de stand « gepureerde soep» (zie voor meer informatie hieronder), en 30 à 40 seconden met de hand mixen als het programma afgelopen is.



Modaliteit warme gepureerde soep:

(Gepureerde soep, vruchtenmoes)

Zorg ervoor dat de regelknop in de stand « 0 » staat

- 1- Druk op de toets  om het apparaat aan te zetten. De toets  brandt vast rood en de andere toetsen knipperen blauw.
- 2- Druk op de toets , deze licht vast op in het blauw.
- 3- Het programma start vanzelf en de bereidingstijd bedraagt ongeveer 20-30 minuten.
- 4- Tijdens de bereiding blijft de toets  vast rood branden.
- 5- Na afloop van de bereiding is een geluidssignaal te horen en gaat de toets  uit. De soep is klaar.

Opmerking :

- Dit programma beschikt niet over een automatische mixfunctie.
- Gebruik de mixsnelheden (1, 2 of 3) van 20 seconden tot 3 minuten, aan de hand van de regelknop van de blender, of om de gewenste textuur te verkrijgen.



Modaliteit stoombereiding:
(Gestoomde groenten/vlees/vis)

Zorg ervoor dat de regelknop in de stand « 0 » staat

- 1- Doe de etenswaren niet in de kan. Giet er 0,8 liter water bij.
- 2- Plaats de stoommand (9) in de kan (2). Doe er de etenswaren in.
- 3- Druk op de toets  om het apparaat aan te zetten. De toets  brandt vast rood en de andere toetsen knipperen blauw.
- 4- Druk op de toets , deze licht vast op in het blauw.
- 5- Het programma start vanzelf en de bereidingstijd bedraagt ongeveer 25-30 minuten. Tijdens de bereiding blijft de toets  vast rood branden.
- 6- Na afloop van de bereiding is een geluidssignaal te horen en gaat de toets  uit.

Opmerking :

- Wanneer het programma « Stoom » geactiveerd wordt, zal het mes met 4 bladen niet draaien.

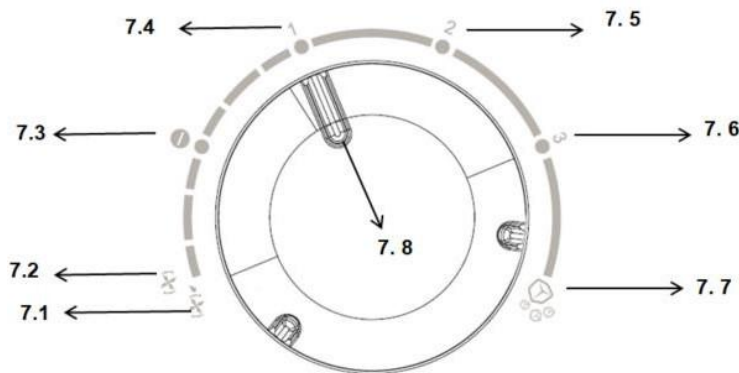
Automatische geheugenfunctie

De automatische geheugenfunctie kan bij alle programma's worden gebruikt voor warme bereidingen. Met deze functie kunt u tijdens de cyclus meer ingrediënten toevoegen aan uw bereiding, terwijl u de geselecteerde instelling aan het begin behoudt.

1. Koppel het apparaat los of verwijder de productklep om hem in de pauzestand te zetten.
2. Doe het deksel er voorzichtig op en voeg de ingrediënten toe aan de kom.
3. Vervang het apparaat of sluit het opnieuw aan. Het product hervat de huidige cyclus.

III.5 GEBRUIK VAN DE WERKWIJZEN (MODE): KOUDE VOORBEREIDING

6 handmatige programma's. Activeer de blenderdimmer (7) om handmatige programma's te activeren. U hoeft niet op de aan / uitknop (3) te drukken.



	Zelfreinigende functie (7.1) Handmatig programma gebruikt om de roestvrijstalen kom schoon te maken
	Pulsfunctie (7.2) Handmatig programma dat wordt gebruikt om voedsel fijner te mengen
	"0" -positie (7.3) Zet de aandrijving in deze stand als hij niet in de blendermodus staat
	Snelheidsmenger 1 (7.4) Vermogen: 300W. Handmatig programma voor het mengen van zacht voedsel
	Speed Blender 2 (7.5) Vermogen: 400W. Handmatig programma voor het mixen van hard voedsel
	Speed Blender 3 (7.6) Vermogen: 500W. Handmatig programma gebruikt voor smoothies of cocktails met ijsblokjes
	Gebroken ijs (7.7) Voor het eenvoudig breken en breken van ijs door automatische impulsen
	Positie van de omvormer (7.8)



Modaliteit blender

(Smoothies, koude soep, milkshake, fruitcocktails, vermalen ijs)

Deze modus helpt u om koude voorbereidingen te treffen. Voor deze modus is het gebruik van voorgeprogrammeerde functieknoppen niet nodig. Draai gewoon de omvormer (zonder op de aan / uitknop te drukken die moet blijven klemmen).

- 1- Eens de blender aangesloten is op het stopcontact, zal de toets Start/Stop knipperen. Uw apparaat is nu klaar voor gebruik in de modaliteit blender.
- 2- Draai de aandrijving naar rechts op snelheid 1, 2 of 3 om uw eten te mengen. U kunt de mengtijd bepalen om de gewenste textuur te krijgen.

Opmerking :

- In deze modaliteit, zal de bereiding niet mogelijk zijn.
- Bewerk geen ingrediënten zonder vocht toe te voegen.
- Je kunt zaad niet vermalen
- **Let op! Gebruik de functie blender niet langer dan 3 minuten aan een stuk. Pauzes van 5 minuten zijn noodzakelijk om het motorblok niet te laten oververhitten.**
- Na gebruik moet de regelknop van de snelheid in de stand « 0 » gezet worden.



Gebroken ijs

Deze blender heeft een gebroken ijsfunctie. Draai de aandrijving naar rechts op de vermalen ijsfunctie (7.7). U kunt het apparaat na 3-4 mixes uitschakelen of wanneer u de bladen in een vacuüm laat draaien.

1. Zodra de blender op het stopcontact is aangesloten, knippert de Aan / Uit-knop . U kunt de crushed ice-modus gebruiken.
2. Plaats de ijsblokjes in de kan en sluit het deksel.
3. Draai de frequentieregelaar naar de positie gemalen (naar rechts) totdat het resultaat voor u geschikt is.



Pulsmodus:

1. Zodra de blender op het stopcontact is aangesloten, knippert de Aan / Uit-knop . U kunt de Pulse-modus gebruiken.
2. Steek het voedsel in de kom.
3. Draai de drive naar links op de pulsfunctie om uw eten fijner te mengen. Met deze functie kunt u de mix beter besturen en nauwkeurigere voorbereidingen treffen.



Modaliteit zelfreiniging:

- 1- Eens de blender aangesloten is op het stopcontact, zal de toets Start/Stop knipperen. U kunt de modaliteit zelfreiniging selecteren.
- 2- Doe geen etenswaren in de kan.
- 3- Giet van 0,8 L tot 1,5 L schoon water in de kan, samen met 3 tot 5 druppels vaatwasmiddel, en doe het deksel op de kan.
- 4- Draai de regelknop ongeveer 15 seconden in de stand Zelfreiniging (naar links).

Opmerking :

- Voor meer gedetailleerde informatie, raadpleeg het deel « Onderhoud en opslag ».

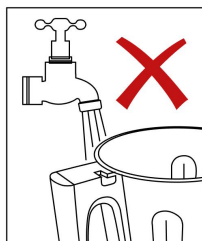
IV- ONDERHOUD EN OPSLAG

- Als u voor reiniging het apparaat uit elkaar wilt halen, moet deze volledig stil staan, en de stekker uit het stopcontact gehaald worden.
- Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen. Met een zacht, vochtig doekje reinigen.
- **Pas goed op dat u zich niet snijdt aan de messen, want ze zijn zeer scherp!**
- **Opgelet:** De bladen van het mes kunnen niet verwijderd worden en zijn heel scherp; wees uiterst voorzichtig wanneer u de binnenkant van de kan schoonmaakt.
- **Let op:** De messen onder het deksel zijn niet afneembaar en zijn heel scherp; ga uiterst voorzichtig te werk wanneer u de binnenkant van het deksel schoonmaakt.
- Ingeval van hardnekkige vlekken, wordt aangeraden warm water in de blender te laten gedurende

10-15 minuten vooraleer de functie reiniging te gebruiken.

- De soep niet in de rvs kan opwarmen; deze zou kunnen verbranden, en op de bodem gaan aankoeken
- U kunt wat azijn laten weken in de kom om de hardnekkigste vlekken te kunnen verwijderen
- De deksel kunnen in de vaatwasser

Waarschuwing : Reinig de handgreep en de voet van de kan niet onder de kraan, en dompel de kan niet onder in water !!



V- PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaken	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan	Probleem met de stroomtoevoer	Controleer of het apparaat stroom ontvangt
Het apparaat werkt niet wanneer het aangeschakeld is	Het deksel is niet correct geplaatst	Verwijder het deksel en plaats het opnieuw. Controleer of het lipje goed in de relatieve uitsparing past
Het apparaat is gestopt tijdens het programma		
De blender mixt etenswaren de etenswaren niet correct	De etenswaren zijn te hard of de stukken te groot	Snij de groenten in stukken van 2-3 cm
	De verhoudingen (vaste en vloeibare ingrediënten) zijn niet gepast	Pas de verhoudingen aan
De ingrediënten zijn nog hard na 1 volledige cyclus	Verkeerd programma gekozen	Gebruik de functie blender of laat het programma opnieuw lopen
	De etenswaren zijn te hard of de stukken te groot	Snij de groenten in stukken van 2-3 cm
Motor oververhit, rook verschijnt	Voedsel in de kan is te hard en te groot, wat blokkeert	Verwijder het voedsel, snijd het in kleine stukjes voordat je het mengt
	U mengt dicht voedsel zoals deeg dat niet op dit apparaat mag worden gebruikt	Meng geen dicht voedsel zoals deeg op dit apparaat

VI- AFDANKING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN OP HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR



Van toepassing in de landen van de Europese Unie en andere landen die beschikken over systemen voor selectieve afvalophaling. Overeenkomstig de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie, herinneren wij u eraan dat elektrische en elektronische apparaten niet mogen worden weggegooid met het huisvuil. Speciale inzamelpunten bestaan voor een juiste behandeling, valorisatie en hergebruik ervan. Door zo te handelen draagt u bij aan het behoud van de natuurlijke rijkdommen en de bescherming van de menselijke gezondheid. Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Elimineer de verpakking op een milieuvriendelijke manier en maak hem beschikbaar voor de inzameldienst voor recyclage.

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie dabei besonders die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie dieses Handbuch auf, um auch später noch einmal nachschlagen zu können.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Das gesamte SENYA-Team bedankt sich bei Ihnen für Ihre Bestellung und für das Vertrauen, das Sie der Marke Senya entgegenbringen.

Garantiebedingungen

Ab dem 1. Januar 2016 garantiert SENYA die korrekte Funktion ihrer Produkte für 2 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiefrist für alle vor diesem Datum getätigten Käufe beträgt 1 Jahr. Diese Garantie gilt ausschließlich für Produkte, die im Haushalt verwendet werden. Jeder weitere Gebrauch im professionellen Rahmen, der durch eine natürliche oder juristische Person erfolgt, führt zum Erlöschen dieser Garantie. Die Produktgarantie greift bei allen durch Fabrikations- oder Materialfehlern bedingten Ausfällen. Unter diese Garantie fallen keine durch verkehrte Installation, unsachgemäßen Gebrauch oder normalen Verschleiß des Produkts verursachten Mängel oder Schäden.

Verfügbarkeit von Ersatzteilen

Senya verfügt für einen Zeitraum von 2 Jahren über Ersatzteile für ihre Produkte. Zubehör und Ersatzteile für Ihre Senya-Produkte werden Ihnen von unserem Partner Cdiscount zum Verkauf angeboten. Ist Ihr Zubehör oder Ersatzteil nicht vorrätig, dann kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst unter service-client@senya.fr.

Erfahrungsberichte

Wenn Sie mit Ihrem Produkt zufrieden sind, laden wie Sie dazu ein, einen Erfahrungsbericht auf der Website zu hinterlassen, über die Sie Ihr Produkt bestellt haben, um anderen Benutzern bei ihrer Wahl zu helfen. Sollten Sie mit Ihrem Produkt nicht vollkommen zufrieden sein, bitten wir Sie, uns erst unter unserer EMail-Adresse service-client@senya.fr zu kontaktieren, bevor Sie eine negative Kritik hinterlassen. Unser Kundendienst steht Ihnen bei allen Reklamationen oder mit Empfehlungen zur Verfügung, um Ihren Erwartungen zu entsprechen und unsere Produkte zu verbessern.



Richtlinien bezüglich Bisphenol A

Alle unsere Senya-Produkte wurden mit größter Sorgfalt entwickelt, um allen europäischen Gesetzen zu genügen. Unsere Partnerlabors kontrollieren jede Produktion sehr genau, um zu gewährleisten, dass unsere Produkte den Anforderungen im Bereich elektrischer Sicherheit, elektromagnetischer Verträglichkeit, zum reduzierten Gebrauch bestimmter gefährlicher Substanzen sowie zum Lebensmittelkontakt für Produkte aus dem Nahrungsmittelbereich genügen. Daher stehen alle unsere Produkte im Einklang mit den bezüglich Bisphenol A (BPA) gültigen Rechtsvorschriften.

I- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Sich vor dem Gebrauch versichern, dass das Gerät keinen sichtbaren Schaden aufweist. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.
2. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Eine andere Nutzung oder unsachgemäßer Gebrauch wird als nicht konform angesehen. Reklamationen für Schäden nach einem unsachgemäßen Gebrauch sind ausgeschlossen. Allein der Benutzer ist für die Risiken verantwortlich.
3. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und unter haushaltsähnlichen Bedingungen bestimmt, wie z:
 - Küchennischen für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfen;
 - Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels oder anderen Gebäuden mit Wohncharakter;
 - Pensionen und Gästezimmer;
4. Sich versichern, dass die Netzspannung 220-240V beträgt.
5. Das Kabel immer am Stecker aus der Steckdose ziehen. Nicht am Kabel ziehen.
6. Das Gerät nicht benutzen, wenn der Deckel nicht richtig eingesetzt ist.
7. Das Gerät nicht verstellen, wenn es eingeschaltet ist.
8. Beim Gebrauch erwärmt sich der Behälter. Benutzen Sie immer den vorgesehenen Griff.
9. Das Gerät nicht benutzen, wenn:
 - Stecker oder Stromkabel beschädigt sind.
 - Das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde.

- Das Gerät abgestürzt ist.
10. Darauf achten, dass das Netzkabel nicht über die Tisch- bzw. Arbeitsplattenkante herunterhängt und nicht mit heißen Wärmequellen in Kontakt kommt.
 11. Nur die mit dem Gerät gelieferten Original- Accessoires verwenden.
 12. Weder das Gerät, Kable noch den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 13. Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es vom Verkäufer, dessen Kundendienst oder einem Fachmann ausgetauscht werden, um jede Art von Risiken zu verhindern.
 14. Beim Mixen von warmen Flüssigkeiten Spritzer vermeiden, welche zu Verbrennungen führen können.
 15. Den Deckel und deckel nicht abnehmen, wenn das Wasser kocht.
 16. Das Gerät vor der Reinigung immer abkühlen lassen.
 17. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder die beaufsichtigt werden, nicht mit dem Gerät zu spielen.
 18. Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Das Gerät und Netzkabel außer der Reichweite von Kindern halten.
 19. Bezüglich der ausführlichen Informationen über den Gebrauch der Accessoires, folgendes Kapitel für deren sicheren Gebrauch beachten.

20. Hinsichtlich der Reinigungshinweise des Geräts (insbesondere der mit den Nahrungsmitteln in Kontakt kommenden Flächen) das Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.
21. Das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen bevor Zubehör ausgetauscht wird oder die Hände in die Nähe von beim Betrieb mobilen Teile kommen.
22. Das Gerät immer vom Stromnetz trennen, wenn es ohne Aufsicht ist und bevor es montiert, abmontiert oder gereinigt wird.
23. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.
24. Wenn Sie heiße Flüssigkeit einfüllen, größte Vorsicht walten lassen, denn diese kann durch plötzliches Sieden aus dem Gerät ausgestoßen werden.
25. Verhindern, dass übertretende Flüssigkeiten auf die Stecker gelangen.
26. Nur mit dem gelieferten Motorblock verwenden.
27. Nach dem Gebrauch können auf der Oberfläche des Heizelements Rückstände erscheinen.
28. Vorsicht beim Leeren bzw. Reinigen des Behälters, um nicht mit den Klingen des Messers in Berührung zu kommen.
29. Vorsicht, wenn Sie sofort nach dem Gebrauch den vorderen Teil des Deckels berühren, um ihn zu öffnen. Heiße Fläche.
30. Wenn sich das Messer beim Mixen blockiert, Das Gerät ausschalten, bevor Sie das für die Hemmung verantwortliche Nahrungsmittel entfernen.

II- PRODUKTEIGENSCHAFTEN

II.1 GESAMTBESCHREIBUNG DES PRODUKTS



1. Deckel	2. Edelstahlbehälter mit Messscala	3. Ein-/Ausschalter
4. Dampfkopf	5. Knopf Passierte Suppen	6. Knopf Cremesuppen
7. Geschwindigkeitsschalter für kalte Zubereitungen	8. Rutschfeste Füße	9. Dampfkörbchen

II.2 INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Mixer mit Kochfunktion
- 1 Dampfkörbchen
- 1 deckel
- 1 Gebrauchsanweisung
- 1 Rezeptheft

II.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

- Suppen kochen in Rekordzeit
- 3 automatische Programme : Cremesuppen, pürierte Suppen, dampf
- 3 mixgeschwindigkeit mit Pulse funktion für Suppen, Smoothies, Kompott, Soßen, Früchtecocktails
- Crushed Ice funktion
- Funktion Selbstreinigung
- Volumen Edelstahlbehälter: 1,5L für kalte Zubereitungen und 1,2L für heiße Zubereitungen
- Hermetischer und projektionssicherer Deckel
- Rutschfeste Standfüße
- Mit 30 Rezeptideen
- Heizkraft 700-900W, Mixer 500 W
- Stromversorgung : 220-240V~ 50-60Hz
- Abmessungen: 22.8 x 20.6 x 39.6 cm

III- BEDIENUNG

III.1 VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Das Gerät mit einem trockenen und weichen Tuch abreiben und das Messer mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Mit klarem Wasser spülen und mit einem Tuch vorsichtig trocknen.

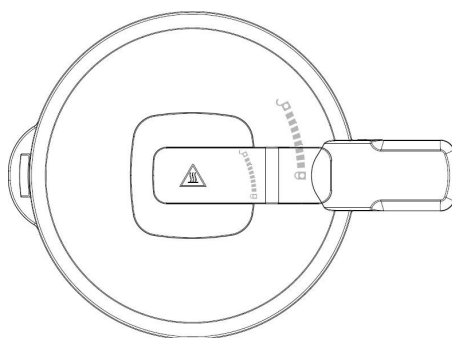
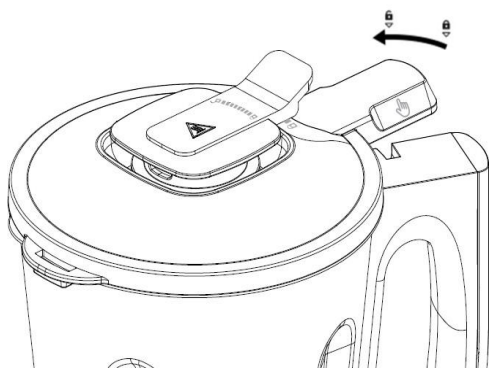
III.2 PRAKTISCHE HINWEISE

Öffnung :

1. Um den Deckel zu öffnen, drehen Sie ihn einfach gegen den Uhrzeigersinn, wie in den folgenden Abbildungen gezeigt. Drehen Sie den Deckel in Richtung des geöffneten Vorhängeschlosses . Zusätzlich zeigt Ihnen das Piktogramm der Hand , wohin Sie drücken müssen, um den Deckel zu öffnen .
2. Um die Messglaskappe zu öffnen, drehen Sie sie einfach gegen den Uhrzeigersinn (wie der Deckel) und wie in den folgenden Abbildungen gezeigt. Drehen Sie den Deckel in Richtung des geöffneten Vorhängeschlosses .

Schließen :

- 1- Zum Schließen des Deckels einfach im Uhrzeigersinn drehen. Drehen Sie den Deckel in Richtung der Symbole des geschlossenen Vorhängeschlosses .
- 2- Zum Schließen der Messglaskappe einfach im Uhrzeigersinn drehen (z. B. den Deckel). Drehen Sie die Dosierglaskappe in Richtung der Symbole des geschlossenen Vorhängeschlosses .



Achtung: Nach Gebrauch können die Edelstahlschale und der Messglasdeckel heiß sein .
Benutzen Sie entsprechende Accessoires.

- Die gesamten Zutaten einschl. Flüssigkeit dürfen nicht die maximale Füllhöhe (**kalte Zubereitung 1,5L, heiße Zubereitung 1,2L**) übersteigen. Im Falle von Überlauf besteht Verbrennungsgefahr.
- Alle Zutaten schälen bzw. in kleine Stücke (2-3 cm) schneiden.
- Wenn Sie sich der Menge nicht sicher sind, den mitgelieferten Maßbehälter als Führer benutzen.
- Bevor der Deckel aufgesetzt wird, die Zutaten umrühren. Dadurch wird verhindert, dass sie am

Behälterboden kleben.

- Die Suppe, sobald der Zyklus beendet ist, aus dem Behälter gießen, denn der Mixer bleibt warm, die Suppe kann anbrennen.
- Wenn die Bedientafel oder der Mixer sich nicht einschalten nachdem dieser am Stromnetz angeschlossen wurde, kontrollieren, dass Behälter und/oder Deckel richtig aufgesetzt sind (die Zunge des Deckels muss mit dem Griff ausgerichtet sein). Den Behälter bzw. Deckel abnehmen und richtig aufsetzen.
- Das Gerät nicht leer erhitzen/mixen.
- Keine Utensilien durch die Öffnung de deckel in den Behälter einfüllen.
- Manche Zubereitungen können nicht mit diesem Mixer verwirklicht werden, wie z. B. Béchamelsoße, Mayonnaisesoße.
- Das Gerät kann während der Zubereitung mit dem Knopf Ein/Aus  ausgeschaltet werden.

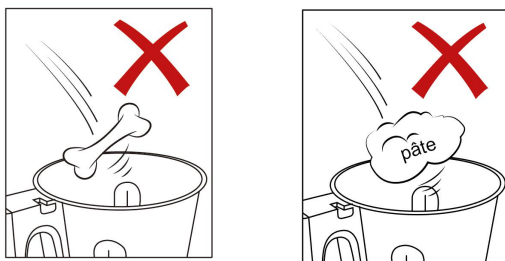
III.3 BETRIEB

Dieses Gerät wird empfohlen für: Crèmesuppen, pürierte Suppen, dampfgegartes Gemüse, Fleisch, Fisch, Smoothies, Milkshakes, Gemüse- und Obst-Coulis, Kompott, Früchtecocktails, Crushed-Ice.

- Sich versichern, dass der Mixer nicht am Stromnetz angeschlossen ist. Den Behälter (2) auf den Motorblock setzen. Der Mixer funktioniert nicht richtig, wenn der Behälter nicht richtig aufgesetzt wurde.
- Alle Zutaten in kleine Stück schneiden (2-3 cm) und in den Behälter (2) füllen.
- Zum Schluss die Flüssigkeit mithilfe, 0,8 l bis 1,5 l (**Achtung: für heiße Zubereitung maximal 1,2L**).
- FÜR DEN KORREKTEN BETRIEB UND UM RISIKEN ZU VERMEIDEN, NICHT MEHR ALS 1,5 L BZW. WENIGER ALS 0,8 L FLÜSSIGKEIT IN DEN BEHÄLTER FÜLLEN.
- Zum Verschließend den Deckel in Uhrzeigersinn drehen. Sich versichern, dass die Zunge richtig in der Auskerbung liegt.
- Den Mixer am Stromnetz anschließen. Der Knopf  blinkt. Das Gerät ist betriebsbereit.

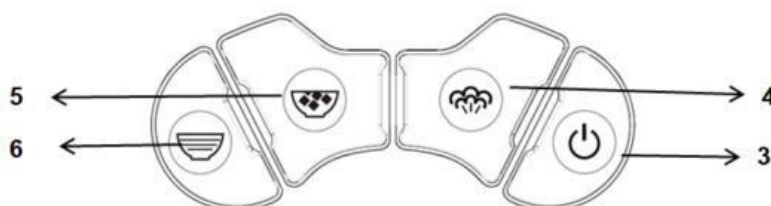
Warnung: Mischen Sie keine harten Lebensmittel wie Knochen, da diese die Klinge blockieren und das Gerät beschädigen können!

In diesem Gerät darf kein dichtes Essen wie Teig gemischt werden!



III.4 VERSCHIEDENE FUNKTIONSWEISEN : HEISSE ZUBEREITUNGEN

3 automatische Programme (samtige Suppe, Suppe, Dampf), die je nach Menge Ihrer Zubereitung zwischen 20 und 30 Minuten dauern.



 **Ein / Aus-Taste (3):** Wenn das Gerät angeschlossen ist, blinkt die Taste rot. Sie können die Taste drücken, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

 **Dampftaste (4):** Automatisches Programm zum Garen von Gemüse-, Fisch- und Fleischdampf.

 **Pürierte Suppen (5):** Automatisches Programm für gerollte Suppen, Kompotte ...

 **Warme Cremesuppe (6):** Automatisches Programm für samtige Suppen, ...



Modus warme Cremesuppe:

(Cremesuppen, warme Coulis)

Den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen

- 1- Das Gerät mit dem Knopf  einschalten. Der Knopf  leuchtet kontinuierlich rot, die anderen Knöpfe blinken blau.
- 2- Den Knopf  drücken, er leuchtet kontinuierlich blau.
- 3- Das Programm beginnt automatisch, die Garzeit liegt bei ca. 20-25 Minuten. Während dieser Zeit leuchtet der Knopf  auf kontinuierliche Weise rot.
- 4- Am Ende der Garzeit ertönt ein Signal und der Knopf  schaltet sich aus. Die Suppe ist bereit.

Hinweis :

- Beim Garen ist es normal, dass das Gerät Geräusche von sich gibt, mehrmals die Nahrung mixt und etwas Dampf entweicht.
- Wenn das Programm « Cremesuppen » gewählt wurde nicht den Modus Mixen verwenden.
- Durch Druck auf den Knopf  kann die Zubereitung jederzeit unterbrochen werden. Das Gerät schaltet auf Wartestellung und der rote Knopf blinkt.
- Wenn Ihnen dieser Modus zu geräuschvoll ist, können Sie den Modus „Pürierte Suppen“ benutzen (siehe unten für mehr Details) und am Ende des Programms ca. 30 bis 40 Sekunden lang von Hand mixen.



Modus warme, pürierte Suppen:

(Pürierte Suppen, Kompotte)

Den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen

- 1- Das Gerät mit dem Knopf  einschalten. Der Knopf  leuchtet kontinuierlich rot, die anderen Knöpfe blinken blau.
- 2- Den Knopf  drücken, er leuchtet kontinuierlich blau.
- 3- Das Programm beginnt automatisch, die Garzeit liegt bei ca. 20-30 Minuten. Während dieser Zeit leuchtet der Knopf  auf kontinuierliche Weise rot.
- 4- Am Ende der Garzeit ertönt ein Signal und der Knopf  schaltet sich aus. Die Suppe ist bereit.

Hinweis :

- Dieses Programm hat keine automatische Mixfunktion.
- Benutzen Sie die Mixgeschwindigkeiten (1,2 oder 3) während 20 Sekunden bis 3 Minuten des Geschwindigkeitsregler für die gewünschte Konsistenz.



Modus Dampfgaren: (Gemüse/Fisch/Fleisch)

Den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen

- 1- Zuerst 0,8 l Wasser in den Behälter füllen.
- 2- Das Dampfkörbchen (9) in den Behälter (2) setzen und die Zutaten einfüllen. Das Gerät mit dem Knopf  einschalten. Der Knopf  leuchtet kontinuierlich rot, die anderen Knöpfe blinken blau.
- 3- Den Knopf  drücken, er leuchtet kontinuierlich blau.
- 4- Das Programm beginnt automatisch, die Garzeit liegt bei ca. 25-30 Minuten. Während dieser Zeit leuchtet der Knopf  auf kontinuierliche Weise rot.
- 5- Am Ende der Garzeit ertönt ein Signal und der Knopf  schaltet sich aus.

Hinweis :

- Wird das Programm „Dampfgaren“ benutzt, dreht sich das 4-fach-Messer nicht.

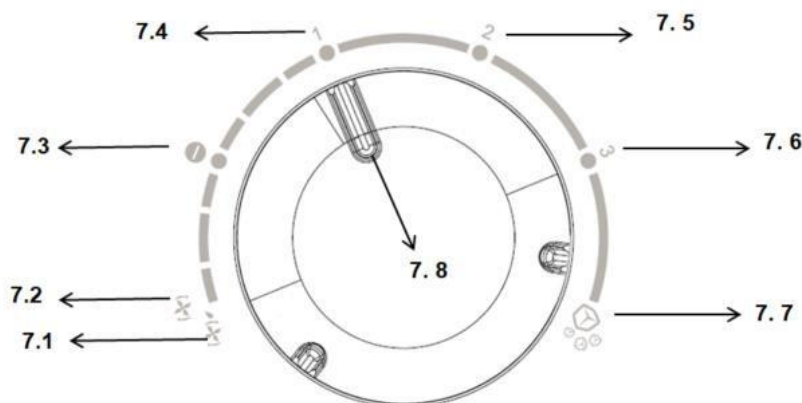
Auto-Memory-Funktion

Die Auto-Memory-Funktion kann bei allen Programmen für heiße Zubereitungen verwendet werden. Mit dieser Funktion können Sie während des Zyklus weitere Zutaten zu Ihrer Zubereitung hinzufügen, wobei die gewählte Einstellung zu Beginn beibehalten wird.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder entfernen Sie die Produktabdeckung, um das Gerät anzuhalten
2. Den Deckel vorsichtig aufsetzen und die Zutaten in die Schüssel geben
3. Tauschen Sie das Gerät aus oder schließen Sie es wieder an. Das Produkt nimmt den aktuellen Zyklus wieder auf.

III.5 VERSCHIEDENE FUNKTIONSWEISEN: KALTE ZUBEREITUNGEN

6 manuelle Programme. Zum Aktivieren manueller Programme einfach den Mixer-Dimmer (7) drehen. Sie müssen den Ein- / Ausschalter (3) nicht drücken.



	Selbstreinigungsfunktion (7.1) Manuelles Programm zum Reinigen der Edelstahlschüssel
	Pulsfunktion (7.2) Manuelles Programm zum feineren Mischen von Lebensmitteln
	Position "0" (7.3) Wenn Sie sich nicht im Mixer-Modus befinden, stellen Sie den Antrieb auf diese Position
	Speed Blender 1 (7.4) Leistung: 300W. Manuelles Programm zum Mischen von weichen Lebensmitteln
	Speed Blender 2 (7.5) Leistung: 400W. Manuelles Programm zum Mischen von harten Lebensmitteln
	Speed Blender 3 (7.6) Leistung: 500W. Manuelles Programm für Smoothies oder Cocktails mit Eiswürfeln
	Crushed Ice (7.7) Zum einfachen Zerkleinern und Brechen von Eis durch automatische Impulse
	Position des Laufwerks (7.8)



Modus Mixer :

(Smoothies, kalte Suppen, Milkshake, Früchtecocktail, Crashed Ice)

Dieser Modus hilft Ihnen, kalte Vorbereitungen zu treffen. Für diesen Modus ist die Verwendung vorprogrammierter Funktionstasten nicht erforderlich. Einfach den Antrieb drehen  (ohne den Ein- / Ausschalter  zu drücken, der weiter klemmen muss).

1-Wenn der Mixer am Stromnetz angeschlossen wurde, blinkt der Knopf  Ein/Aus. Das Gerät kann im Modus Mixen benutzt werden.

2-Drehen Sie das Laufwerk mit der Geschwindigkeit 1, 2 oder 3 nach rechts, um Ihr Essen zu mischen. Sie können die Mischzeit festlegen, um die gewünschte Textur zu erhalten.

Hinweis :

- In diesem Modus funktioniert die Kochfunktion nicht.
- Keine trockenen Zutaten mixen.
- Sie können kein Saatgut mahlen
- **Die Funktion Mixen nicht mehr als 3 Minuten andauern verwenden.** Pausen von 5 Minuten sind notwendig, um den Motorblock nicht zu überhitzen.
- Am Ende den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen.



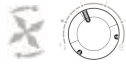
Crushed Ice-Modus:

Dieser Mixer hat eine Crushed Ice Funktion. Drehen Sie den Antrieb auf der Crushed Ice- Funktion (7.7) nach rechts. Sie können das Gerät nach 3-4 Mixen oder wenn Sie hören, wie die Klingen im Vakuum gedreht werden, ausschalten.

1-Sobald der Mixer an die Steckdose angeschlossen ist, blinkt die Ein- / Aus-Taste  . Sie können den Crushed Ice-Modus verwenden.

2- Legen Sie die Eiswürfel in den Krug und schließen Sie den Deckel

3- Drehen Sie den Wechselrichter in die Position Crushed Ice  (nach rechts), bis das Ergebnis für Sie richtig ist.



Pulsmodus:

1- Sobald der Mixer an die Steckdose angeschlossen ist, blinkt die Ein- / Aus-Taste . Sie können den Pulsmodus verwenden.

2- Legen Sie die Lebensmittel in die Schüssel

3- Drehen Sie den Antrieb in der Impulsfunkti  nach links, um das Essen feiner zu mischen. Mit dieser Funktion können Sie die Mischung besser steuern und genauere Vorbereitungen treffen.



Modus Selbstreinigung:

1- Wenn der Mixer am Stromnetz angeschlossen wurde, blinkt der Knopf . Das Programm Selbstreinigung kann benutzt werden.

2- Keine Nahrungsmittel einfüllen.

3- 0,8 bis 1,5 l Wasser einfüllen, 3 bis 5 Tropfen Spülmittel hinzugeben und den Deckel schließen.

4- Den Geschwindigkeitsregler ca. 15 Sekunden auf Selbstreinigung stellen. 

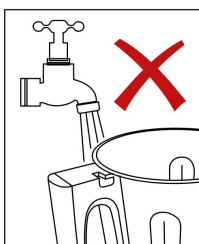
Hinweis :

- Für mehr Einzelheiten siehe Abschnitt „Reinigung und Aufbewahrung“.

IV- WARTUNG UND LAGERUNG

- Bevor das Gerät abmontiert wird, den Stecker ziehen und warten, bis es komplett ausgeschaltet ist.
- Den Motorblock, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Mit einem weichen und leicht feuchten Truck reinigen.
- **Das Messer mit größter Vorsicht handhaben. Es besteht Verletzungsgefahr!**
- Weder das Gerät noch den Kunststoffbehälter in der Spülmaschine reinigen.
- Die Oberfläche des Geräts und den Deckel mit einem weichen und leicht feuchten Truck reinigen.
- **Vorsicht:** Die Messerschneiden können nicht abgenommen werden. Sie sind sehr scharf. Reinigen Sie die Innenseite des Behälters mit größter Vorsicht.
- Für hartnäckige Verschmutzungen wird empfohlen, etwa 10-15 Minuten lang warmes Wasser im Behälter zu belassen, bevor die Funktion Selbstreinigung verwendet wird.
- **Die Suppe nicht in dem Edelstahlbehälter aufwärmen. Sie kann anbrennen und am Behälterboden haften.**
- **Bei hartnäckigen Verschmutzungen etwas Essig in den Behälter geben und einweichen.**
- **Deckel und deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden.**

Warnung: Reinigen Sie den Kruggriff und den Boden nicht unter Wasserhahn und tauchen Sie den Krugboden nicht in Wasser !!



V- FEHLERSUCHE

Störung	Grund	Beseitigung
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Stromproblem	Prüfen ob das Gerät angeschlossen ist
Das Gerät funktioniert nicht, obwohl es angeschlossen ist	Der Deckel sitzt nicht richtig	Den Deckel abnehmen und erneut auf den Behälter setzen, dabei darauf achten, dass die Zunge richtig in der Auskerbung liegt
Das Gerät hält mitten in einem inProgramm an		
Die Nahrungsmittel werden nicht richtig gemixt	Zu harte/große Nahrungsmittel	Gemüse in 2-3cm große Stücken schneiden
	Das Verhältnis(feste /flüssige Nahrungsmittel)ist nicht kohärent	Das Verhältnis berichtigen
Die Zutaten sind nach einemkompletten Zyklus noch hart	Falsches Programm	Die Funktion mixen verwenden oder das Programm wiederholen
	Nahrungsmittel zu hart/ zu groß	Gemüse in 2-3cm große Stücken schneiden
Motor überhitzt, Rauch tritt auf	Das Essen im Krug ist zu hart und zu groß, was blockiert	Entfernen Sie das Essen, schneiden Sie es vor dem Mischen in kleine Stücke
	Sie mischen dichte Lebensmittel wie Teig, dessen Verwendung auf diesem Gerät verboten ist	Mischen Sie auf diesem Gerät keine dichten Lebensmittel wie Teig

VI- ENTSORGUNG BON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



Anwendung in den Ländern der Europäischen Union sowie in den weiteren europäischen Ländern, die über Systeme für die getrennte Abfallsammlung verfügen. Das auf dem Produkt oder seiner Verpackung angebrachte Symbol zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss bei einer entsprechenden Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Dadurch, dass Sie die korrekte Entsorgung dieses Produkts gewährleisten, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Werden Materialien recycelt, so hilft das, die natürlichen Ressourcen zu schonen. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, bei Ihrem Wertstoffhof oder Ihrem Händler. Das Verpackungsmaterial ist recycelbar. Beseitigen Sie die Verpackung umweltfreundlich und stellen Sie sie dem Recycling-Abholservice zur Verfügung.

IT – ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente le modalità di utilizzo, prestando particolare attenzione alle istruzioni riguardanti la sicurezza. Conservare questo manuale per riferimenti futuri.

GARANZIA E SERVIZIO POST-VENDITA

L'intero team SENYA ti ringrazia per il tuo ordine e per la fiducia riposta nel marchio Senya.

Condizioni di garanzia

A partire dal 1° gennaio 2016, SENYA garantisce il corretto funzionamento dei suoi prodotti per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto. La garanzia di qualsiasi acquisto effettuato prima di tale data è valida 1 anno. Questa garanzia si applica solamente ai prodotti utilizzati a fini domestici. Ogni altro uso, a fini professionali, da parte di una persona fisica o giuridica, esclude qualsiasi applicazione della garanzia. Questo prodotto è garantito contro guasti dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali. La presente garanzia non copre difetti o danni derivanti da montaggio scorretto, utilizzo improprio o normale usura del prodotto.

Disponibilità di pezzi di ricambio

Senya dispone di pezzi di ricambio per i suoi prodotti per un periodo di 2 anni. Puoi trovare accessori e pezzi di ricambio per i tuoi prodotti Senya in vendita presso il nostro partner Cdiscount. Se il tuo accessorio o pezzo di ricambio non è disponibile, ti preghiamo di contattare il nostro servizio assistenza post-vendita a questo indirizzo service-client@senya.fr.

Opinione dei clienti

Se sei soddisfatto/a del tuo prodotto, ti invitiamo a inviare un commento sul sito dove hai effettuato l'ordine, aiuterai così altri utenti a fare la loro scelta. Nel caso in cui il prodotto non ti soddisfi completamente, ti invitiamo a scriverci all'indirizzo e-mail service-client@senya.fr prima di lasciare un giudizio negativo. Il nostro servizio clienti sarà a tua disposizione per eventuali reclami o suggerimenti affinché tu sia soddisfatto/a e i nostri prodotti siano sempre migliori.



Politica sul bisfenolo A

Tutti i nostri prodotti Senya sono realizzati con la massima cura per soddisfare tutte le normative europee. I nostri laboratori partner controllano rigorosamente ogni produzione per garantire che i nostri articoli siano conformi ai requisiti di sicurezza elettrica, compatibilità elettromagnetica, limitazione nell'impiego di determinate sostanze pericolose e riguardanti il contatto degli alimenti per i prodotti legati all'alimentazione. Pertanto, tutti i nostri prodotti sono conformi alle attuali normative sul bisfenolo A (BPA).

I- REGOLE DI SICUREZZA

1. Prima dell'utilizzo del dispositivo, controllate e verificate che non sia presente alcun danno apparente. Non mettete in opera un dispositivo danneggiato.
2. Questa apparecchiatura è destinata ad uso domestico e non commerciale. Ogni altro tipo di utilizzo oltre quando indicato sarà considerato non conforme. Qualsiasi reclamo a causa di danni occorsi in seguito ad utilizzo non conforme non sarà preso in considerazione. Qualsiasi rischio è a carico dell'utilizzatore.
3. Questo apparecchio è stato progettato per l'uso in un ambiente domestico o in ambienti simili, come:
 - Angolo cottura del personale di esercizi commerciali.
 - uffici e altri ambienti di lavoro simili.
 - Aziende agricole.
 - Dai client in hotel, motel e altri ambienti residenziale
 - Camere in affitto o simili.
4. Verificate che la tensione di rete corrisponda a 220-240V.
5. Quando staccate il cavo d'alimentazione, tiratelo sempre dalla presa, non tirate mai il cavo.
6. Non utilizzate l'apparecchiatura se il coperchio non è correttamente fissato.
7. Non spostate l'apparecchiatura durante il funzionamento.
8. Il recipiente diventa caldo durante l'utilizzo. Utilizzate sempre la maniglia apposita.
9. Non utilizzare l'apparecchiatura:
 - se la presa o il cavo d'alimentazione è danneggiato(i),
 - se il dispositivo è stato danneggiato in qualche modo come per esempio,

- se l'avete fatto cadere.
10. Non lasciate che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo del tavolo o di un piano di lavoro e fate attenzione che non entri in contatto con superfici calde.
 11. Utilizzare unicamente gli accessori originali forniti con l'apparecchiatura.
 12. Non immergete mai il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
 13. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal rivenditore, il servizio assistenza clienti o persone qualificate similari, per evitare ogni pericolo.
 14. Durante la mescola di liquidi caldi fare molta attenzione evitando schizzi che possano provocare bruciature.
 15. Non togliere il coperchio quando l'acqua bolle
 16. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchiatura prima di procedere alle operazioni di pulizia
 17. Questo dispositivo può essere utilizzato da soggetti con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o sprovviste d'esperienza o di pratica, se correttamente sorvegliate, o se istruzioni relative all'utilizzo del dispositivo in tutta sicurezza sono state impartite e se gli eventuali rischi che possano occorrere sono stati compresi. Bambini sorvegliati per non giocare con l'apparecchio.
 18. Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da bambini. Tenere il dispositivo e il suo cavo d'alimentazione fuori dalla portata di bambini.
 19. Per quanto riguarda le istruzioni per l'utilizzo del dispositivo e la durata del funzionamento, fare riferimento al paragrafo « avviamento » di queste istruzioni.

20. Per quanto riguarda le informazioni dettagliate sul modo d'utilizzo degli accessori fate riferimento al paragrafo in calce delle istruzioni per un utilizzo in totale sicurezza.
21. Arrestare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti che sono mobili durante il funzionamento
22. Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione se lo si lascia senza sorveglianza e prima di ogni montaggio, smontaggio o pulizia.
23. Rischi di ferite in caso di cattivo utilizzo
24. Prestate attenzione quando versate un liquido caldo nel miscelatore da cucina o nel mixer poiché può fuoriuscire dal dispositivo a causa di ebollizione improvvisa
25. Evitare che fuoriuscite di liquido finiscano sui connettori
26. Utilizzate unicamente la base (unità con motore) fornita
27. Dopo l'utilizzo, dei residui possono comparire sulla superficie dell'elemento riscaldante
28. Prestare attenzione alle lame durante la manutenzione, lo svuotamento e la pulizia del contenitore.
29. Prestare attenzione quando toccate la parte anteriore del coperchio per aprire il mixer (appena dopo l'utilizzo)– Superficie calda.
30. Se le lame si bloccano durante il mixaggio, scollegate sempre la macchina prima di togliere l'alimento responsabile del bloccaggio.

II-CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

II.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO



1	Coperchio	2	Contenitore in inox	3	Pulsante avvio / stop
4	Pulsante vapore	5	Pulsante zuppa passata	6	Pulsante zuppa vellutata
7	Variatore mixer per	8	Piedini antiscivolo	9	Cestello vapore

II.2 CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO

- 1 miscelatore riscaldante
- 1 cestello per la cottura a vapore
- 1 tappo del coperchio
- 1 manuale di istruzioni
- 1 ricettario

II.3 CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO

- Preparate le vostre zuppe in un tempo record
- 3 programmi automatici : zuppa vellutata, zuppa passata, vapore
- 3 velocità di mixaggio con funzione Pulse per realizzare smoothies, composte, coulis, salse e cocktails di frutta
- Funzione granita
- Funzione auto-pulente
- Contenitore in Inox capacità : 1,5 L per preparazioni fredde e 1,2 L zuppe per preparazioni calde
- Coperchio ermetico anti-spruzzi
- Piedini antiscivolo
- 30 idee ricette fornite
- Potenza di calore :700-900W , mixer : 700-900W
- Alimentazione: 220-240V~ 50-60Hz
- Dimensioni prodotto:22.8 X 20.6 X 39.6 cm

III- UTILIZZO DEL PRODOTTO

III.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Asciugate il corpo dell'apparecchiatura con un panno morbido e asciutto e lavate le lame con acqua calda e detersivo per piatti.
- Sciacquate con acqua pulita e asciugate con precauzione con l'aiuto di un panno morbido

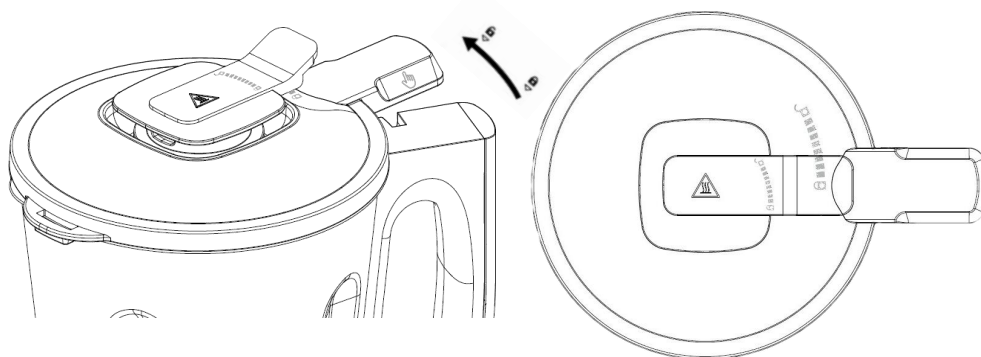
III.2 CONSIGLI PRATICI

Suggerimento per l' apertura :

1. Per aprire il coperchio, è sufficiente farlo girare in senso antiorario come indica lo schema sottostante. Ruotare il coperchio verso il simbolo di lucchetto aperto. In più, il simbolo della mano permette di visualizzare dove bisogna spingere per l'apertura del coperchio.
2. Per aprire il coperchio, sarà sufficiente farlo girare in senso antiorario (come il coperchio) e come indicano gli schemi sottostanti. Girate il coperchio verso il simbolo del lucchetto aperto.

Suggerimento per la chiusura :

1. Per chiudere il coperchio, sarà sufficiente farlo ruotare in senso orario. Girate il coperchio verso il simbolo di lucchetto chiuso.
2. Per chiudere il coperchio, giratelo in senso orario (come il coperchio). Girate il tappo dosatore in vetro verso il simbolo di lucchetto chiuso.



Attenzione : Dopo l'utilizzo, il contenitore inox potrebbe essere caldo . Utilizzate accessori adeguati.

- La quantità totale d'ingredienti e di liquido non deve oltrepassare la linea del limite MAX (preparazioni fredde 1.5 L, preparazioni calde 1.2 L). In caso di sversamento, possono esserci rischi di bruciature.
- Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano sbucciati o tagliati a cubetti (2-3 cm).
- Se non siete sicuri delle quantità, utilizzate come guida il recipiente dosatore fornito.
- Mescolate sempre gli ingredienti prima di mettere il coperchio. Questo per evitare che gli ingredienti si attacchino al fondo del vostro mixer.
- Togliete sempre la preparazione calda alla fine del ciclo, poiché il mixer resta sempre caldo e può bruciarla.
- Se il pannello di comando non si accende o se il mixer non si avvia dopo averlo collegato alla corrente, verificate che il contenitore e/o il coperchio (la linguetta del coperchio deve essere ben allineata alla maniglia del mixer) siano ben posizionati. Togliere il mixer e/o il coperchio, e posizionatevi correttamente.
- Non riscaldare/avviare l'apparecchio a vuoto senza alimenti.
- Non introducete alcun utensile nel mixer attraverso il coperchio.
- Alcune preparazioni non possono essere realizzate correttamente in questo mixer: salsa besciamella, salsa maionese.

- E' possibile arrestare il dispositivo in corso di cottura premendo sul pulsante avvio/stop 

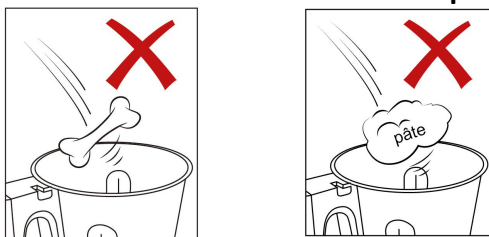
III.3 UTILIZZO DEL PRODOTTO

Questo dispositivo è raccomandato per realizzare: **zuppa vellutata, zuppa passata, verdura/carne/pesce al vapore, smoothies, milk-shake, salsa di verdura o di frutta, composte, cocktail i frutta, granite.**

- Assicuratevi che il mixer non sia collegato alla presa elettrica.
- Posizionate il contenitore (2) sul blocco motore. Il mixer non funziona se il contenitore non è installato correttamente.
- Tagliate tutti gli ingredienti a pezzi (2-3 cm) e metteteli nel contenitore (2).
- Infine, aggiungete il liquido tra 0,8 L e 1,5L (Ricorda: 1,2 L max per le preparazioni calde).
- PER UN BUON FUNZIONAMENTO E PER EVITARE OGNI RISCHIO DI SVERSAMENTI, NON INSERIRE MAI PIÙ' DI 1,5 L O MENO DI 0,8 L DI LIQUIDO.
- Girate il coperchio in senso orario fino a completo bloccaggio, assicuratevi che la linguetta del coperchio sia ben inserita nella sua tacca.
- Collegate il mixer alla presa elettrica. Il pulsante avvio/stop lampeggia. Il vostro dispositivo è pronto per essere utilizzato.

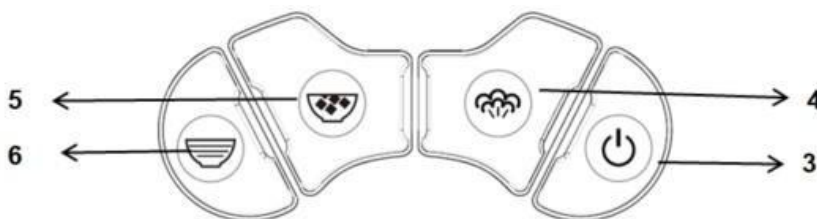
Avvertenza: non mescolare cibi duri come le ossa, potrebbero ostruire la lama e danneggiare l'apparecchio!

È vietato mescolare cibi densi come l'impasto in questo apparecchio!



III.4 MODALITÀ' DI UTILIZZO : PREPARAZIONI CALDE

3 programmi automatici (zuppe vellutate, zuppe passate, vapore) che durano tra 20- 30 min secondo la quantità della ricetta.



 Pulsante avvio / stop (3)	Quando l'apparecchio è collegato, il pulsante lampeggia in rosso. Potete premere sul pulsante per accendere o spegnere l' apparecchio.
 Bottone vapore (4)	Programma automatico utilizzato per cuocere verdure / pesce/carne al vapore.
 Zuppe passate (5)	Programma automatico utilizzato per le zuppe passate, le composte ...
 Zuppe vellutate (6)	Programma automatico utilizzato per zuppe vellutate, salse...



Modalità zuppa vellutata calda

(Zuppe vellutate, salse calde)

Assicuratevi di posizionare il variatore sulla posizione « 0 »

1. Premere sul pulsante  per accendere il dispositivo. Il pulsante  accende a luce fissa rossa e gli altri pulsanti lampeggiano con luce blu.
2. Premere sul pulsante . Il pulsante si accende di una luce blu fissa.
3. Il programma comincia automaticamente e il tempo di cottura è di circa 20- 25 minuti. Durante la cottura, il pulsante  rimane acceso con luce rossa fissa.
4. A fine cottura, un segnale sonoro viene emesso e il pulsante  spegne. La zuppa è pronta per essere degustata.

Nota bene :

- Durante la cottura, è un fatto normale che il dispositivo emetta dei rumori, mescoli più volte gli alimenti e che del vapore fuoriesca dall'apparecchiatura
- Quando il programma « zuppa vellutata » è selezionato, la funzione frullatore non deve essere utilizzata
- Potete inoltre interrompere la preparazione in ogni momento premendo il pulsante . L'apparecchiatura passa in modalità sospensione e il pulsante lampeggia in rosso.
- Se trovate che questa modalità sia troppo rumorosa, potete optare per il programma «zuppa passata» (dettagli qui sotto), e mixare da 30 a 40 secondi manualmente alla fine del programma.



Modalità Zuppa passata calda

(Zuppe passate, composte)

Assicuratevi di posizionare il variatore sulla posizione « 0 »

1. Premere sul pulsante  per accendere l'apparecchio. Il pulsante  si accende con luce fissa rossa e gli altri pulsanti lampeggiano con luce blu.
2. Premere sul pulsante . Il pulsante si accende di una luce blu fissa.
3. Il programma comincia automaticamente e il tempo di cottura è di circa 20- 30 minuti. Durante la cottura, il pulsante  rimane acceso con luce rossa fissa.
4. A fine cottura, un segnale sonoro viene emesso e il pulsante  si spegne. La zuppa è pronta per essere degustata.

Nota bene :

- Questo programma non dispone di una funzione di mixaggio automatico.
- Utilizzare le velocità di mixaggio (1,2 o 3) del variatore del mixer (7) da 20 secondi fino a 3 minuti per ottenere la consistenza desiderata.



Modalità Cottura vapore

(Verdure/pesce/carne al vapore)

Assicuratevi di posizionare il variatore sulla posizione « 0 »

1. Non inserire alimenti nella ciotola in inox. Versate 0,8 L d'acqua.
2. Posizionate il cestello vapore (9) nella ciotola (2). Aggiungete i vostri ingredienti. Premete sul

pulsante  per accendere l'apparecchiatura. Il pulsante  si accende con luce fissa rossa e gli altri pulsanti lampeggiano con luce blu.

3. Premere sul pulsante.  pulsante si accende con luce blu fissa
4. Il programma comincia automaticamente e il tempo di cottura è di circa 25- 30 minuti. Durante la cottura, il pulsante  rimane acceso con luce rossa fissa.
5. A fine cottura, un segnale sonoro viene emesso e il pulsante  si spegne. Potete ora degustare la vostra ricetta.

Nota bene :

Quando il programma « vapore » è attivato, il coltello a 4 lame non esegue rotazione.

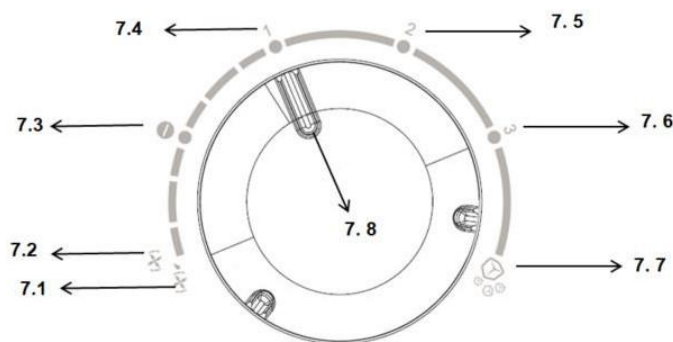
Funzione d'auto memoria

La funzione auto memoria può essere utilizzata con tutti i programmi per la preparazione di piatti caldi. Questa funzione permette di aggiungere più ingredienti alla vostra ricetta durante il ciclo, mantenendo le regolazioni selezionate inizialmente.

1. Scollegate l'apparecchiatura o togliere il coperchio del dispositivo per mettere su pausa
2. Mettere con prudenza il coperchio ed aggiungere gli ingredienti nella ciotola
3. Riposizionate o ricollegate il dispositivo. L'apparecchiatura riprenderà il ciclo in corso.

III.5 UTILIZZO DELLA MODALITÀ' : PREPARAZIONI FREDDE

6 programmi manuali. Per attivare i programmi manuali, sarà sufficiente ruotare il variatore del mixer (7). Non è necessario premere sul pulsante avvio / stop (3).



	Funzione auto-pulente (7.1) : Programma manuale utilizzato per la pulizia del contenitore in inox
	Funzione Pulse (7.2) : Programma manuale utilizzato per tritare gli alimenti più finemente
	Posizione « zero » (7.3) : Quando non utilizzate la modalità frullatore, posizionate il variatore su questa posizione
	Frullatore velocità 1 (7.4) : Potenza : 300W. Programma manuale utilizzato per mixare alimenti morbidi
	Frullatore velocità 2 (7.5) : Potenza : 400W. Programma manuale utilizzato per mixare alimenti duri
	Frullatore velocità 3 (7.6) : Potenza : 500W. Programma manuale utilizzato per smoothies o cocktail con ghiaccio
	Granita (7.7) : Per tritare e spezzare facilmente i cubetti di ghiaccio con impulsi automatici
	Posizione del variatore (7.8)



Modalità blender

(Smoothies, zuppe fredde, frullati, cocktail di frutta, purè)

Questa modalità vi aiuterà ad eseguire preparazioni fredde. In questa modalità, l'utilizzo dei pulsanti di funzione pre-programmati non è necessario. Sarà sufficiente ruotare il variator  (senza premere sul bottone avvio / stop  qui che deve continuare a lampeggiare).

1. Quando il frullatore è collegato alla presa elettrica, il pulsante avvio/stop  lampeggia con luce rossa. Il dispositivo è pronto per essere utilizzato in modalità mixer.
2. Ruotate il variatore a destra su velocità 1,2 o 3 per frullare i vostri alimenti come desiderate. Potete decidere il tempo di mixaggio per ottenere la consistenza desiderata.

Nota bene :

- In questa modalità, la funzione cottura non è attiva.
- Non mescolate ingredienti secchi.
- Non macinare granaglie
- **Non utilizzate la funzione mixer per più di 3 minuti consecutivi.** Sono necessarie delle pause di 5 minuti per non far surriscaldare il blocco motore.
- A fine utilizzo, non dimenticate di posizionare il variatore di velocità sulla posizione « 0 ».



Modalità Ghiaccio tritato

Questo frullatore dispone di una funzione ghiaccio tritato. Ruotate il variatore a destra sulla funzione ghiaccio tritato (7.7). Potete fermare il dispositivo alla fine di 3-4 impulsi o quando sentite le lame girare a vuoto.

1. Quando il frullatore è collegato alla presa elettrica, il pulsante avvio/stop  lampeggia. Ora è possibile utilizzare la modalità ghiaccio tritato.
2. Inserite i cubetti di ghiaccio nella ciotola, poi chiudete il coperchio
3. Ruotate il variatore sulla posizione ghiaccio tritato  (verso destra) fino alla consistenza desiderata.



Modalità Pulse

1. Una volta che il mixer è collegato alla presa elettrica, il pulsante avvio/stop  lampeggia. Potete ora utilizzare la modalità Pulse.
2. Inserite gli alimenti nella ciotola
3. Ruotate il variatore a sinistra sulla funzione pulse  per tritare gli alimenti più finemente. Grazie a questa funzione, riuscirete a controllare meglio la mescolatura e otterrete delle consistenze più precise.



Modalità Auto-pulente

1. Quando il frullatore è collegato alla presa elettrica, il pulsante avvio/stop  lampeggia. E' possibile utilizzare ora la modalità auto-pulente.
2. Non inserire alcun alimento.
3. Versare tra 0,8L e 1,5L d'acqua pulita, da 3 a 5 gocce di detersivo per stoviglie, chiudete il coperchio.
4. Ruotare il variatore sulla posizione auto-pulizia  (verso sinistra) per circa 15 secondi.

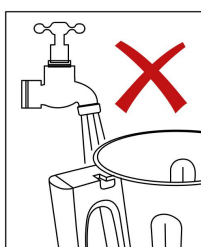
Nota bene :

- Per maggiori dettagli, fare riferimento alla seguente sezione: « Manutenzione e stoccaggio ».

IV-MANUTENZIONE E STOCCAGGIO

- Scollegare sempre l'apparecchiatura ed attendere il suo arresto completo prima di smontarlo.
- Non immergete mai il blocco motore, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido. Pulitelo con l'aiuto di un panno morbido e umido.
- **Fate molta attenzione a non tagliarvi maneggiando le lame poiché sono taglienti!**
- Non lavate il frullatore o il coperchio in plastica in dotazione in lava stoviglie.
- Pulite la superficie dell'apparecchiatura e il coperchio con un panno morbido e umido.
- **Attenzione:** Le lame non sono staccabili e sono molto taglienti; siate estremamente prudenti quando pulite l'interno della ciotola.
- Per macchie tenaci, si raccomanda di lasciare dell'acqua calda nel mixer per 10-15 minuti prima di utilizzare la funzione auto-pulente.
- Non riscaldare la zuppa nella ciotola inox, rischierebbe di bruciare e attaccarsi al fondo del contenitore
- Potete aggiungere dell'aceto e lasciarlo in ammollo nella ciotola per eliminare le macchie più persistenti
- Il coperchio è lavabile in lava stoviglie.

Avvertenza : *Non pulire la maniglia della brocca e la base sotto il rubinetto , o immergere la base della brocca nell'acqua !!*



V- GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Il dispositivo non si accende	Problema elettrico	Verificate che l'apparecchio sia sotto tensione
Il dispositivo non funziona dopo averlo collegato alla c torrente	Il coperchio non è posizionato correttamente	Togliete il coperchio e riposizionatelo nuovamente verificando che la linguetta sia ben inserita nella tacca
L'apparecchiatura si è fermata nel mezzo del programma		
Il mixer non riesce a frullare gli alimenti correttamente	Alimenti troppo duri/grossi	Tagliate le verdure a pezzi di 2-3cm
	Le proporzioni (alimenti solidi e liquidi) non sono coerenti	Modificate le proporzioni
Gli ingredienti sono ancora duri dopo 1 ciclo completo	Programma errato	Utilizzare la funzione mixer o Ripetere il programma
	Alimenti troppo duri/grossi	Tagliate le verdure a pezzi di 2-3cm

Surriscaldamento del motore, appare fumo	Il cibo all'interno della brocca è troppo duro e troppo grande, il che blocca	Rimuovere il cibo, tagliarlo a pezzetti prima di mescolarlo
	Stai mescolando cibi densi come l'impasto che è vietato utilizzare su questo apparecchio	Non mescolare alimenti densi come pasta su questo apparecchio

TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO ELETTRICO OD ELETTRONICO A FINE VITA



Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata. Il simbolo riportato sull'apparecchiatura indica che il rifiuto deve essere oggetto di "raccolta separata". Pertanto, l'utente dovrà conferire (o far conferire) il rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore contro acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 254 e seguenti del D.Lgs. 152 del 3 aprile 2006. Il materiale di imballaggio è riciclabile. Eliminare l'imballaggio in modo ecocompatibile e metterlo a disposizione del servizio di raccolta differenziata.



Senya International
21 Bd du Général Leclerc
59100 Roubaix, France

Fabriqué en R.P.C
Référence : SYCP-HB008
Version 3.0



F FRANCE ONLY

