

My Little Chef

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION

SYCP-M018



FR – NOTICE D'UTILISATION

EN – INSTRUCTION MANUA

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

DE - GEBRAUCHSNWEISUNG

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

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

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel d'instruction pour référence ultérieure ou pour de nouveaux utilisateurs.

I.1 CONSIGNES DE SECURITE GENERALES

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. Ne pas utiliser le produit à d'autres utilisations prévues.

5. Cet appareil est conforme aux normes en vigueur relatives à ce type de produit.
6. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à 220-240V.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.
9. Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
10. N'utilisez pas l'appareil lorsque le récipient est vide.
11. Le couvercle en plastique du produit ne doit pas être utilisé pour stocker de la nourriture dans un réfrigérateur ou pour réchauffer des aliments dans le four à micro-onde.
12. N'utilisez pas l'appareil si le couvercle n'est pas correctement fixé.
13. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
14. Assurez-vous toujours qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
15. Le récipient devient chaud lorsqu'il est utilisé. Utilisez toujours la poignée prévue à cet effet.
16. 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.
17. 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.
 18. Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).
 19. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
 20. Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis avec l'appareil.
 21. N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
 22. Ne pas tenir l'appareil ou le câble avec des mains humides.
 23. Assurez-vous de débrancher l'appareil une fois l'utilisation terminée.
 24. Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas le laisser à la portée des enfants.
 25. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
 26. Si l'appareil est endommagé, il doit être réparé par le fabricant ou par une personne de qualification similaire

pour éviter tout danger. Ceci vaut en particulier pour le remplacement du câble d'alimentation s'il est endommagé. Des réparations non-conformes peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.

27. 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.
28. Garder l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est alimenté ou en refroidissement.
29. N'utilisez pas le couvercle en plastique pour transporter des aliments ou des liquides chauds.
30. Lors du mixage de liquides chauds, une attention doit être apportée afin d'éviter toute projection de liquide chaud pouvant provoquer des brûlures.
31. Ne pas enlever le couvercle lorsque l'eau boue
32. Laisser toujours refroidir l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage
33. 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.

34. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
35. En ce qui concerne les instructions pour l'utilisation de l'appareil et de durée de fonctionnement, référez-vous au paragraphe « mise en marche » de cette notice.
36. 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.
37. 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.
38. Les enfants doivent rester sous surveillance afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
39. Des précautions devront être prises lors de la manipulation des lames lorsque l'on vide le bol et lors du nettoyage
40. 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
41. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation s'il

est laissé sans surveillance et avant son montage, démontage ou nettoyage

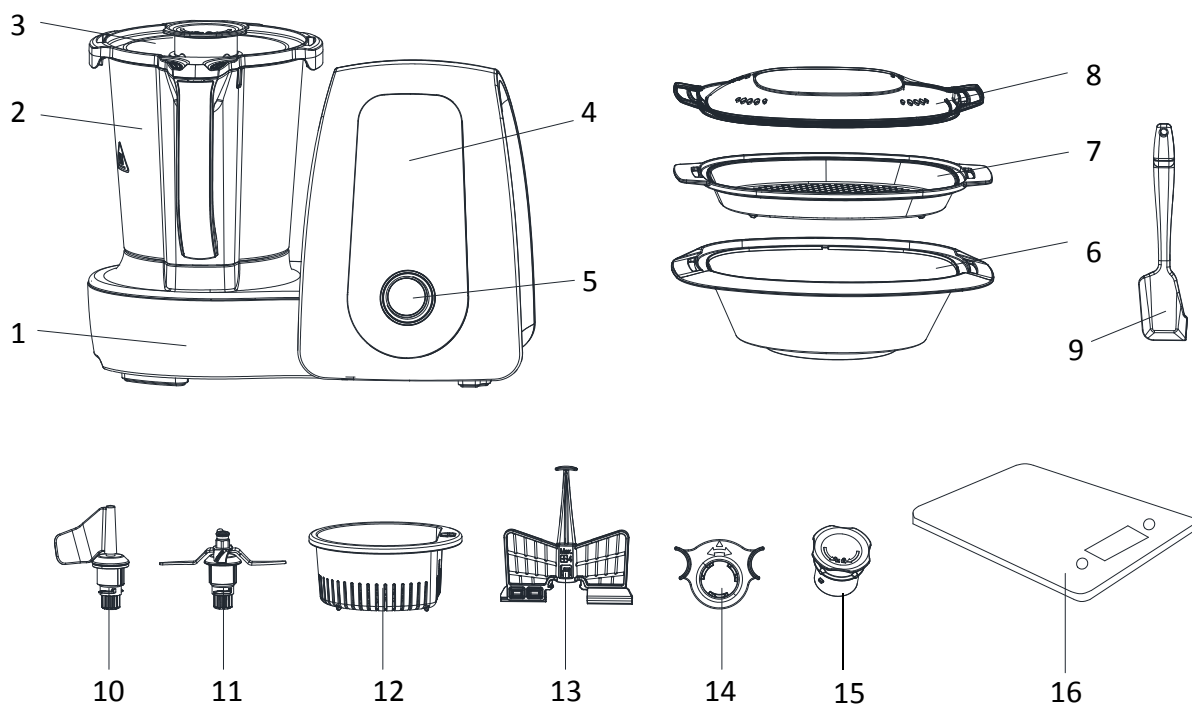
- 42. Il y a un risque de blessures en cas de mauvaise utilisation
- 43. Etre vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine
- 44. Evitez tout débordement de liquide sur les connecteurs
- 45. Utilisez uniquement la base (unité avec moteur) fournie
- 46. Des résidus peuvent apparaître sur la surface de l'élément chauffant après utilisation
- 47. Attention lors de la manutention des lames lors du vidage et nettoyage du bol.
- 48. Attention lorsque vous touchez la partie avant du couvercle pour ouvrir le produit (juste après utilisation)
- 49. ATTENTION ! LES LAMES SONT COUPANTES. MANIPULEZ -LES AVEC PRECAUTION !
- 50. Si les lames bloquent lors du mixage, débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'aliment responsable du blocage.

I.2 CONSIGNES DE SECURITE SPECIFIQUES

1. Vérifiez régulièrement si le corps principal, le bol, les paniers vapeurs, et les autres composants ne sont pas endommagés. Si des dommages sont détectés, n'utilisez pas l'appareil.
2. Le trou du couvercle du récipient ne peut être recouvert qu'avec le verre doseur fourni. Ne pas utiliser de vêtements ou d'autres objets.
3. Ne dépassez pas le repère MAX sur le corps du bol.
4. La surface du bol peut atteindre des températures élevées lorsqu'elle fonctionne à plus de 60°C. Utilisez un type de protection pour le toucher ou le déplacer.
5. Les instructions pour les robots culinaires et les blenders chauffants sont contre les utilisations abusives.
6. Faites attention si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire ou le blender chauffant, car il peut être éjecté de l'appareil à la suite d'une vapeur soudaine.
7. Lorsque vous utilisez le programme vapeur : assurez-vous que les paniers vapeurs soient bien fixés.
8. Lorsque vous utilisez la machine à haute vitesse, utilisez-la uniquement avec son couvercle placé au bon endroit.
9. N'exposez aucune partie du corps à la vapeur produite pendant le fonctionnement.
10. Assurez-vous que les fentes d'aération situées à l'arrière du produit ne sont ni couvertes ni obstruées pour éviter des dommages à l'appareil.

II- CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

II.1 DESCRIPTION GLOBALE DU PRODUIT



1. Base du produit	2. Bol en inox
3. Couvercle	4. Ecran LCD avec touches tactiles
5. Bouton marche / pause / reset	6. Corps du grand panier vapeur
7. Etagère du grand panier vapeur	8. Couvercle du grand panier vapeur
9. Spatule	10. Lame de pétrissage
11. Lame de mixage	12. Petit panier vapeur
13. Fouet papillon	14. Support de fixation
15. Verre doseur	16. Balance cuisine

II.2 CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 Robot culinaire
- 1 Verre doseur
- 1 Balance cuisine
- 2 Paniers vapeurs
- 1 Fouet papillon
- 2 Lames
- 1 Spatule

- 1 Livret recette
- 1 Manuel d’instruction
- 1 Guide d’utilisation rapide

II.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Le Robot Culinair My Little Chef saura vous accompagner pour la réalisation de recettes à partager en famille et entre amis !
- Bol en inox avec une capacité de 2L, lave-vaisselle.
- Nombre de vitesse.
- Possibilité de régler la température : de 37°C à 120°C .
- Ecran LCD avec touches tactiles.
- 5 Programmes automatique : vapeur, pétrissage, mijotage, soupe, auto-nettoyage dont 15 sous programmes.
- 5 Programmes manuels : minuterie, vitesse, température, puissance, turbo.
- Fonction Reset : pressez 2 secondes le bouton start/pause.
- Bouton start / pause.
- 4 Pieds antidérapants.
- Matériaux utilisés : acier inoxydable, ABS (plastique), et polypropylène.
- Plusieurs accessoires inclus.
- Puissance : 1700W (puissance moteur : 700W et puissance de chauffe : 1000W)
- Alimentation : 220-240 V ~ 50-60Hz.
- Tous nos produits sont en accord avec la réglementation en vigueur sur Bisphénol A (BPA).

II.4 FONCTIONS POSSIBLE

Fonctions liées aux lames :

Lame de mixage

1. **Hachez** : coupez les légumes et la viande à la taille désirée.
2. **Émincez** : émincez les légumes, les herbes, la viande, l'ail et les noix en quelques secondes.
3. **Mixer** : préparez des laits frappés, des sauces, des crèmes et des purées à la texture lisse et soyeuse.
4. **Moudre** : le robot culinaire permet de moudre un nombre infini d'aliments et permet de préparer des condiments et des vinaigrettes tels que le persil, le basilic, la cannelle... De plus, vous pourrez vous vanter de préparer votre propre café maison : la machine moud les grains de café en quelques secondes seulement.
5. **Pulvériser** : versez du sucre dans le bol et créez votre propre sucre glace pour décorer les desserts les plus délicieux.

6. **Râpez** : râpez du chocolat, du fromage, du beurre, de la noix de coco, des noix, des arachides, des amandes et bien plus encore.
7. **Battre** : avec l'accessoire papillon, vous pourrez facilement battre des œufs pour préparer une omelette.
8. **Fouetter** : devenez un professionnel de la pâtisserie, battez les blancs d'œufs pour préparer une meringue ou de la crème.
9. **Émulsionner** : grâce à la lame de pétrissage prépare de façon homogène des sauces, des vinaigrettes pour des salades telles que la mayonnaise et l'ailoli (sauce à l'ail et à l'huile d'olive) pour accompagner vos meilleurs plats.
10. **Mélanges** : avec cet appareil, mélangez tous les ingrédients de votre choix de la manière la plus efficace possible. La lame de pétrissage remue les aliments pendant qu'ils cuisent, assurant une finition uniforme. Cette fonction est parfaite pour préparer des risottos, du riz au lait, des flans ou des béchamels. Vous obtiendrez une consistance et une texture professionnelles.

Lame de pétrissage

11. **Malaxer** : grâce à la grande précision de la lame de pétrissage, réalisez un malaxage parfait sans vous soucier de remuer la préparation ou de contrôler le temps.
12. **Pétrir** : Vous pouvez préparer la pâte à pain en grande quantité en une seule fois. Grâce à son accessoire de pétrissage exclusif, vous êtes capable de préparer un pain parfait.

Fonctions de chauffe :

13. **Cuisson** : vous pouvez chauffer, cuire et faire frire vos aliments dans le bol. Grâce à la précision absolue de cet appareil, la température de cuisson peut être totalement contrôlée. Grâce à son système de chauffage intelligent, l'appareil garantit une cuisson continue sans dépasser la température sélectionnée, évitant ainsi aux aliments de coller ou de brûler.
14. **Faire bouillir** : remplissez le bol avec de l'eau et faites bouillir les aliments que vous désirez, ou préparez-vous un thé.
15. **Réchauffer** : si vous souhaitez que les aliments que vous avez préparés restent chauds, réglez l'appareil jusqu'à 100°C MAX et servez votre repas lorsque bon vous semble. Vous pouvez régler la température jusqu'à 100°C MAX pour réchauffer tout repas précuit.
16. **Cuisson précise degré par degré** : son réglage degré par degré, ses 12 heures
17. **Bain-marie** : obtenez des textures spécifiques grâce à la cuisson au bain-marie réglables et ses 10 niveaux de puissance de chauffe sont d'une grande précision.
18. **Fermenter** : fermentez n'importe quelle pâte à n'importe quelle température.

Fonctions liés aux programmes

19. **Soupe** : La fonction soupe vous permettra d'obtenir des potages veloutés ou moulinés selon vos envies. Vous n'avez plus qu'à mettre vos ingrédients dans le bol, le programme s'occupera du reste et de la réalisation de votre recette.
20. **Mijoter** : La fonction mijotage est adaptée à la cuisson lente de vos légumes ainsi que de vos viandes.

21. **Rissoler** : Saisissez vos aliments à l'aide de la fonction rissolage, oignons, viandes, légumes, laissez libre court à vos envies.
22. **Vapeur** : la fonction vapeur est idéale pour cuisiner des aliments complets, faibles en calories et sains en maintenant toutes les propriétés naturelles. Le grand panier vapeur permet de cuire à la vapeur des aliments à 2 niveaux différents. Par exemple, vous pourrez cuire à la vapeur de la dorade et en même temps des légumes. Tout cela en même temps et en tirant le meilleur parti sans affecter le goût de chaque aliment.
23. **Turbo** : c'est la fonction idéale pour transformer les aliments les plus durs. Il peut être utilisé pour broyer par intermittence des ingrédients solides tels que l'ail, le chocolat ou le jambon. Il est possible également de piler de la glace pour vous permettre de préparer des cocktails et des smoothies.
24. **Nettoyage** : C'est la fonction qui vous permettra de nettoyer l'intérieur de votre bol après chaque utilisation. Cette fonction vous facilitera la vie de par sa simplicité d'utilisation et son efficacité contre les résidus déposés après avoir cuisiner avec votre robot.

NB :

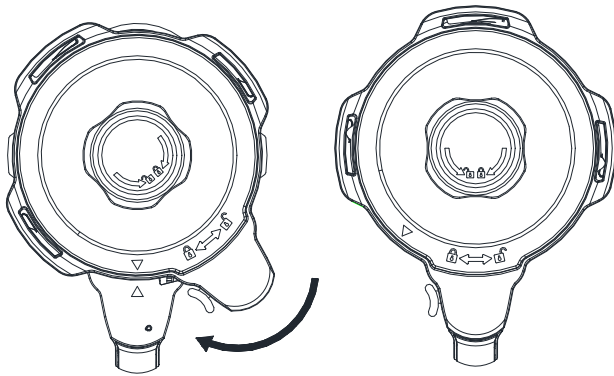
- *N'ouvrez pas le couvercle lorsque les lames sont en fonctionnement, le contenu du bol pourrait en sortir.*
- *Une fois le brassage terminé, attendez au moins 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle.*
- *Lorsque le produit est utilisé à une vitesse supérieure à 6 ou à une température supérieure à 60°C, assurez-vous que le verre doseur est placé correctement pour éviter les éclaboussures.*
- *N'activez pas la fonction de brassage avec plus de 1,5 L de liquides ou d'ingrédients chauds.*

III- UTILISATION DES ACCESSOIRES

III.1 UTILISATION & ASSEMBLAGE

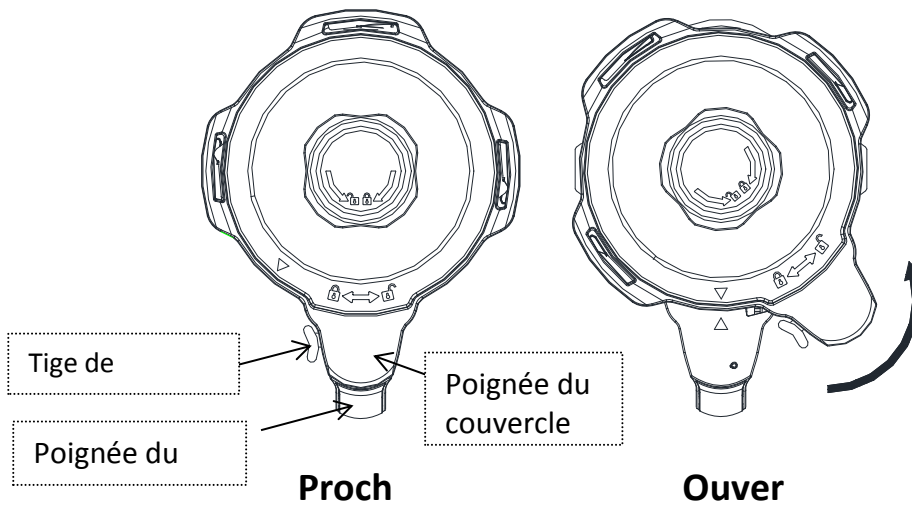
Assemblage du bol en inox

1. Placez le couvercle sur le bol en inox de façon à ce que les deux petites flèches  sur le couvercle et sur la poignée du bol soient correctement alignées.
2. Puis tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, du cadenas ouvert  vers le cadenas fermé  jusqu'à ce qu'il soit correctement fermé. Si le couvercle n'est pas correctement fermé, le produit ne fonctionnera pas (voir le schéma ci-dessous).
3. Ouvrez le couvercle, Tenez la poignée du bol inox d'une main, utilisez une autre main pour tenir la tige de poussée et la poignée du couvercle, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour aligner les deux flèches, puis vous pouvez ouvrir le couvercle.

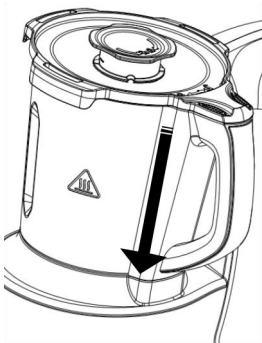


NB :

- **ATTENTION: Attention à la vapeur / air chaud!**
- ***Vous pouvez voir sur le côté du bol en inox la capacité maximale effective de 2L. Ne pas dépasser cette limite afin d'assurer un bon fonctionnement.***

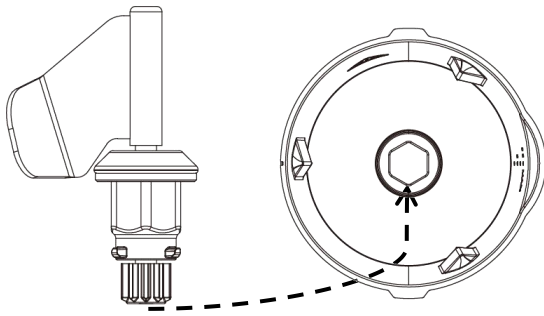


4. Placez le bol sur la base du produit en vous assurant qu'il est correctement placé. Si le bol n'est pas correctement placé, le produit ne fonctionnera pas (voir le schéma ci-dessous).

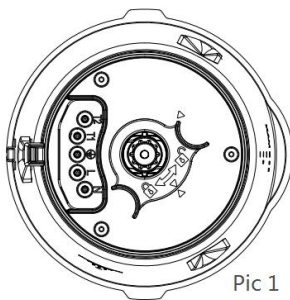


Assemblage lame mixage et lame pétrissage

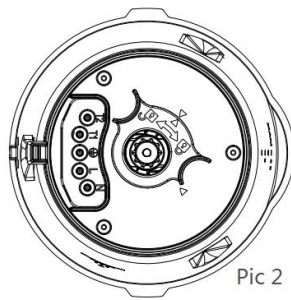
1. Fixez le joint d'étanchéité sur la base de la lame
2. Placez la lame sur l'emplacement prévu sur la base du bol. Faites en sorte que la base de la lame s'aligne avec l'ouverture prévue (voir le schéma ci-dessous)



3. Retournez le bol tout en tenant la lame délicatement pour ne pas qu'elle tombe.
4. Placez ensuite le support de fixation correctement (voir image 1) sur le dessous du bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer la lame (voir image 2)



Pic 1



Pic 2

Pour enlever la lame de son emplacement :

1. Retournez le bol et tournez le support de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
2. Retirez ensuite la lame avec précaution. Faites en sorte qu'elle ne tombe pas brutalement. Cela risquerait de l'endommager.

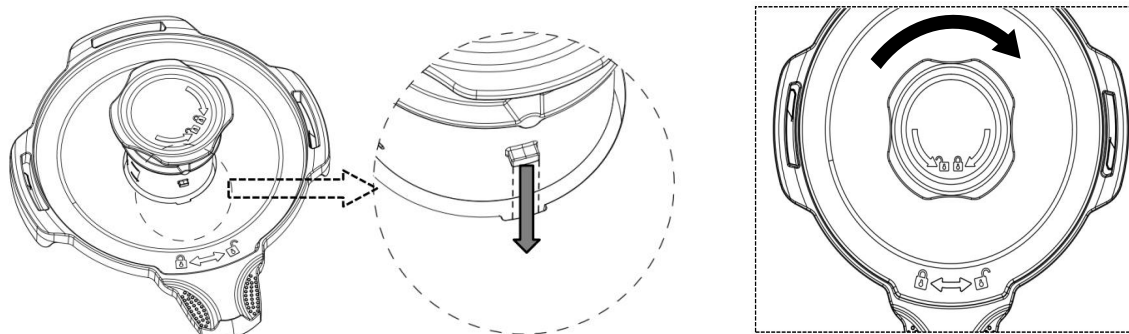
NB :

- Utilisez un chiffon pour couvrir les lames avant de les manipuler pour éviter les blessures.
- Si la lame n'est pas correctement fixée, les aliments ou les liquides en cours de cuisson risquent d'éclabousser.
- La lame de pétrissage est conçue pour malaxer, mélanger et mélanger les aliments sans les couper
- N'utilisez pas la lame de pétrissage pour des vitesses supérieures à 3 car le bol pourrait vibrer et présenter un risque.
- La distance entre la lame de pétrissage et la paroi du bol est de 1cm, ce qui pourrait causer le fait que les aliments soient coincés. Si cela se produit, le moteur de l'appareil cessera de fonctionner et se mettra en mode auto-protection. Utilisez la spatule pour mélanger et retirez les aliments coincés pour que l'appareil puisse reprendre la cuisson.
- Assurez-vous que le support de fixation et la bague d'étanchéité sont bien en place et bien connectés à l'assemblage de la lame. Si la bague d'étanchéité n'est pas bien placée, les aliments mélangés ou cuits pourront s'écouler et endommager l'appareil.

Assemblage bouchon verre doseur

Le verre doseur mesure la quantité des aliments et sert également de couvercle au produit pour éviter éclaboussures et perte de chaleur. Sa capacité maximale est de 100 ml.

1. Placez le verre doseur sur son emplacement prévu, notez que le convexe s'aligne avec la rainure.
2. Puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller, et dans le sens inverse pour le déverrouiller.



NB :

- Utilisez uniquement le verre doseur pour fermer le couvercle du produit. N'utilisez pas d'autres objets.
- Tournez le verre doseur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé pour cuire à température ambiante, écraser, mélanger, hacher ...
- Si vous souhaitez cuire à la vapeur, vous pouvez placer le verre doseur dans son emplacement sans le fixer ou tout simplement l'enlever. De cette façon, la vapeur pourra être libérée.

Spatule

1. La spatule est le seul accessoire approprié pour mélanger les aliments à l'intérieur du bol. D'autres outils ou accessoires pourraient rayer et endommager la surface du bol.
2. La poignée de la spatule est conçue pour tenir/retirer le petit panier vapeur.

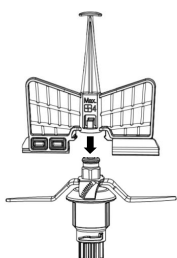


NB : N'utilisez pas cet accessoire lorsque les lames ou le fouet papillon sont en marche.

Fouet papillon

Cet accessoire fonctionne installé sur le dessus des lames. De cette façon, il aide à mélanger les aliments et ne coupe pas comme les lames. Il aide à éliminer les grumeaux.

Installez le fouet papillon sur le haut des lames en le faisant correspondre au centre de la tige, poussez le vers le bas jusqu'à ce qu'il se fixe correctement.



Fonction de l'accessoire : Pétrir, Malaxer

Programmes compatibles : Se référer aux différentes recettes

Vitesse d'utilisation : 1 à 4

Recettes compatibles : Blancs en neige, Mayonnaise, Crème anglaise, Crème pâtissière

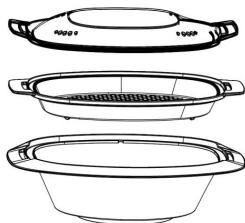
NB :

- *N'utilisez pas l'appareil si l'accessoire n'est pas fixé.*
- *N'utilisez pas cet accessoire à des vitesses supérieures à 4.*
- *N'utilisez pas le fouet en même temps que la spatule.*
- *Ne verser pas de nourriture pendant que vous utilisez cet accessoire pour éviter de l'endommager.*

Panier vapeur grande capacité

Le grand panier est composé de deux étages et d'un grand couvercle. La capacité est de 3.5L.

1. Avant de l'utiliser, placez le couvercle sur le panier.
2. Puis placez le panier vapeur sur le dessus du bol en vous assurant qu'il soit bien ajusté.



Programmes compatibles : Vapeur

Recettes compatibles : Légumes, viandes, Poissons & crustacés

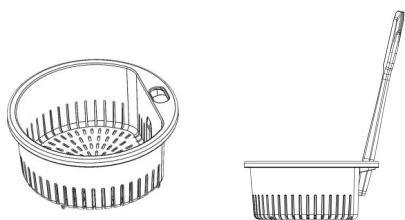
NB :

- *Ne touchez pas et ne vous approchez pas du panier vapeur, sinon vous risquez de vous brûler.*
- *Ne couvrez pas l'orifice du couvercle avec un chiffon ou autre objet. Cela peut empêcher la cuisson à la vapeur.*
- *Il est préférable de mettre les aliments difficiles à cuire sur la couche inférieure du grand panier vapeur et les aliments plus faciles à cuire sur la couche supérieure du grand panier vapeur.*

Panier vapeur petite capacité

Ce petit panier vapeur est conçu pour plusieurs usages. La capacité est de 1L.

1. Préparer toutes sortes de recettes liées à la vapeur (pâtes, nouilles, légumes vapeur...).
2. Il peut également être utilisé comme filtre ou comme passoire.



Fonction : Vapeur, Passoire

Programmes compatibles : Vapeur

Recettes compatibles : Légumes, viandes, Poissons & crustacés

NB : Afin de retirer le panier vapeur sans se bruler, il est nécessaire d'utiliser le manche de la spatule et de l'insérer dans l'orifice prévu à cet effet.

III.2 VITESSE ET CAPACITE SUGGEREE POUR CHAQUE ACCESSOIRE

Accessoire	Photo	Fonctions associées	Vitesse d'utilisation	Capacité	Programmes automatiques compatibles
Lame de mixage		Mélange	1-3	Max 2L	Tous
		Mixage (+)	4-6	Max 2L pour froid, 1,5L pour chaud	
		Mixage (++)	7-10	Max 2L pour froid, 1,5L pour chaud	
Lame de pétrissage		Pétrissage, Malaxage pour les pâtes à pain, pizza, pâtes brisées, sablées, feuilletées	1-3	Max : 800g	 Pétrir
Papillon (à utiliser avec la lame de mixage)		Remuer	1-3	Max : 2L	 Mijotage  Nettoyage
		Battre les œufs en neige, crème fouettée, émulsions	4	Max : 2L	
Panier vapeur grande capacité (3,5L)		Légumes vapeur	Aucune	Max : 3,5 L	 Vapeur
Panier vapeur petite capacité (1L)		Viandes / Poissons vapeur		Max : 80 cL	

IV- UTILISATION DU PRODUIT

IV.1 AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT

Remarque : Le produit va peut produire une légère odeur lors de sa première utilisation et disparaîtra au bout de quelques minutes. Cela est dû à la fabrication, mais n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

1. Sortez le produit de son packaging et retirez tout le matériel d'emballage.
2. Assurez-vous que le produit est en bon état. Si vous constatez des dommages visibles, contactez immédiatement notre service d'assistance technique officiel.
3. Placez l'appareil sur une surface propre, stable et plate. Ne le placez pas près du bord ou à l'intérieur des armoires.
4. Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois : 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.
5. Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.
6. Branchez le sur une prise de courant et appuyez sur le bouton on/off pour l'allumer. La machine émettra un bip et l'affichage s'allumera.

IV.2 CONSEILS PRATIQUES

- Après utilisation, le bol risque d'être chaud. Utilisez des accessoires adéquats et ne touchez pas le bol pour éviter tous risques de brûlures.
- La quantité totale d'ingrédients et de liquide ne doit pas dépasser la ligne de limite MAX (préparation froide 2L, préparation chaude 1.5L). En cas de débordement, il peut y avoir des risques de brûlures.
- Si vous n'êtes pas sûr des quantités, vous pouvez utiliser le verre doseur inclus.
- Vous pouvez remuer vos ingrédients avant de mettre le couvercle, cela évite que les ingrédients collent au fond du bol.
- Retirez votre préparation chaude du bol lorsque le cycle est terminé car le bol reste chaud et peut brûler votre préparation.
- Si le produit ne fonctionne pas après la mise sous tension, vérifiez que le bol et / ou le couvercle soient bien placés. Enlevez le bol et / ou le couvercle, puis replacez les correctement.

IV.3 PROGRAMMES MANUELS

L'appareil est doté de 5 boutons de programmation manuel : Temps, Vitesse, Température, Puissance et Turbo. Cela vous permet de régler les programmes vous-même selon la préparation que vous désirez réaliser.



Temps



Vitesse



Température



Puissance



Turbo

 Temps	Possibilité de régler les secondes, les minutes et les heures
 Nettoyage	Possibilité de régler les vitesses : de 1 à 10
 Température	Possibilité de régler la température : de 37°C à 120°C
 Puissance	Possibilité de régler la puissance de chauffe : de 1 à 10
 Turbo	Possibilité de mixer les aliments manuellement selon votre envie

Bouton on/off

Le bouton on/off se trouve à l'arrière de l'appareil.

Utilisez ce bouton pour allumer ou éteindre l'appareil.



Bouton marche/pause et fonction reset

1. Utilisez le gros bouton marche/pause pour tous les réglages : heure, température, puissance etc. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la valeur et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la valeur.
2. Une fois le réglage ou le programme souhaité sélectionné, appuyez sur le bouton marche/pause pour activer le programme choisi. L'appareil commencera à fonctionner.
3. Pendant le processus de réglage ou le processus de travail, vous pouvez appuyer sur ce bouton pendant 2 secondes pour que l'appareil efface tout le programme défini et revienne au mode « zéro » et en mode veille. C'est la fonction reset.
4. Si aucune opération n'est effectuée sur l'appareil en mode veille pendant 10 minutes, l'appareil s'éteindra automatiquement.
5. Lorsque l'appareil est en train de cuire, de hacher, de pétrir etc. Vous pouvez appuyer sur le bouton marche/pause. Le processus se mettra en mode pause et l'écran affichera « pause » **PAUSE**. Ainsi, vous pourrez enlever le couvercle, retirez le bol ou ajouter des ingrédients manquants.

- Une fois les aliments ajoutés, remplacez ensuite chaque élément correctement dans sa position de base et appuyez de nouveau sur le bouton marche/pause. L'opération reprendra son processus. Après 10 minutes de « pause », l'appareil s'éteindra automatiquement.

Temps

L'affichage indique les heures, les minutes et les secondes **00:00:00**.

- Appuyez une fois sur le bouton « temps », les chiffres des minutes clignoteront. Après le réglage des minutes, appuyez de nouveau sur le bouton, les chiffres des secondes clignoteront, vous pourrez régler les secondes. Appuyez de nouveau sur le bouton « temps », les chiffres des heures clignoteront et vous pourrez régler les heures. Tournez le bouton start/pause vers la droite ou vers la gauche pour régler les minutes, les secondes et les heures souhaitées.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez appuyer sur le bouton « temps » pour régler le temps de cuisson. L'appareil décomptera automatiquement.
- Si la minuterie n'a pas été réglée, le produit fonctionnera avec les heures prédéfinies :
 - Cuisson (sans mélange) : max. 12 heures.
 - Mélange (vitesse 1 à 4) : max. 1 heure.
 - Mélange (vitesse 5 à 10) : max. 2 minutes.

Vitesse

- Appuyez sur la touche « vitesse » pour régler les vitesses. L'icône des vitesses clignotera sur l'écran d'affichage.
- Tournez le bouton start/pause vers la droite ou vers la gauche pour diminuer ou baisser les vitesses : de 1 à 10.
- Vous pouvez appuyer sur le bouton « vitesse » durant le fonctionnement du produit pour ajuster la vitesse. Les options de vitesse varient en fonction de la température de cuisson.
- Si la vitesse sélectionnée est de 1 à 4, la minuterie sera automatiquement réglée sur 1 heure. Si la vitesse sélectionnée est de 5 à 10, la minuterie sera automatiquement réglée sur 5 minutes.

Vitesse 1		Vitesse 2	
	Faire mijoter des plats sans que les aliments ne collent dans le fond du bol, yaourt, risotto ...		Sauces (avec la lame de pétrissage ou le fouet papillon), gâteau au chocolat, mousse au chocolat ...
Vitesse 3		Vitesse 4	
	Pâte à pizza, desserts, pâte à gauffre, pâte à pain ...		Sauces, crèmes, blanc en neige (avec le fouet papillon) ...
Vitesse 5		Vitesse 6	

	Mélanger pâte à gateau, crêpe, gaufre, hâcher les légumes grossièrement, viande ...		Hâcher les légumes plus finement, concasser ...
Vitesse 7		Vitesse 8	
	Mixage légumes pour potage, nettoyage du robot, crème fouettée ...		Mixer, mélanger, chocolat en poudre, soupe veloutée smoothies ...
Vitesse 9		Vitesse 10	
	Mixage efficace, smoothies, hacher, mélanger, mixer ...		Pulvériser, mixer, pilier la glace, sucre glace, smoothies ...

NB :

- Lorsque l'appareil commence à fonctionner, et davantage lorsque la vitesse passe de 5 à 6, le produit peut émettre du bruit. Ceci est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.
- Pour écraser ou hacher de grandes quantités d'aliments durs, sélectionnez d'abord la vitesse 5, puis régler-là sur 10 pour garantir des résultats optimaux.

Température

1. En mode veille ou en fonctionnement, appuyez sur cette touche pour régler les températures. L'icône température clignotera à l'écran.
2. Tournez le bouton à gauche pour diminuer la température ou à droite pour l'augmenter. Les températures vont de 37°C à 120°C.

NB : Si l'icône de température est rouge et que vous souhaitez utiliser la machine à une vitesse élevée, réduisez la quantité d'aliments en dessous de 1.5L.

Puissance de chauffe

1. En mode veille ou en fonctionnement, appuyez sur cette touche pour passer en mode de réglage. L'icône de puissance clignotera à l'écran.
2. Tournez le bouton à gauche pour diminuer la puissance ou à droite pour l'augmenter. La puissance peut être réglée de 1 à 10.

NB :

- Une puissance de chauffe élevée fera cuire les aliments beaucoup plus rapidement.
- La fonction de puissance ne s'active que si la température est également réglée. Il est suggéré d'utiliser le réglage par défaut pour chaque niveau de température.

Turbo

1. En mode veille, appuyez sur cette touche pour que l'appareil fonctionne à la vitesse maximale.
2. Si vous arrêtez d'appuyer sur ce bouton, l'appareil s'arrêtera immédiatement.
3. Cette fonction ne peut fonctionner que pendant 1 minute maximum à chaque fois.

NB : Lorsque la fonction turbo est activée, l'appareil peut émettre de gros bruits. Ceci est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

IV.4 Les préparations de base

Les utilisations de base vous permettront de prendre en main rapidement les différentes configurations possibles de votre robot. Les vitesses ainsi que les temps de programmation ci-dessous sont susceptibles de varier si vous modifiez les quantités, il faudra alors que vous les adaptiez.

Préparations	Ingrédients	Programmation
Blancs en neige	6 blancs d'œufs (+sel)	4 minutesutes à vitesse 4 avec la lame de mixage associé au fouet papillon
Sucre glace	100 g de sucre en morceaux	15 secondes / Vitesse 9
Sucre semoule	100g de sucre en morceaux	10 secondes / Vitesse 5
Poudre de cacao	150g de chocolat noir en morceaux	10 secondes / Vitesse 8
Café en poudre	50g de café en grain	1 minutesute / Vitesse 9
Poudre d'amandes	100g d'amandes entières émondées	10 secondes / Vitesse 8
Farine de blé	300g de blé en grains	1 minutesute / Vitesse 10
Farine de riz	200g de riz	1 minutesute 30 / Vitesse 10
Glace pilée	200g glaçons	2 pressions Turbo pendant 10
Gruyère rapé	10g de gruyère en morceaux	8 secondes / Vitesse 7
Parmesan rapé	300g de parmesan en morceaux	15 secondes / Vitesse 8
Chapelure	125g de pain rassis	12 secondes / Vitesse 6
Herbes hachées	10g d'herbes fraîches non humides	10 secondes / Vitesse 6
Ail ou échalote	1 gousse d'ail ou 1 échalote	5 secondes / Vitesse 5
Oignon	1 oignon coupé en 2	5 secondes / Vitesse 5

IV.5 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

L'appareil est doté de 5 boutons de programmation automatique : Vapeur, Pétrir, Mijotage, Soupe et Nettoyage, et de 15 sous programmes.

**Vapeur****Pétrir****Mijotage****Soupe****Nettoyage**

 Vapeur	Le programme vapeur contient 3 programmes automatiques : P1 (Vapeur 2 personnes), P2 (Vapeur 4/6 personnes) et P3 (décongélation)
 Pétrir	Le programme pétrir contient 3 programmes automatiques : P1 (Pain classique, pâte à pizza), P2 (Pâte brisée) et P3 (Desserts)
 Mijotage	Le programme mijotage contient 4 programmes automatiques : P1 (Rissoler), P2 (Cuisson lente légumes), P3 (Cuisson lente viandes) et P4 (Maintien au chaud)
 Soupe	Le programme soupe contient 2 programmes automatiques : P1 (Soupe veloutée), et P2 (Soupe moulinée)
 Nettoyage	Le programme nettoyage contient 3 programmes automatiques : P1 (Nettoyage rapide), P2 (Nettoyage en profondeur) et P3 (Nettoyage avec lame de pétrissage)

NB : Le programmes automatiques sont déjà programmés. Vous n'avez plus qu'à sélectionner le programme qui vous convient. Cependant, selon certain programme, il est toujours possible d'ajuster la température ou le temps par exemple selon votre envie. Il suffit d'appuyer sur le bouton du programme choisi, puis d'appuyer sur la touche que vous voulez ajuster. C'est également possible d'ajuster lorsque le programme a déjà démarré.



Vapeur

1. L'appareil propose 3 types de programme cuisson vapeur : P1, P2, P3. Chaque programme est destiné à différents types d'utilisation de cuisson : voir le tableau ci-dessous.
2. Appuyez sur le bouton « vapeur ». L'appareil passe en mode P1. P1, s'affichera sur la position d'affichage de la minuterie et continuera de clignoter. Appuyez à nouveau sur le bouton « vapeur » pour changer de programme. C'est P2 qui s'affichera sur l'écran. Si vous appuyez de nouveau sur le bouton, c'est P3 qui s'affichera, puis de nouveau P1, et ainsi de suite.
3. Placez vos aliments dans les paniers vapeur, sélectionnez le programme que vous désirez, puis appuyez sur le bouton start/pause. L'appareil se met en route et s'arrêtera automatiquement selon le programme choisi.
4. Pour répondre au besoin individuel, le programme permet à l'utilisateur de régler selon son envie la température et le temps de cuisson compris dans une certaine plage : voir le tableau ci-dessus. Par exemple, le temps de cuisson de P1 est de 30 minutes par défaut, mais peut être réglé de 10 à 59 minutes à votre guise.

Accessoires conseillés :



Panier vapeur
Petite capacité



Panier vapeur
Grande capacité

VAPEUR		P1	P2	P3
 Vapeur	Type de programme	2 personnes: 1L	2 personnes: 1L	Décongélation: 200 ml
	Température	120°C	120°C	80°C (Ajustable de 70°C à 90°C)
	Puissance de chauffe	7	7	10
	Vitesse	0	0	0
	Temps ajustable	30 min (Ajustable 10 min à 60 min)	50min (Ajustable 10 min à 60 min)	20 min (Ajustable 5 min à 60min)

NB :

- Le panier de grande capacité s'utilise en enlevant le couvercle du robot
- Vous pouvez utiliser le petit panier vapeur seul, le grand panier vapeur seul ou les deux paniers vapeur ensemble pour le programme vapeur (P1, P2 et P3).
- Vous pouvez utiliser le petit panier vapeur pour P1, P2 et P3. Cela dépend du volume, de la taille des aliments et de la cuisson requise. Par exemple : si la quantité d'aliments est supérieur à 1L ou si vous avez besoin uniquement d'une légère cuisson vapeur, il vaut mieux utiliser le grand panier vapeur.
- Afin d'avoir quelques notions des temps de cuissons des aliments avec votre nouveau robot de cuisine My little chef, vous pouvez vous référer au tableau de cuisson ci-dessous.

Tableau de cuisson vapeur des aliments :

Famille d'aliments	Aliments	Temps moyen conseillé	Aspect
	Asperges vertes	25-30 minutes	Entière et fine
	Aubergine	10 minutes	Coupé en lamelles
	Betterave	1h	Coupé en lamelles
	Brocolis	20 minutes	Détaillé en bouquet
	Carottes	25-30 minutes	Coupé en lamelles
	Carottes nouvelles entière	15 minutes	Entière et fine
	Carottes nouvelles rondelles	8 minutes	Coupé en lamelles
	Champignon de paris	20 minutes	Coupé en lamelles

	Girolles	20 minutes	Coupé en lamelles
	Chou-fleur	25 -30 minutes	Détaillé en bouquet
	Courgettes en rondelles	20 -25 minutes	Coupé en lamelles
	Epinard	12 minutes	Entier
	Fenouils	30 minutes	Coupé en morceaux
	Haricots verts	30 minutes	Entier
	Petits pois	20 -25 minutes	Ecossé
	Poireaux	25 minutes	Coupé en rondelles
	Poirvron	20 minutes	Coupé en lanières
	Pomme de terre	30 minutes	Coupé en morceaux
	Pomme de terre primeur	15 minutes	Coupé en morceaux
Famille d'aliments	Aliments	Temps moyen conseillé	
	Cabillaud, colin et poissons blancs	20 minutes	
	Crevettes roses	10 minutes	
	Moules	15 minutes	
	Saumon	20 minutes	
	Truite	15-20 minutes	
	Boulettes de viande	35-40 minutes	
	Magret de canard	20 minutes	
	Filet de dinde et de poulet	25 minutes	
	Rôti de porc	35 minutes	



Pétrir

L'appareil propose 3 types de programme pétrissage : P1, P2, P3. Chaque programme étant destiné à différents types d'utilisation : voir le tableau ci-dessus.

1. Appuyez sur la touche « pétrir », l'appareil passe en mode P1, P1 s'affichera dans l'affichage de la minuterie et clignotera. Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner P2, puis P3, puis P1...
2. Placez vos aliments dans le bol, sélectionnez votre programme puis appuyez sur le bouton start/pause. L'appareil termine automatiquement le programme choisi sauf pour P1.

NB : Le programme P1 a plusieurs étapes à respecter, c'est-à-dire que cela nécessite une participation de l'utilisateur pour ajouter les ingrédients au fur et à mesure. Lorsque l'étape 1 est terminée, la machine émet 3 bips, la position temporelle « 00 :00 :00 » indique « PHASE

2 ». L'icône pétrir continue également de clignoter. Cela signifie que vous devez ajouter les ingrédients nécessaires dans le bol et configurer le programme manuellement comme indiqué ci-dessous pour terminer le programme :

- Température : 37°C
 - Puissance de chauffe : 2
 - Vitesse : 3
 - Temps : 4 minutes
3. Pour répondre au besoin individuel, le programme permet à l'utilisateur de régler une température et un temps de cuisson comme il le souhaite : voir tableau ci-dessous.

Accessoire conseillé :



Lame de pétrissage

Pétrir		P1	
 Pétrir	Program Type	Pain classique ou pâte à pizza	
	Ingredients	Phase 1 300g d'eau 25g de levure boulangère	Phase 2 500g de farine 2 cuillère à café de sel 1 cuillère à café d'huile 1 cuillère à café de sucre
	Température: ajustable	37°C	37°C
	Puissance	2	2
	Vitesse	3	3
	Temps:ajustable	2 min	4 min (2min to 8 min)
KNEAD		P2	P3
 Pétrir	Program Type	Pâte brisée	Dessert
	Ingredients	200g de farine 100g de beurre 1/2 cuillère à café d sel 1 sachet de sucre vanillé 1 oeuf	Gâteau au chocolat, mousse au choaolat,
	Température: ajustable	0	70°C (50°C to 90°C)

	Puissance	0	6
	Vitesse	3	2
	Temps:ajustable	2 min (30 sec to 3 min)	15 min (5 min to 30 min)

NB : Pour le programme P1, lorsque le programme est terminé, n'oubliez pas de retirer la préparation du bol et mettez-la à reposer. Si vous laissez la pâte dans le bol, elle va fermenter et risque fortement de déborder.

Pour le programme P1, il y a deux étapes. Entre l'étape 1 et l'étape 2, vous avez 15 minutes pour ajouter les ingrédients nécessaires. Une fois les 15 minutes écoulées, la machine se mettra en mode veille. Il faudra alors redémarrer le programme, ou régler manuellement.

Pour le programme P3 Dessert, il est possible de réaliser plusieurs types de desserts tels que des préparations pour les gâteaux au chocolat, des crèmes à la vanille, des riz au lait, des mousses au chocolat...



Mijotage

L'appareil fournit 3 types de programme de cuisson lente : P1, P2, P3 et une fonction de maintien au chaud P4. Chaque programme étant destinés à différents types d'utilisation : voir le tableau.

1. Appuyez sur la touche « mijotage », l'appareil passe en mode P1, P1 s'affichera dans l'affichage de la minuterie et clignotera. Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner P2, puis P3, puis P4...
2. Placez vos aliments dans le bol, sélectionnez votre programme, puis appuyez sur la touche start/pause. L'appareil termine le programme automatiquement.
3. Pour répondre aux besoins individuels, le programme permet à l'utilisateur de régler une température et un temps de cuisson compris dans une certaine plage. Par exemple, le temps de cuisson de P1 est de 5 minutes par défaut, mais vous pouvez l'ajuster de 2 à 5 minutes à votre guise.

Accessoires conseillés :



Lame de mixage

Mijotage		P1
 Mijotage	Fonctions	Rissoler
	Temperature "adjustable"	120°C
	Puissance de chauffe	10
	Vitesse	1

	Temps ajustable	5 (Ajustable de 2 min à 5 min)
--	------------------------	-----------------------------------

Ce programme vous permettra de faire rissoler vos aliments. Vous pouvez contrôler le temps du rissolage en adaptant celui-ci en fonction de vos besoins. Il est conseillé lorsque vous faites rissoler des oignons ou de l'ail d'ajuster le temps à 2 minutes.

Miljotage		P2
 Mijotage	Fonctions	Cuisson lente pour légumes
	Temperature ajustable	95°C (Ajustable de 90°C à 100°C)
	Puissance de chauffe	6
	Vitesse	1
	Temps ajustable	45min (Ajustable de 30 min C à 120 min)

Ce programme vous permettra de faire mijoter vos légumes avec la possibilité d'ajuster le temps de cuisson en fonction des aliments que vous cuisez.

Miljotage		P3	
 Mijotage	Fonctions	Cuisson lente pour viandes	
	Temperature ajustable	105°C (90°C - 110°C)	95°C
	Puissance de chauffe	10	6 (2 - 6)
	Vitesse	1 (Toutes les 5 min pendant 10 secondes)	1 (Toutes les 10 min pendant 10 secondes)
	Temps ajustable	10 min (Ajustable de 5 min à 15 min)	30 min (Ajustable de 10 min à 120 min)

Ce programme est adapté pour la cuisson lente de vos viandes, son temps de cuisson ajustable vous permettra de cuisiner viandes blanches et viandes rouges à la perfection.

Le programme se compose de deux phases :

- Une étape de cuisson rapide afin de saisir la viande où vous pouvez ajuster la température de cuisson de 90°C à 110°C ainsi que le temps entre 5 et 15 minutes.
- Une étape qui permet la cuisson lente de votre préparation. Vous pouvez contrôler la puissance de chauffe entre 2 et 6 en fonction de la viande que vous préparez, ainsi que le temps de cuisson de 10 à 120 minutes.

Le programme nécessite votre intervention à la fin de la phase 1, le programme se met en pause afin que vous ajustiez les différents paramètres pour la phase 2 de cuisson lente (Puissance de

chauffe, Temps). Une fois les paramètres configurés, appuyez sur le bouton marche/pause afin de lancer la deuxième phase de cuisson.

Si vous n'intervenez pas dans les 15 minutes (temps de la pause), la phase 2 s'enclenchera automatiquement avec les paramètres par défaut.

Miljotage		P4
 Miljotage	Fonctions	Maintien au chaud
	Temperature ajustable	65°C (Ajustable de 65°C à 85°C)
	Puissance de chauffe	8
	Vitesse	speed 1 (Toutes les 5 min pendant 10 secondes)
	Temps ajustable	30min (Ajustable de 15 min à 59 min)

Ce programme vous permettra de maintenir au chaud vos préparations avec sa température ajustable de 65°C à 85°C, pendant le temps que vous avez besoin, en ajustant le temps du maintien au chaud de 15 minutes à 59 minutes.



Soupe

1. L'appareil fournit 2 types de programme : P1, P2, chaque programme est destiné à différents types d'utilisation : voir le tableau ci-dessus.
2. Appuyez sur la touche « soupe », l'appareil passe en mode P1. P1 s'affiche en position d'affichage de la minuterie et continue de clignoter. Appuyez à nouveau sur cette touche pour entrer P2, puis P1 ...
3. Placez vos aliments dans le bol, sélectionnez votre programme, puis appuyez sur le bouton start/pause. L'appareil termine le programme automatiquement.

Accessoires conseillés :



Lame de mixage

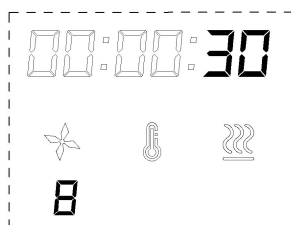
SOUP		P1		
 Soupe	Program Type - Ingredients	Soupe veloutée (35 minutes) Capacité maximale: 1,5 L		
		Phase 1: Cuisson	Phase 2: Refroidissement	Phase 3: Mixage
	Temperature	100°C (95 to 110°C)	/	/

	Puissance de chauffe	10	0	0
	Vitesse	0	1	8
	Temps	13'	21'30S	30s

Ce programme vous préparera une soupe velouté. Il est conçu pour préparer une soupe de 1,5 L à une température ambiante de 23 degrés. Si ces conditions ne sont pas respectées, un message d'erreur E11 pourrait apparaître à l'écran entre la phase de cuisson et la phase de mélange. Cette erreur apparaît car la température de la soupe à l'intérieur du bol est trop élevée pour être mélangée. Le mélange à grande vitesse est impossible car la machine active automatiquement son programme de protection et empêche le mélange à grande vitesse pour des raisons de sécurité. Veuillez suivre les étapes ci-dessous pour terminer votre soupe:



1. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes pour réinitialiser la machine.
2. Retirez soigneusement le couvercle du bocal et laissez la soupe refroidir pendant environ 5 minutes, puis fermez le couvercle du bocal.
3. Ajustez manuellement la vitesse 8 en mélangeant à grande vitesse pendant 30S afin que la préparation de votre soupe se termine.



SOUP E		P2	
 Soupe	Program Type - Ingredients	Soupe moulinée (35 minutes) Capacité maximale: 1,5 L	
		Phase 1: Cuisson	Phase 2: Refroidissement
	Temperature	100°C(95 to 110°C)	
	Puissance de chauffe	10	0
	Vitesse	0	1
	Temps	13'	22'

NB :

1. Le temps de cuisson du programme a été optimisé pour cuire des aliments frais.
2. L'affichage se fait à rebours, vous n'avez qu'à mettre tous les ingrédients dans le bol et attendre la fin du programme.



Nettoyage

1. L'appareil fournit 3 types de programme de nettoyage automatique: P1, P2, P3 chaque programme est destiné à différents types d'utilisation du nettoyage : voir les tableaux ci-dessus.
2. Appuyez sur la touche « nettoyage », l'appareil entre en mode P1, P1 s'affiche en position de l'affichage de la minuterie et continue de clignoter, appuyez de nouveau sur, entrez P2, puis P1 ...
3. Mettez de l'eau dans le bol, sélectionnez votre programme, puis appuyez sur le bouton start/pause. L'appareil nettoie automatiquement le bol.

Accessoires conseillés :



Lame de mixage

Auto-nettoyage		P1
 Nettoyage	Type de programme	Nettoyage rapide avec lame de mixage (2L d'eau)
	- Ingrédients	Nettoyage rapide du bol
	Température	0
	Puissance de chauffe	0
	Vitesse	6
	Temps	0,5 min

Ce programme est destiné à un nettoyage succinct du bol et de la lame de mixage, il nécessitera donc votre intervention afin de compléter le nettoyage. Ce programme est utile lorsque vous préparez de la soupe ou bien des aliments très peu riches en gras.

Auto-nettoyage		P2			
 Nettoyage	Type de programme	Nettoyage en profondeur : 2L d'eau			
	- Ingrédients	Phase 1 Chauffage	Phase 2 Mixage	Phase 3 Chauffage	Phase 4 Mixage
	Température	60°C	0	60°C	0
	Puissance de chauffe	10	0	10	0

	Vitesse	2	6	2	6
	Temps	3min	0.5min	4min	0.5min

Ce programme est destiné à un nettoyage plus en profondeur du bol et utile lorsque vous préparez des plats mijotés à base de sauces. Il nécessitera tout de même une intervention de votre part à l'aide d'une éponge afin de compléter le nettoyage.

Accessoires conseillés :



Lame de pétrissage

Auto-nettoyage		P3	
 Nettoyage	Type de programme - Ingredierts	Nettoyage en profondeur : 2L d'eau	
		Phase 1 Chauffage	Phase 2 Mixage
	Température	70°C	0
	Puissance de chauffe	10	0
	Vitesse	3	3
	Temps	6min	0.5min

Ce programme vous permettra de nettoyer votre lame de pétrissage lors de la réalisation de vos desserts, gâteaux et toutes autres recettes compatibles avec la lame de pétrissage.

V- NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toutes les pièces détachables sont compatibles au lave-vaisselle, Nettoyez le robot culinaire après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez le bol amovible avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez le corps principal avec un chiffon propre et humide. S'il reste des résidus d'aliments, humidifiez le chiffon dans de l'eau tiède savonneuse. Ne jamais submerger le corps principal dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Afin de maintenir le bon fonctionnement de votre appareil, vérifiez et nettoyez la partie inférieure amovible du bol après chaque utilisation. Essuyez-le avec un chiffon doux et humide et séchez-le soigneusement avant de le réutiliser.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, débranchez-le de l'alimentation et rangez-le dans un endroit frais et sûr.

Pour les pièces détachées :

Toutes les pièces détachées peuvent être achetées sur le site «<https://www.senya.fr>». Il est recommandé de contacter d'abord notre service client (service-client@senya.fr) qui vous guidera pour acheter les bonnes pièces car une même pièce peut avoir des versions différentes.

Astuces de nettoyage :



Utilisez du vinaigre blanc afin de nettoyer efficacement le fond du bol inox si les taches sont persistantes.



Utilisez des coquilles d'oeufs pour nettoyer les lames. Versez de l'eau sur les lames et ajoutez-y les coquilles d'oeufs, donnez 15 à 20 coups de turbo, puis rincez à l'eau.

VI- GUIDE DE DEPANNAGE

L'affichage sur l'écran des codes erreur suivants est normal. Si le problème persiste après que vous ayez effectué la solution indiquée ci-dessous, contactez notre centre du service client afin que votre produit soit pris en charge et réparé.

Code d'erreur	Description	Cause possible	Solution
E1	Interrupteur de sécurité non fixé	Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement fixés	Mettez correctement le bol et le couvercle, assurez-vous que toute les pièces soient bien assemblées et essayer de faire fonctionner le produit de nouveau
E2	Erreur de capteur de température	Le bol n'est pas dans la bonne position ou la connexion des capteurs de température du bol est endommagée	Remettez le bol correctement et assurez-vous qu'il soit bien fixé
E3	Moteur bloqué	Il n'y a trop d'aliments dans le bol	Retirez des aliments du bol ou coupez-les en petits morceaux et redémarrez la machine
E4	Température trop élevée	Il n'y a pas ou très peu de nourriture dans le bol et la température est trop élevée	Ajouter de la nourriture dans le bol

E5	Température du moteur trop élevée	Le produit a fonctionné avec une quantité de nourriture trop importante sur une durée importante	Arrêtez la machine et laissez-la refroidir avant de la redémarrer
E7	Le changement de température de vitesse n'a pas pu être effectué avec succès	Le changement de vitesse entre les vitesses basses (1 à 5) et les vitesses hautes (6 à 10) a été bloqué	Retirez le bol, tournez le support de fixation manuellement et fixer le bol, redémarrez la machine
E11	Ne peut pas utiliser la fonction turbo	La température du bol est supérieure à 90°C	Refroidissez les aliments et la machine, puis redémarrez à nouveau ou utilisez une vitesse inférieure

VII- TRAITEMENTS DES APPAREILS ELECTRONIQUES 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- SECURITY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

I.1 GENERAL 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. This appliance complies with the standards in force for this type of product.
5. Make sure that the network voltage corresponds to

220-240V.

6. Place the product on a stable surface. Do not slot it in.
7. Always connect the appliance to an accessible power outlet.
8. When unplugging the power cord, always pull it at the plug; do not pull on the cord.
9. Do not run the appliance with an empty jug.
10. Do not use the appliance without the lid being securely clipped in place.
11. Do not move the appliance whilst in use.
12. Always make sure there is sufficient ventilation around the appliance when it's in use.
13. The jug body becomes hot during use, always use the handle provided.
14. Do not use the appliance outdoors.
15. 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
16. 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.
17. Do not place and do not use this product near by any heat source (hob, heating, etc.).

18. Avoid wrapping the cord around the appliance and do not bend it.
19. Use only the accessories supplied with the appliance.
20. Never immerse the appliance, its power cord or its plug in water or any other liquid.
21. Do not handle the cord or appliance with wet hands.
22. Make sure to unplug the unit when you do not use it.
23. This appliance is not a toy. Keep out of reach of children.
24. Do not leave the appliance unattended during operation.
25. If the product is damaged, it must be repaired by the manufacturer or by a third person with similar qualification, in order to avoid all risks. This particularly applies to replacing a damaged connection cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user.
26. 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.
27. Keep the appliance out of the reach of children when it is plugged in or cooling.
28. Do not use the plastic lid cap for carrying food or hot liquids.
29. When mixing hot liquids, take care to avoid splashing

any hot liquid that could cause burns.

30. Do not remove the lid when the water is boiling.
31. Always leave the appliance to cool down before cleaning.
32. 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 shall not play with the appliance.
33. Do not allow children to use this appliance. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
34. Regarding the detailed information on how to use the accessories, refer to the paragraph “instructions” in this manual.
35. It is essential to keep this appliance clean since it is in direct contact with food.
36. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), please refer to the paragraph “advice for care & storage” in this manual.
37. Children must be kept under supervision to ensure that they do not play with the appliance.
38. Great care must be taken when handling the blades when emptying the bowl and during cleaning.
39. 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.

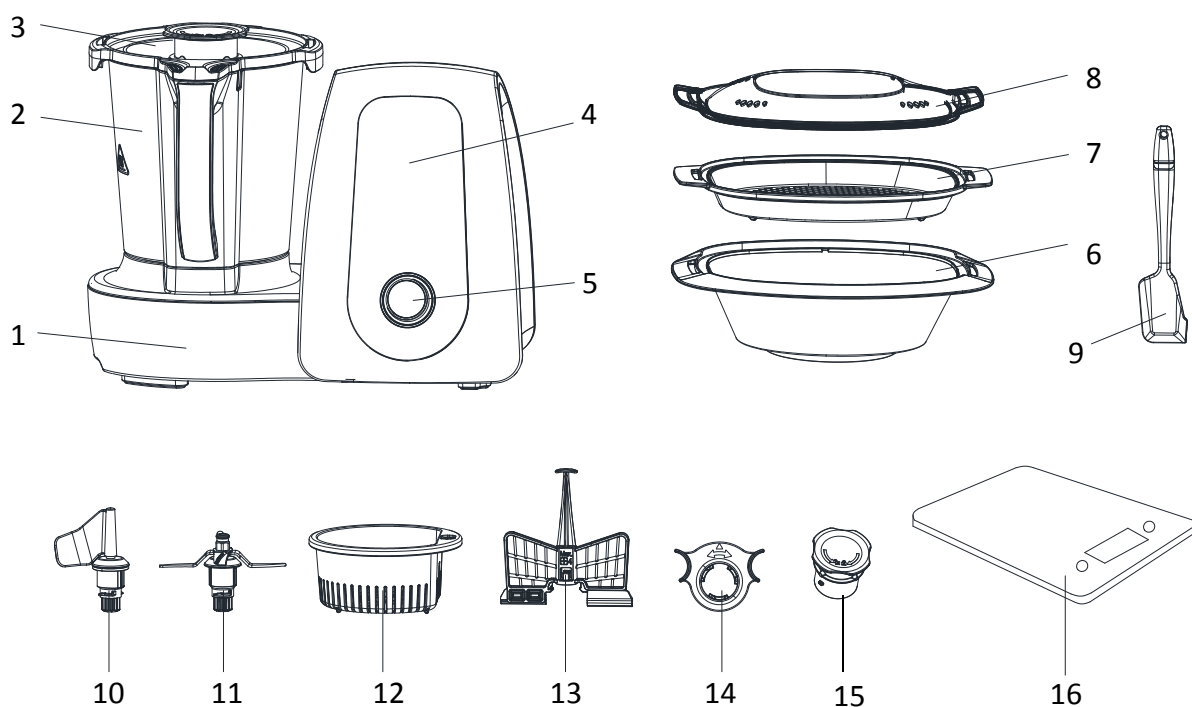
40. Always unplug the appliance from the power supply if left unattended and before assembling, dismantling or cleaning.
41. Improper use may result in injury.
42. Be careful when pouring a hot liquid into the cooking processor or blender to avoid any splashes escaping from the appliance caused by sudden boiling.
43. Do not allow any liquid to spill over onto the connectors.
44. The appliance is only to be used with the stand(motor unit) provided.
45. The heating element surface is subject to residual heat after use.
46. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
47. Be careful when you touch front grip when you open the lid (when unit just finished working) – Hot surface.
48. WATCH OUT! BLADES ARE SHARP. HANDLE THEM WITH CARE!
49. If the blades are blocked when mixing, always unplug the appliance before removing the food responsible for blocking.

I.2 SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

1. Check the main body, jar, steamer and other components regularly for damage. If any damage is detected, do not use the appliance.
2. The hole on the Jar lid can only be covered with the measuring cup. Do not use clothing or other objects.
3. Do not exceed the MAX mark on the Jar body.
4. The Jar's surface may reach high temperature when operating over 60 °C, use some type of protection to touch or move it.
5. The instructions for food processors and blenders warn against misuse.
6. 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.
7. When using the steamer: make sure the steamer and the jar are properly fixed.
8. When use the machine at high speed, use it only with its lid in the correct place.
9. Do not expose any body part to the steam produced during operation.
10. Make sure the vents on the product's back are not covered or blocked to avoid the appliance from damaging.

II- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

II.1 GLOBAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT



1. Main body	2. Jar
3. Jar lid	4. LCD display
5. Start / pause / reset knob	6. Big steamer body
7. Big steamer rack	8. Big steamer cover
9. Spatula	10. Kneading blade
11. Mixing blade	12. Small steamer
13. Butterfly whisk	14. Fixing support
15. Measuring cup	16. Kitchen scale

II.2 PACKAGE CONTENTS

- 1 Culinary Robot
- 1 Measuring cup
- 1 Kitchen scale
- 2 Steam baskets
- 1 Butterfly whisk
- 2 Blades
- 1 Spatula
- 1 Recipe book
- 1 Instruction manual
- 1 Quick guide

II.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

- The Culinary Robot My Little Chef will help you to create great recipes to share with your family and friends!
- Stainless steel jug with a capacity of 2L, dishwasher-safe.
- Possibility to adjust the temperature: from 37 °C to 120 °C.
- LCD screen with touch keys.
- 5 Automatic programs: steam, kneading, slow cook, soup, self-cleaning, and 15 sub programs.
- 5 Manual programs: timer, speed, temperature, power, turbo.
- Reset function : press the start/pause knob for 2 seconds.
- Start / pause button.
- 4 non-slip feet.
- Materials used: SS (stainless steel), ABS (plastic) and polypropylene.
- Several accessories included.
- Power: 1700W (motor power: 700W and heating power: 1000W).
- Power supply: 220-240V ~ 50 - 60Hz.
- All our products are compliant with the current regulations on Bisphenol A (BPA).

II.4 POSSIBLE FUNCTIONS

Blade functions:

Mixing blade

1. **Chop**: cut the vegetables and meat to the desired size.
2. **Mince** : chop vegetables, herbs, meat, garlic and nuts in seconds.
3. **Grind**: prepare milkshakes, sauces, creams and purees with a smooth and silky texture.
4. **Mill** : the food processor allows you to grind an infinite number of foods and allows you to prepare condiments and dressings such as parsley, basil, cinnamon ... In addition, you can boast of making your own homemade coffee: the machine grinds the coffee beans in just a few seconds.
5. **Pulverize** : pour sugar into the bowl and create your own icing sugar to decorate the most delicious desserts.
6. **Grate**: grate chocolate, cheese, butter, coconut, nuts, peanuts, almonds and much more.
7. **Beat**: with the butterfly accessory, you can easily beat eggs to make an omelet.
8. **Whip** : become a pastry professional, beat the egg whites to prepare a meringue or cream.
9. **Emulsify**: thanks to the kneading blade homogeneously prepare sauces, dressings for salads such as mayonnaise and aioli (garlic and olive oil sauce) to accompany your best dishes .
10. **Mixes**: with this device, mix all the ingredients of your choice in the most effective way possible. The kneading blade moves the food while it cooks, ensuring a uniform finish. This function is perfect for preparing risottos, rice pudding, flans or béchamels. You will get a professional consistency and texture.

Kneading blade

11. **Mixing** : thanks to the high precision of the kneading blade, achieve perfect mixing without worrying about stirring the preparation or controlling the time.
12. **Kneading** : You can prepare the bread dough in large quantities at once. Thanks to its exclusive kneading accessory, you are able to prepare perfect bread.

Heating functions

13. **Cooking**: you can heat, cook and fry your food in the bowl. Thanks to the absolute precision of this appliance, the cooking temperature can be completely controlled. Thanks to its intelligent heating system, the appliance guarantees continuous cooking without exceeding the selected temperature, thus preventing food from sticking or burning.
14. **Boil**: fill the bowl with water and boil the food you want, or make yourself a tea.
15. **Reheat**: if you want the food you have prepared to stay hot, set the appliance to 100 ° C MAX and serve your meal whenever you want. You can set the temperature up to 100 ° C MAX to reheat any pre-cooked meal.
16. **Precise cooking degree by degree**: its setting degree by degree, its 12 hours
17. **Water bath** : obtain specific textures by cooking in a water bath adjustable and its 10 heating power levels are very precise.
18. **Ferment**: ferment any dough at any temperature.

Program functions

19. **Soup**: The soup function will allow you to obtain creamy or mashed soups as you wish. You just have to put your ingredients in the bowl, the program will take care of the rest and the making of your recipe.
20. **Simmer**: The simmer function is suitable for the slow cooking of your vegetables as well as your meats.
21. **Browning** : Enter your food using the browning function, onions, meats, vegetables, give free rein to your desires.
22. **Steam** : the steam function is ideal for cooking whole foods, low in calories and healthy while maintaining all their natural properties. The large steam basket allows you to steam food at 2 different levels. For example, you can steam sea bream and vegetables at the same time. All this at the same time and making the most of it without affecting the taste of each food.
23. **Turbo** : this is the ideal function for processing the hardest food. It can be used to intermittently grind solid ingredients such as garlic, chocolate or ham. It is also possible to crush ice to allow you to prepare cocktails and smoothies.
24. **Cleaning** : This is the function that will allow you to clean the inside of your bowl after each use. This function will make your life easier by its ease of use and its effectiveness against residues deposited after cooking with your robot.

NB:

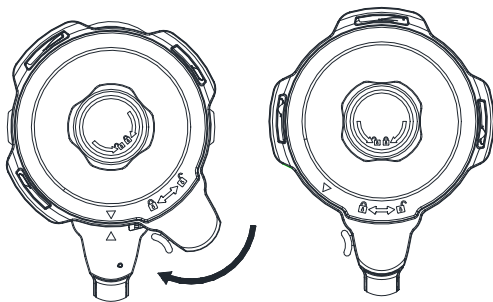
- Do not open the lid when the blades are in operation, the contents of the bowl may come out. After brewing, wait at least 10 seconds before opening the lid.
- When the product is used at a speed higher than 6 or at a temperature higher than 60 ° C, make sure that the measuring cup is placed correctly to avoid splashing.
- Do not activate the brewing function with more than 1.5 L of liquids or hot ingredients.

III- USE OF ACCESSORIES

III.1 USE & ASSEMBLY

Stainless steel jar assembly

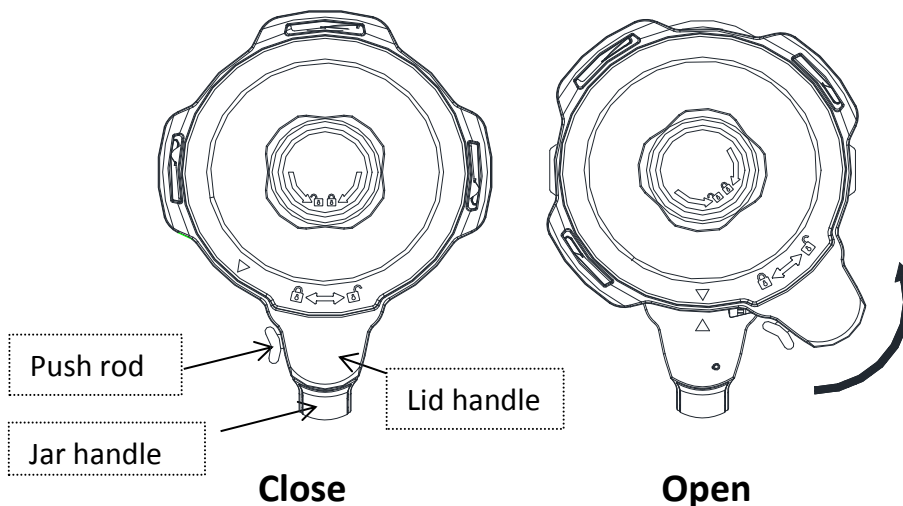
1. Place the lid on the stainless steel jar so that the two small arrows  on the lid and on the jar handle are properly aligned.
2. Then turn the cover clockwise from the open lock  to the closed lock  until it is closed securely. If the lid is not closed properly, the product will not work (see diagram below).



3. Open the lid, Hold the Jar handle with one hand, use another hand to hold the push rod and lid handle, turn it anticlockwise to align the two arrows, then you can open the lid.

Note:

- **Be careful for hot steam/air!**
- **The jar has marks on one of its sides and the effective maximum capacity is 2L. Do not exceed this quantity to ensure good operation.**

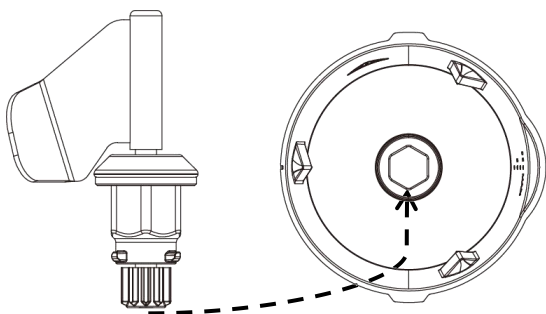


4. Place the jar on the main body making sure it fits properly in its correct position. If the jar is not properly placed, the product will not operate.

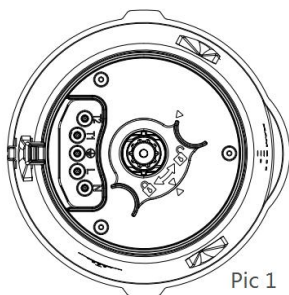


Mixing blade and kneading blade assembly

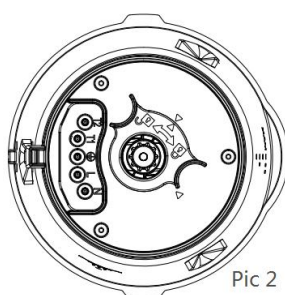
1. Fix the sealing ring on the blades unit.
2. Place the blade on the location provided on the base of the jar. Make sure the base of the blade aligns with opening provided (see diagram below)



3. Turn the jar over while holding the blade gently so that it does not fall.
4. Then place the fixing support correctly (see picture 1) on the underside of the bowl and turn it clockwise to secure the blade (see picture 2)



Pic 1



Pic 2

To remove the blade from its location :

1. Turn the jar over and turn the fixing support counterclockwise.
2. Then remove the blade carefully. Make sure it does not fall suddenly. It may damage it.

NB :

- Use a cloth to cover the blades before handling to avoid injury.
- If the blade is not properly attached, food or liquids during cooking may splash.
- The kneading blade is designed to knead, mix and mix foods without cutting them
- Do not use the kneading blade for speeds above 3 as the bowl may vibrate and present a risk.
- The distance between the kneading blade and the bowl wall is 1 cm, which could cause food to

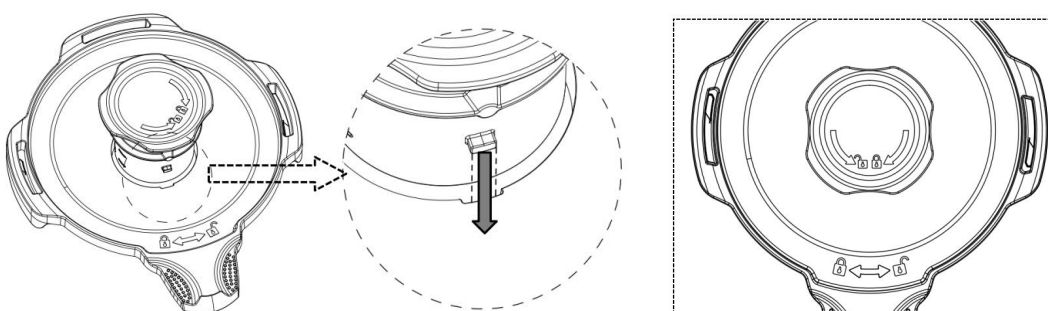
get stuck. If this happens, the unit's engine will stop working and go into self-protection mode. Use the spatula to mix and remove stuck food so that the appliance can resume cooking.

- *Make sure the mounting bracket and sealing ring are in place and securely connected to the blade assembly. If the sealing ring is not placed correctly, mixed or cooked food may leak out and damage the appliance.*

Measuring cup assembly

The measuring cup is used as the product's lid to prevent splashing and heat loss and is used to measure food quantity. Its maximum capacity is 100 ml.

1. Place the measuring cup on the cover's gap, note that the convex aligns with the groove.
2. Turn it clockwise to lock it and anticlockwise to open it and take it out.

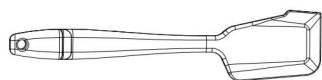


Warnings:

- Use this measuring cup and do not use other accessory or object to close the jar's cover.
- Turn the measuring cup clockwise until fixed to cook without temperature (mash, stir, mince...).
- If you wish to cook with temperature, place the measuring cup in its place on the cover without turning it. This way, steam will be able to be released.

Spatula

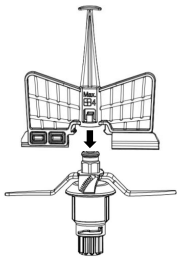
1. The spatula is the only tool suitable for stirring food inside the jar, other tools could scratch and damage the surface.
2. The handle of the spatula is designed to hold / remove the small steam basket.



Warnings : It cannot be used while the product is operating with the blades or the butterfly whisk.

Butterfly whisk

This accessory works installed on top of the blades unit, this way it helps mixing food. It helps food mixing and removes lumps. Install the butterfly on the blades unit by matching the shaft's centre with the butterfly's gap and push it down.



Function of the accessory : Knead, Mix

Compatible programs : Refer to different recipes

Speed of use : 1 to 4

Compatible recipes : Snow white, Mayonnaise, English cream, Pastry cream

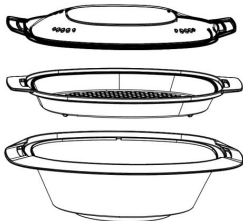
Warnings :

- *Do not operate the appliance unless the accessory is fixed in its place.*
- *Do not operate it with speeds over 4.*
- *Do not use the butterfly at the same time as the spatula.*
- *Do not pour food in while it is operating with this accessory to avoid it from damaging or getting blocked.*

Big Steamer

The big steamer includes 3 parts: steamer body, steamer cover and rack. The capacity is 3.5L.

1. Close the steamer with its cover before using it
2. Place the steamer on the jar, making sure it fits well.



Function : Steam

Compatible programs : Steam

Compatible recipes : Vegetables, meats, Fish & shellfish

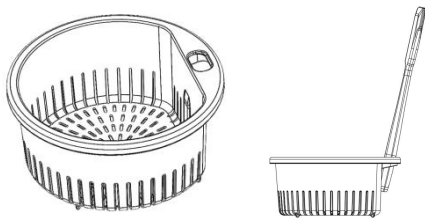
Warnings:

- *Do not touch or get close to the steamer to avoid scald.*
- *Do not cover the steamer's holes with any cloth or objects. The steam may come out from the edge or other parts which may cause risk of scald.*
- *It is best to put foods difficult to cook on the bottom layer of the steam basket and foods easier to cook on the top layer of the steam basket.*

Small steamer

This small steamer is designed for several purpose. The capacity is 1L.

1. To make all kind of recipe related to steam (e.g. Pasta, noodles, steamed vegetables...)
2. It can also be used as a filter or a strainer.



Function : Steam, strainer

Compatible programs : Steam

Compatible recipes : Vegetables, meats, Fish & shellfish

NB: In order to remove the steam basket without burning, it is necessary to use the handle of the spatula and insert it into the hole provided for this purpose.

III.2 SUGGESTED SPEED AND CAPACITY FOR EACH ACCESSORY

Accessories	Photo	Related functions	Speed use	Capacity	Compatible automatic programs
Stainless steel mixing blade		Stiring	1-3	Max 2L	All
		Mixing (+)	4-6	Max 2L for cool, 1.5L for hot	
		Mixing (++)	7-10	Max 2L for cool, 1.5L for hot	
Stainless steel kneading blade		Kneading, Mixing for bread dough, pizza, shortcrust pastry, shortbread, puff pastry	1-3	Max : 800g	 Pétrir
Butterfly (to be used with the mixing blade)		Stiring	1-3	Max : 2L	 Nettoyage
		Beat the eggs in snow, whipped cream, emulsions	4	Max : 2L	 Mijotage

Big Steamer (3.5L)		Steamed vegetables Meat / Steamed fish	None	Max : 3,5 L	 Vapeur
Small steamer (1L)				Max : 80 cL	

IV- USE OF THE PRODUCT

IV.1 BEFORE THE USE

Note: The product will produce a light smell when it is used for the first time and will disappear after a few minutes. This is due to the manufacturing rests and does not affect to it's operating.

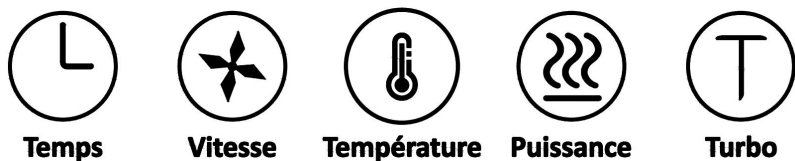
1. Take the product out of the box and remove all packaging materials
2. Make sure the product is in good conditions. If any sign of visible damage is observed, contact immediately with our official Technical Support Service.
3. Place the appliance on a clean, stable and flat surface. Do not place it close to the edge, inside build-in wardrobes or hanging brackets.
4. Clean the appliance before using it for the first time : wipe the body of the appliance with a soft, dry cloth and wash the blades with warm water and washing up liquid. Rinse with clear water and dry carefully with a soft cloth.
5. Connect it to a power supply and press the power switch to turn it on. The machine will beep and the display will turn on.

IV.2 PRACTICAL ADVICE

- After use, the jar may be hot. Do not touch the surface of stainless steel jar.
- The total amount of ingredients and liquid must not exceed the MAX limit line (2L for cold preparation and 1.5L for hot preparation). In case of overflow, there may be a risk of overflow and burns.
- If you are unsure of the quantities you can use the measuring cup included.
- You can stir your ingredients on the jar before putting the lid on, this prevents the ingredients from sticking to the bottom of the jar.
- Remove your hot preparation from the jar when the cycle is finished because the bowl is still hot and may burn your preparation.
- If the product does not work after power-up, check if the jar and / or lid are in the correct position. If not, remove the jar and / or lid and replace them properly.

IV.3 MANUAL PROGRAMS

The device is equipped with 5 manual programs buttons : Time, Speed, Temperature, Power and Turbo. This allows you to adjust the programs yourself depending on the preparation you want to do.



 Temps	Possibility of setting seconds, minutes and hours
 Nettoyage	Possibility to adjust speeds : from 1 to 10
 Température	Possibility to adjust the temperature : from 37°C to 120°C
 Puissance	Possibility to adjust the heating power : from 1 to 10
 Turbo	Possibility of mixing food manually according your desire

ON/OFF SWITCH

The switch is on the back of appliance

Use this switch to switch the appliance on or off.



Start/Pause knob and Reset function

1. Use the knob to adjust all settings: time, temperature etc. Turn it clockwise to increase the value and anticlockwise to decrease it.
2. Once the desired setting or program has been selected, press the knob to activate it and the appliance will start operating.
3. During the setting process or machine working process, long-press the knob for 2 seconds,

appliance will clear all set program and return to standby mode.

4. If no operation on appliance during standby mode for 10 minutes, the appliance will automatically turn off.
5. While appliance is cooking, chopping, kneading etc. You can press the start/pause knob. The cooking process will go into pause mode and the display will show "PAUSE" **PAUSE**. This way, you can open the lid, remove the jar or add missing ingredients.
6. Once food has been added, place every element back in its correct position and press the start/pause knob again to resume operation. After 10 minutes in "PAUSE" status without any operation, the appliance will automatically turn off.

Timer

The display shows **00:00:00** for hr :min :sec.

1. Press the timer button once, the minute digits will flash. After minutes setting, press it again it switches to seconds setting, the seconds digits will flash. And then press it again it will switch to hours setting, hours digits will flash. Turn the knob left or right to adjust the desired minutes/seconds/hours.
2. During operation, you can press the timer button to adjust the cooking time and the appliance will start counting down automatically.
3. If the timer has not been set, the product will operate with the preset times:
 - Heating (without blending): max. 12 hours
 - Blending (speed 1-4): max. 1 hour
 - Blending (speed 5-10): max. 2 minutes

Speed

1. During standby mode or operation, press this button to enter speed-setting mode. The speed icon will flash on the display.
2. Turn the knob left to decrease speed and right to increase it, from level 1 to 10.
3. Press the speed button during the blending or heating process to adjust it. Speed options will vary depending on the cooking temperature.
4. If the selected speed is 5-10, the timer will only be set up to 5 minutes. For the rest of the speed options, 1 hour.

Speed 1		Speed 2	
	Simmer dishes without the food sticking to the bottom of the bowl, yogurt, risotto, etc.		Sauces (with the kneading blade or the butterfly whisk), chocolate cake, chocolate mousse...
Speed 3		Speed 4	

	Pizza dough, desserts, waffle dough, bread dough...		Sauces, creams, snow white (with the butterfly whisk)...
Speed 5		Speed 6	
	Mix cake dough, pancake, waffle, coarsely chop vegetables, meat ...		Finely chop the vegetables, crush ...
Speed 7		Speed 8	
	Mixing vegetables for soup, cleaning the robot, whipped cream...		Mix, chocolate powder, velvety soup smoothies ...
Speed 9		Speed 10	
	Efficient mixing, smoothies, chopping, mixing, blending ...		Spray, mix, pillar ice, icing sugar, smoothies ...

Warnings :

- When speed changes from 5 to 6 or when the appliance starts working, the appliance could emit some noise. This is completely normal and does not affect the appliance's operation.
- To crush or chop hard or large quantities of food, select speed 5 at first and then switch it to 10 to ensure perfect performance.

Temperature

1. During standby mode or operation, press this button to enter temperature-setting mode. The temperature icon will flash on the display.
2. Turn the knob left to decrease the temperature and turn right to increase it, range from 37°C to 120°C

Warning: If the temperature icon is red and you want to operate the machine at a high speed, reduce the food quantity to below 1.5L.

Heating power

1. During standby mode or operation, press this button to enter heat-power setting mode. The heat power icon will flash on the display.
2. Turn the knob left to decrease heat power and turn right to increase it, range from level 1 to 10.

Warnings :

- Low heat power is suggested to cook fatty foods and small quantities of food, as both require precise temperature and control.
- High heating power will cook food much faster.
- The heat power function will not activate unless the temperature is set too. It is suggested to

use the default setting for each temperature level.

Turbo

1. This function is to let machine work at highest speed. During standby model, you can press this button for the appliance to operate at maximum speed.
2. Stop pressing the button, the machine will stop immediately.
3. This function can only operate for 1 minute maximum each time.

Warning: when the TURBO function is activated, the appliance could emit some big noise as it is working at highest speed. This is completely normal and does not affect the appliance's operation.

IV.4 Basic preparations

The basic uses will allow you to quickly take control of the different possible configurations of your robot. The speeds as well as the programming times below are likely to vary if you modify the quantities, it will then be necessary to adapt them.

Preparations	Ingredients	Programmation
Whisked egg whites	6 egg whites (+ salt)	4 minutes at speed 4 with the mixing blade associated with the butterfly whisk
Icing sugar	100 g lump sugar	15 seconds / Speed 9
Caster sugar	100g lump sugar	10 seconds / Speed 5
Cocoa powder	150g of dark chocolate in pieces	10 seconds / Speed 8
Coffee powder	250g of coffee beans	1 minute / Speed 9
Almond powder	100g whole almonds, peeled	10 seconds / Speed 8
Wheat flour	300g wheat kernels	1 minute / Speed 10
Rice flour	200g rice	1 minute 30 / speed 10
Crushed ice	200g ice cubes	2 turbo presses for 10 seconds
Grated cheese	10g gruyere cheese in pieces	8 seconds / Speed 7
Grated parmesan	300g parmesan cheese in pieces	15 seconds / Speed 8
Breadcrumbs	125g stale bread	12 seconds / Speed 6
Chopped herbs	10g fresh, non-wet herbs	10 seconds / Speed 6
Garlic or shallot	1 garlic clove or 1 shallot	5 seconds / Speed 5
Onion	1 onion, cut in half	5 seconds / Speed 5

IV.5 AUTOMATIC PROGRAMS

The appliances provides 5 auto-program buttons for STEAM, KNEAD, SLOW COOK, SOUP and CLEANING and 15 sub programs.



Vapeur



Pétrir



Mijotage



Soupe



Nettoyage

 Vapeur	The steam program has 3 sub programs : P1 (Steam 2 people), P2 (Steam 4/6 people) and P3 (thawing)
 Pétrir	The kneading program has 3 sub programs : P1 (Classic bread, pizza dough), P2 (Pastry) and P3 (Desserts)
 Mijotage	The simmering program has 4 sub programs : P1 (Brown), P2 (Slow cooking vegetables), P3 (Slow cooking of meats) and P4 (keep warm)
 Soupe	The soup program contains 2 automatic programs : P1 (Smooth soup), and P2 (Chunky soup)
 Nettoyage	The cleaning program contains 3 automatic programs : P1 (Quick cleaning), P2 (Deep cleaning) and P3 (Cleaning with kneading blade)

NB : The automatic programs are already programmed. You can just select the program that suits you. However, some programs are available to adjust the temperature and time according to your desire. Simply press the program button and then press the temperature/time icon to adjust. It is also possible to adjust when the program has already started.



Steam

1. The appliance provides 3 kinds of steam program: P1, P2, P3, each program is for different kinds of cooking use, see above table.
2. Press the Vapeur button, appliance enters P1 mode, P1 will be shown in position of timer display and keep flash, press again, it enter P2, then P3, and then P1...
3. Put your food inside Jar, select your program, then press START/PAUSE knob, and the appliance will finish the program automatically.
4. To meet individual needs, the program allows user to adjust some temperature and cooking time in a certain range. For example, cooking time of P1, default time is 30 minutes, but you can adjust from 10 to 59 minutes as you want.

Required accessories :



**Steam basket
Small capacity**



**Steam basket
Big capacity**

STEAM		P1	P2	P3
 Vapeur	Type	2 people:1L	4/6 people:1L	Defrost:200ml
	Temperature: adjustable	120°C	120°C	80°C (70°C to 90°C)
	Power heat	7	10	10
	Speed	0	0	0
	Time: adjustable	30 min (10 min to 60min)	50 min (10 min to 60min)	20 min (5 min to 60min)

NB :

- The big steamers is used by removing the robot cover.
- You can use the small steam basket alone, the large steam basket alone or the two steam baskets together for the steam program (P1, P2 and P3).
- You can use the small steam basket for P1, P2 and P3. It depends on the volume, the quantity of the food and the cooking required. For example: if the amount of food is more than 1L or if you only need light steaming, it is better to use the large steam basket.
- In order to get some idea of the cooking times of food with your new My little chef food processor, you can refer to the cooking table.

Cooking table for Steam mode :

Food family	Food	Recommended average time	Aspect
	Green asparagus	25-30 minutes	Whole and fine
	Eggplant	10 minutes	Cut into strips
	Beet	1h	Cut into strips
	Broccoli	20 minutes	Detailed bouquet
	Carrots	25-30 minutes	Cut into strips
	Whole new carrots	15 minutes	Whole and fine
	Carrots new slices	8 minutes	Cut into strips
	Paris mushroom	20 minutes	Cut into strips
	Chanterelles	20 minutes	Cut into strips
	Cauliflower	25 - 30 minutes	Detailed bouquet
	Sliced zucchini	20 - 25 minutes	Cut into strips
	Spinach	12 minutes	Whole

	Fennels	30 minutes	Cut in pieces
	Green beans	30 minutes	Whole
	Peas	20 - 25 minutes	Scotland
	Leeks	25 minutes	Sliced
	Poirvron	20 minutes	Cut into strips
	Potato	30 minutes	Cut in pieces
	Early potato	15 minutes	Cut in pieces
Food family	Food	Recommended average time	
	Cod, hake and white fish	20 minutes	
	Pink prawns	10 minutes	
	Mussels	15 minutes	
	Salmon	20 minutes	
	Trout	15 - 20 minutes	
	Meatballs	35 - 40 minutes	
	Duck breast	20 minutes	
	Turkey and chicken fillet	25 minutes	
	Roast pork	35 minutes	



Knead

The appliance provides 3 kinds of knead program: P1, P2, P3, each program is for different kinds of cooking use, see above table.

1. Press the pétrir button, appliance enters P1 mode, P1 will be shown in of timer display and keep flash, press again, it enter P2, then P3, and then P1...
2. Put your food inside Jar, select your program, then press START/PAUSE knob, and the appliance will finish the program automatically except P1.

CAUTION : As P1 program need put ingredients step by step, this program need your involving to finish the whole program. When Step 1 finish, machine will beep 3 sounds, the time position "00:00:00" shows "PHASE 2" and keeps flashing, the pétrir icon also keeps flashing. Now you need add materials and push START/PAUSE knob to resume the program.

If you do not push START/PAUSE knob to resume the program, after 10 minutes machine will turn off automatically. To finish step 2, you need add ingredients inside Jar and set the program manually as below to finish the program :

- Temperature: 37°C
- Heat Power: 2

- Speed: 3
 - Time: 4 mins
3. To meet individual needs, the program allows user to adjust some temperature and cooking time in a certain range. For example, cooking time of P3, default time is 15 minutes, but you can adjust from 5 to 30 minutes as you want.

Required accessory



Kneading blade

KNEAD		P1	
 Pétrir	Program Type	Classic bread or Pizza Bread	
	Ingredients	Step 1 : - 300g water - 25g fresh Yeast	Step 2 : - 500g flour - 2 coffee spoon salt - 1 coffee spoon oil - 1 coffee spoon sugar
	Temperature	37°C	37°C
	Power Heat	2	2
	Speed	3	3
	Time "adjustable"	2 min	4 min (2min to 8 min)
KNEAD		P2	P3
 Pétrir	Program Type	Pastry : Pate Brisee	Dessert
	Ingredients	200g flour 100g butter 1/2 coffee spoon salt 1 bag of vanilla sugar 1 egg	Chocolate cake and a chocolate mousse making
	Temperature	0	70°C (50°C to 90°C)
	Power Heat	0	6
	Speed	3	2
	Time "adjustable"	2 min (30 sec to 3 min)	15 min (5 min to 30 min)

Warning : For P1, when machine finish program, remember to take out the fermented flour from Jar. Keep it in side for long time may cause flour touch the Jar lid or even overflow from Jar Lid as it is keeping fermentation and expanding.

For the P1 program, there are two steps. Between step 1 and step 2, you have 15 minutes to add the necessary ingredients. After 15 minutes, the machine will go into sleep mode. It will then restart the program, or set manually.

For the P3 Dessert program, it is possible to make several types of desserts such as preparations for chocolate cakes, vanilla creams, rice pudding, chocolate mousse ...



Slow cook

- The appliance provides 3 kinds of slow cook program: P1, P2, P3, P4. each program is for different kinds of cooking use, see above table.
- Press the Mijotage button, appliance enters P1 mode, P1 will be shown in position of timer display and keep flash, press again, it enter P2, then P3, and then P1...
- Put your food inside Jar, select your program, then press START/PAUSE knob, and the appliance will finish the program automatically.
- To meet individual needs, the program allows user to adjust some temperature and cooking time in a certain range. For example, cooking time of P1, default time is 5 minutes, but you can adjust from 2 to 5 minutes as you want.

Required accessory :



Mixing blade

SLOW COOK		P1
 Mijotage	Program Type	Rissoler (Stir fry)
	Temperature "adjustable"	120°C
	Power Heat	10
	Speed	1
	Time "adjustable"	5 (2 min to 5 min)

This program will allow you to brown your food. You can control the browning time by adapting it according to your needs. It is advisable when browning onions or garlic to adjust the time to 2 minutes.

SLOW COOK		P2
 Mijotage	Program Type	Slow cook (for vegetables)
	Temperature "adjustable"	95°C (90°C to 100°C)
	Power Heat	6
	Speed	1
	Time "adjustable"	45min (30 min to 120 min)

This program will allow you to simmer your vegetables with the possibility of adjusting the cooking time according to the food you are cooking.

SLOW COOK		P3	
 Mijotage	Program Type	Slow cook (for meat)	
	Temperature "adjustable"	105°C (90°C to 110°C)	95°C
	Power Heat	10	6 (2 to 6)
	Speed	speed 1 10s mixing each 5 mins	speed 1 10s mixing for each 10 mins
	Time "adjustable"	10 min (5 mins to 15 mins)	30 min (10min to 120 min)

This program is suitable for slow cooking of your meats, its adjustable cooking time will allow you to cook white meats and red meats to perfection.

The program is composed of two phases:

- A quick cooking step in order to sear the meat where you can adjust the cooking temperature from 90 ° C to 110 ° C as well as the time between 5 and 15 minutes.
- A step which allows the slow cooking of your preparation. You can control the heating power between 2 and 6 depending on the meat you are preparing, as well as the cooking time from 10 to 120 minutes.

The program requires your intervention at the end of phase 1, the program pauses so that you can adjust the various parameters for phase 2 of slow cooking (heating power, time). Once the parameters have been set, press the start / pause button to start the second cooking phase.

If you do not take action within 15 minutes (pause time), phase 2 will automatically start with the default settings.

SLOW COOK		P4
 Mijotage	Program Type	Keep warm
	Temperature "adjustable"	65°C (65°C to 85°C)
	Power Heat	8
	Speed	speed 1 mixing 10s every 5 mins
	Time "adjustable"	30min (15 min to 59 min)

This program will allow you to keep your preparations warm with its adjustable temperature from 65 ° C to 85 ° C, for the time you need, by adjusting the keeping warm time from 15 minutes to 59 minutes.



Soup

- The appliance provides 2 kinds of slow cook program: P1, P2, each program is for different kinds of cooking use, see above table.
- Press the Soupe button, appliance enters P1 mode, P1 will be shown in position of timer display and keep flash, press again, it enter P2, and then P1...
- Put your food inside Jar, select your program, then press START/PAUSE knob, and the appliance will finish the program automatically.

Required accessory :



Mixing blade

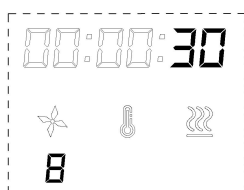
SOUP		P1		
 Soupe	Program Type - <i>Ingredients</i>	Smooth soup (The display countdowns 35 mins)		
		Step 1: Cooking	Step 2: cooling and stirring	Step 3: mixing
	Temperature	100°C (95 to 110°C)		
	Power Heat	10	0	0
	Speed	0	1	8
	Time	13'	21'30S	30s

This program will prepare Smooth soup for you. It is designed to prepare maximum 1.5L soup at a room temperature of 23 degrees. If those conditions aren't respected, error message E11 could appears on the display between cooking phase and mixing phase. This error appears because the

soup temperature inside the Jar is too high for being mixed. The high speed mixing is impossible because the machine automatically activates its protection program and prevents high-speed mixing for security purpose. Please follow the steps below to finish your soup:



1. Press and hold the button for two seconds to reset the machine.
2. Remove the Jar lid carefully and let the soup to cool down for about 5 minutes, then close the Jar lid.
3. Manually adjust speed 8 high speed mixing 30S, then soup program finishes and enjoy your soup.



SOUP		P2	
 Soupe	Program Type - Ingredients	Chunky soup (The display countdowns 35 mins)	
		Step 1: Cooking	Step 2: cooling and stirring
	Temperature	100°C(95 to 110°C)	
	Power Heat	10	0
	Speed	0	1
	Time	13'	22'

NB :The cooking time of the program has been optimized for cooking fresh food.

The display is backwards, you just have to put all the ingredients in the bowl and wait for the end of the program.



Cleaning

1. The appliance provides 2 kinds of auto cleaning program: P1, P2, each program is for different kinds of cleaning use, see above table.
2. Press the Nettoyage button, appliance enters P1 mode, P1 will be shown in position of timer display and keep flash, press again, it enter P2, and then P1...
3. Put water inside Jar, select your program, then press START/PAUSE knob, and the appliance will clean the jar automatically.

Required accessory :



Mixing blade

CLEANING		P1
 Nettoyage	Program Type - <i>Ingredients</i>	Quick Cleaning with Mixing Blade(Water 2L)
		Rinsing for less dirty bowl
	Temperature	0
	Power Heat	0
	Speed	6
	Time	0,5 min

This program is intended for a short cleaning of the mixing bowl and the mixing blade, so it will require your intervention in order to complete the cleaning. This program is useful when preparing soup or very low-fat foods

CLEANING		P2			
 Nettoyage	Program Type - <i>Ingredients</i>	Deep Cleaning with Mixing blade (Water 2L)			
		Step 1: Heating	Step 2: Mixing	Step 3: Heating	Step 4: Mixing
	Temperature	60°C	0	60°C	0
	Power Heat	10	0	10	0
	Speed	2	6	2	6
	Time	3min	0.5min	4min	0.5min

This program is intended for more thorough cleaning of the bowl and is useful when preparing casseroles based on sauces. It will still require your intervention using a sponge to complete the cleaning



Kneading blade

Auto-nettoyage		P3	
 Nettoyage	Program Type - <i>Ingredients</i>	Deep Cleaning with Kneading Blade (Water 2L)	
		Step 1 :Heating	Step 2: Mixing
	Temperature	70°C	0

	Power Heat	10	0
	Speed	3	3
	Time	6min	0.5min

This program will allow you to clean your kneading blade when making your desserts, cakes and any other recipes compatible with the kneading blade.

Warnings:

- *Do not open the lid while the blades are operating, the jar's content could spill out.*
- *Once you have finished mashing, wait at least 10 seconds before opening the lid.*
- *When the product is operated at any speed over 6 or temperature over 60 °C, make sure the measuring cup is placed correctly to avoid food from splashing.*
- *Do not activate the mashing function with more than 1.5 L of liquids or hot ingredients.*

V- CLEANING AND MAINTENANCE

- All detachable parts are dishwasher safe, Clean the food processor after each use.
- Unplug the appliance from the power supply and allow it cool down before cleaning it.
- Wash the removable cooking pot with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the main body with a clean damp cloth. If food residue remains, dampen the cloth in warm soapy water before wiping it. Never submerge the main body in water or other liquid.
- In order to maintain the good performance of your appliance, check and clean the removable bottom part of the jar after each use. Wipe it with a soft damp cloth and dry it thoroughly before using it again.
- If the appliance is not going to be used for a long time, unplug it from the power supply and store it in a cool and safe place.

For spare parts:

All spare parts can be purchased from website “ <https://www.senya.fr> “. It is recommended that you contact our client service (service-client@senya.fr) first who will guide you to buy correct parts as same part may have different versions.

Cleaning tips :



Use white vinegar to effectively clean the bottom of the stainless steel bowl if the stains are persistent



Use eggshells to clean the blades. Pour water on the blades and add the eggshells, give 15 to 20 turbo strokes, then rinse with water

VI- TROUBLESHOOTING

The display on the screen of the following error codes is normal. If the problem persists after you have made the solution listed below, contact our Customer Service Center.

Error code	Description	Possible causes	Solution
E1	Safety switch not fixed.	The jar or the jar's lid is not fixed properly.	Re-assemble the jar and jar lid, make sure all the parts are assembled properly and tightly and try operating it again
E2	Temperature sensor error	The jar is not in its correct position or connection of the temperature sensor at the jar base is damaged.	Re-assemble the jar and make sure it is fixed properly
E3	The motor is blocked	There is too much food inside the jar.	Remove some food from inside the jar or cut the food to smaller pieces and restart the machine.
E4	The temperature is too high	There is no or very little food in the jar and the set temperature is too high for too much time.	Add food in the jar.
E5	The motor's temperature is too high	The machine has been operating with too much quantity of food for too much time	Stop operating the machine and allow it to cool down before restarting it again.
E7	The change in speed could not be done successfully	Speed change between low level (1-5) and high level (6-10) was blocked.	Remove the jar, turn the fixing bracket manually and fix the jar and restart.
E11	Cannot use Pulse	The temperature in the jar is over 90°C	Cool down the food and Pulse again, or use lower speed 4

VII- 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

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato. Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas o para nuevos usuarios.

I.1 INSTRUCCIONES GENERALES 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 no 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. No utilizar este producto para otros usos.

5. Este aparato está conforme con las normas vigentes relativas a este tipo de producto.
6. Comprobar que la tensión de la red eléctrica es de 220- 240V.
7. No utilizar el aparato en exterior.
8. Conecte siempre el aparato a una toma de corriente de fácil acceso.
9. Para desconectar el cable de alimentación, tire siempre del enchufe, nunca del cable en sí mismo.
10. No utilizar el aparato cuando el recipiente está vacío.
11. El vaso dosificador de plástico de la licuadora no debe ser utilizado para guardar alimentos en la nevera o para calentar alimentos en el horno microondas.
12. No utilizar el aparato si la tapa no está fijada correctamente.
13. No desplazar el aparato cuando está en funcionamiento.
14. Asegurarse siempre de que haya suficiente espacio alrededor del aparato cuando está en funcionamiento.
15. El recipiente se calienta cuando se utiliza. Utilizar siempre el asa previsto a este efecto.
16. 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,

17. 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.
18. No coloque ni utilice el aparato cerca de una fuente cualquiera de calor (placa de cocción, calefactor, etc.).
19. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y tampoco lo retuerza.
20. Utilice únicamente los accesorios originales suministrados con el aparato.
21. No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
22. No sujetar el aparato o el cable con las manos húmedas.
23. Asegurarse de desconectar el aparato cuando termine de usarlo.
24. Este aparato no es un juguete, no dejar al alcance de los niños.
25. No dejar el aparato sin vigilancia cuando está en funcionamiento.
26. Si el aparato está dañado, debe ser reparado por el fabricante o por una persona de similar cualificación para evitar todo riesgo de lesiones. Esto es especialmente aplicable para la sustitución del cable de alimentación si está dañado. Las reparaciones no

conformes pueden causar riesgos considerables para el usuario.

27. 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.
28. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños cuando está enchufado o enfriándose.
29. No utilizar el tapón dosificador de plástico para transportar alimentos o líquidos calientes.
30. Si se mezclan líquidos calientes, hay que tener cuidado para evitar toda proyección de líquido caliente susceptible de provocar quemaduras.
31. No retirar la tapa ni el tapón dosificador cuando el agua esté hirviendo.
32. Dejar siempre enfriar el aparato antes de limpiarlo.
33. 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. Los niños no deben jugar con este aparato.

34. Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantener el aparato así como su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
35. En lo relativo a las instrucciones para el uso del aparato y la duración de funcionamiento, remitirse al párrafo “puesta en marcha” de este manual.
36. En lo referente a la información detallada sobre la manera de utilizar los accesorios, remitirse al párrafo siguiente del manual para un uso seguro.
37. 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.
38. Los niños deben ser vigilados para garantizar que no juegan con el aparato.
39. Deben tomarse precauciones durante la manipulación de las hojas de cuchillo al vaciar el bol y durante la limpieza.
39. Apagar el aparato y desenchufarlo de la red antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes móviles durante el funcionamiento.
40. Desenchufar siempre el aparato si se deja sin vigilancia, o antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
41. Existen riesgos de heridas en caso de uso incorrecto.

42. 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
43. Evitar el derrame de líquidos sobre los conectores
44. El aparato sólo se debe utilizar con el soporte (motor) suministrado.
45. La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
46. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
47. Tenga cuidado al tocar la empuñadura delantera cuando abra la tapa (cuando la unidad acabe de trabajar) - superficie caliente.
48. ¡ATENCIÓN! ¡LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS. MANIPULARLAS CON CUIDADO!
49. Si las cuchillas se bloquean durante la mezcla, desenchufar siempre el aparato antes de retirar el alimento que ha causado el bloqueo.

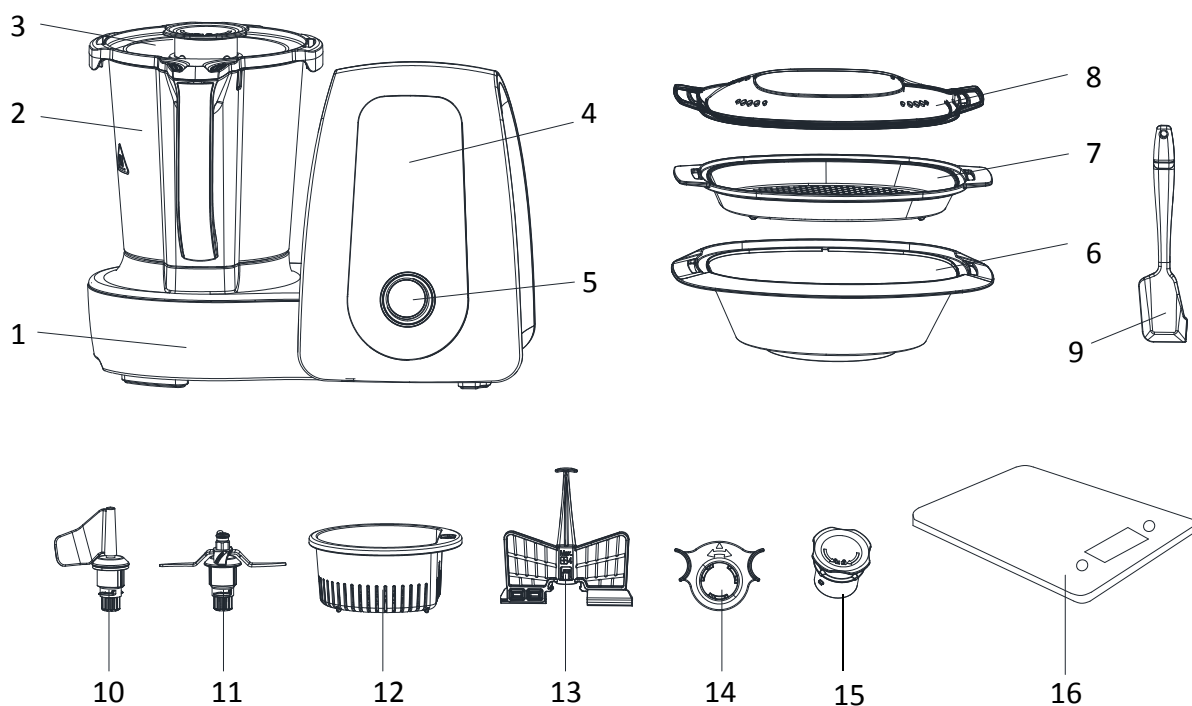
I.2 INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

1. Compruebe regularmente si el cuerpo principal, el vaso, la vaporera u otros componentes están dañados. Si se detectan daños, no utilice el aparato.
2. El orificio de la tapa del recipiente solo se puede cubrir con el vaso medidor. No use textiles ni otros objetos.

3. No sobrepase la marca MAX en el cuerpo del recipiente.
4. La superficie del vaso puede alcanzar altas temperaturas cuando funciona a más de 60°C. Utilice algún tipo de protección para tocarlo o moverlo.
5. Siga las instrucciones de este producto para evitar un uso incorrecto.
6. Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el robot de cocina, ya que puede ser expulsado del aparato como resultado de un vapor repentino.
7. Al usar la función de vapor: Asegúrese de que la vaporera y el vaso estén bien ajustados.
8. Cuando utilice la máquina a alta velocidad, utilícela solo con la tapa debidamente instalada.
9. No exponga ninguna parte del cuerpo al vapor producido durante el funcionamiento.
10. Asegúrese de que las ranuras de ventilación de la parte posterior del producto no estén tapadas ni obstruidas para evitar daños en el aparato.

II. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

II.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



1. Base del producto	2. Vaso de acero inoxidable
3. Tapa	4. Pantalla LCD con botones táctiles
5. Botón de start / pause / reset (inicio / pausa/ reinicio)	6. Cesta de vapor grande
7. Estante de la gran cesta de vapor	8. Tapa de la cesta de vapor grande
9. Espátula	10. Cuchilla amasadora
11. Cuchilla mezcladora	12. Cesta de vapor pequeña
13. Látigo de mariposa	14. Soport de fijación
15. Vidrio de medición	16. Báscula de cocina

II.2 CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 robot de cocina
- 1 Vidrio de medición
- 1 balanza de cocina
- 2 cestas de vapor
- 1 Látigo de mariposa
- 2 cuchillas
- 1 espátula
- 1 libro de recetas
- 1 manual de instrucciones
- 1 Guía de usuario rápida

II.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- ¡El robot de cocina My Little Chef le ayudará a preparar recetas para compartir con su familia y sus amigos!
- Vaso de acero inoxidable con una capacidad de 2L
- Posibilidad de ajustar la temperatura: de 37°C a 120°C
- Pantalla LCD con botones táctiles
- 5 programas automáticos: cocción al vapor, amasado, cocción a fuego lento, sopa, autolimpieza que incluyen 15 subprogramas
- 5 programas manuales: temporizador, velocidad, temperatura, potencia, turbo
- Función reset (reinicio) : presione el botón de inicio / pausa durante 2 segundos
- Botón start / pause (inicio / pausa)
- 4 patas antideslizantes
- Materiales utilizados: acero inoxidable, ABS plástico y polipropileno
- Varios accesorios incluidos
- Potencia: 1700 W (potencia del motor: 700 W y potencia de calentamiento: 1000 W)
- Alimentación: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Todos nuestros productos cumplen con la normativa vigente sobre Bisfenol A (BPA).

II.4 POSIBLES FUNCIONES

Funciones de cuchilla:

Cuchilla mezcladora

1. **Picar:** corte las verduras y la carne al tamaño deseado.
2. **Laminar:** lamine verduras, hierbas, carne, ajo y nueces en unos segundos.
3. **Licuar:** prepare batidos, salsas, cremas y purés con una textura suave y sedosa.
4. **Moler:** el robot de cocina permite moler un sinfín de alimentos y preparar condimentos y aderezos como perejil, albahaca, canela.... Además, podrá presumir de preparar su propio café casero: la máquina muele los granos de café en apenas unos segundos.
5. **Pulverizar:** vierta azúcar en el vaso y cree su propio azúcar glas para decorar los postres más deliciosos.
6. **Rallar:** ralle chocolate, queso, mantequilla, coco, nueces, cacahuetes, almendras, etc.
7. **Batir:** con el accesorio de mariposa, podrá batir huevos fácilmente para hacer una tortilla.
8. **Montar:** conviértase en un maestro pastelero, monte las claras de huevo para hacer un merengue o crema.
9. **Emulsionar:** gracias a la cuchilla amasadora, podrá preparar de manera homogénea salsas y aderezos para ensaladas como mayonesa y alioli (salsa de ajo y aceite de oliva) para acompañar sus mejores platos.
10. **Combinar:** con este aparato, mezcle todos los ingredientes de su elección de la manera más eficiente posible.

Cuchilla amasadora

11. **Mezclar:** la cuchilla de amasado agita los alimentos mientras se cocinan, asegurando un acabado uniforme. Esta función es perfecta para preparar risottos, arroz con leche, flanes o bechamel. Obtendrá una consistencia y textura profesionales.
12. **Amasar:** Preparar la masa en grandes cantidades a la vez. Gracias a su exclusivo accesorio de amasado, preparar un pan perfecto.

Funciones de calentamiento:

13. **Cocinar:** puede calentar, cocinar y freír sus alimentos en la taza. Gracias a la absoluta precisión de este aparato, la temperatura de cocción puede controlarse por completo. Gracias a su sistema de calentamiento inteligente, el aparato garantiza una cocción continua sin sobrepasar la temperatura seleccionada, evitando así que los alimentos se peguen o se quemen.
14. **Hervir:** llene el vaso con agua y hierva los alimentos que desee o prepárese una taza de té.
15. **Recalentar:** ajuste la temperatura hasta 87°C para recalentar cualquier plato precocinado.
16. **Cocción precisa grado a grado:** el ajuste grado a grado, las 12 horas ajustables y los 10 niveles de potencia de calentamiento son muy precisos.
17. **Baño María:** Obtenga texturas específicas gracias a la cocción al baño María ajustable y sus 10 niveles de potencia de calentamiento son de gran precisión.
18. **Fermentar:** fermente cualquier masa a cualquier temperatura.

Funciones del programa

19. **Sopa:** La función de sopa le permitirá obtener sopas cremosas o con trocitos según sus deseos. Todo lo que tiene que hacer es poner sus ingredientes en el bol, el programa se encargará del resto y preparará su receta.
20. **Cocinar a fuego lento:** La función de cocción a fuego lento es adecuada para la cocción lenta de verduras y carnes.
21. **Rehogar:** Sofría sus alimentos con esta función, cebollas, carnes, verduras, dé rienda libre a sus deseos.
22. **Vapor:** la función de vapor es ideal para cocinar alimentos completos, bajos en calorías y saludables, preservando todas sus propiedades naturales. La vaporera permite cocinar al vapor alimentos en 2 niveles diferentes. Por ejemplo, puede cocinar al vapor dorada y verduras al mismo tiempo. Todo ello al mismo tiempo y sin afectar al sabor de cada alimento.
23. **Turbo:** la función ideal para procesar los alimentos más duros. Se puede utilizar para moler intermitentemente ingredientes sólidos como ajo, chocolate o jamón. También es posible triturar hielo para preparar cócteles y batidos.
24. **Limpieza:** Esta función le permitirá limpiar el interior del bol después de cada uso. Esta función le facilitará la vida por su sencillez de uso y su eficacia contra los residuos depositados después de la cocción con su robot de cocina.

Nota:

- *No abra la tapa cuando las cuchillas estén en funcionamiento, ya que podría salir el contenido del recipiente.*

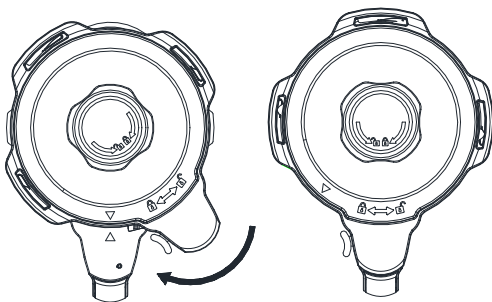
- Una vez terminado el mezclado, espere al menos 10 segundos antes de abrir la tapa.
- Cuando el producto se utilice a una velocidad superior a 6 o a una temperatura superior a 60°C, asegúrese de que el cubilete medidor esté colocado correctamente para evitar salpicaduras.
- No active la función de mezcla con más de 1,5 L de líquidos o ingredientes calientes.

III. USO DE LOS ACCESORIOS

III.1 USO Y MONTAJE

Montaje del vaso de acero inoxidable

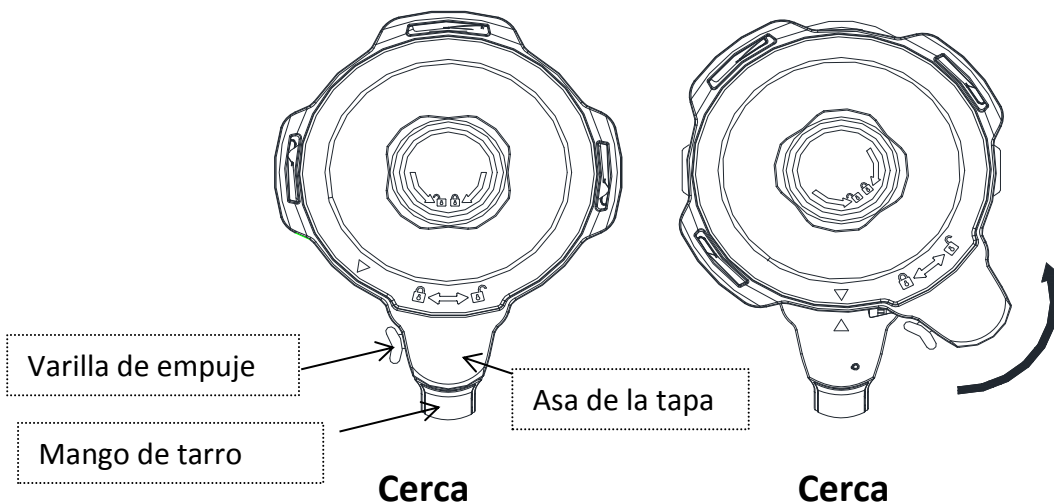
1. Coloque la tapa en el tazón de acero inoxidable para que las dos flechas pequeñas  en la tapa y el asa del tazón estén alineadas correctamente.
2. Luego gire la cubierta en sentido horario desde el candado abierto hasta el candado cerrado hasta que quede bien cerrado. Si la tapa no se cierra correctamente, el producto no funcionará (vea el diagrama a continuación).



3. Abra la tapa, sostenga el mango del frasco con una mano, use otra mano para sostener la varilla de empuje y el mango de la tapa, gírelo en sentido antihorario para alinear las dos flechas, luego puede abrir la tapa.

Nota:

- ¡Tenga cuidado con el vapor / aire caliente!
- En el lateral del vaso puede verse la capacidad efectiva máxima de 2 L. No exceda este límite para garantizar un funcionamiento correcto.

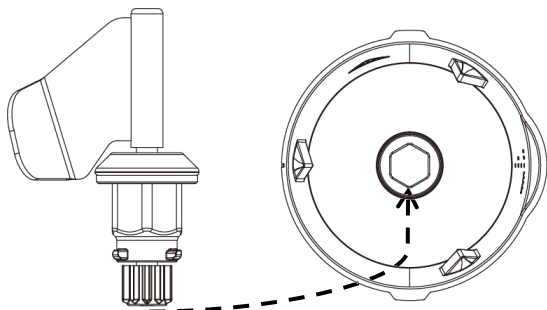


- Coloque el vaso sobre la base del producto, asegurándose de que esté bien colocado. Si el vaso no está colocado correctamente, el producto no funcionará (véase el diagrama siguiente).

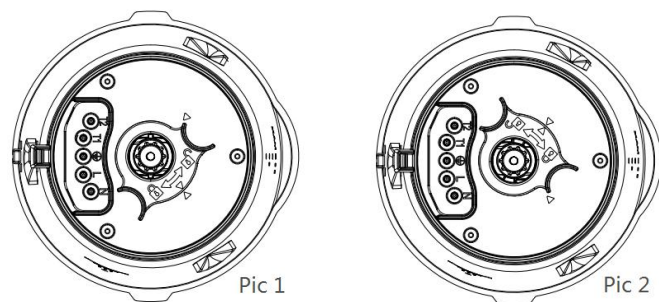


Conjunto de cuchilla mezcladora y cuchilla amasadora

- Fije la junta a la base de la cuchilla
- Coloque la cuchilla en la ranura provista en la base del tazón. Asegúrese de que la base de la cuchilla esté alineada con la abertura planificada (vea el diagrama a continuación)



- Dé la vuelta al tazón mientras sostiene la cuchilla suavemente para que no se caiga.
- Luego coloque el soporte de montaje correctamente (vea la imagen 1) en la parte inferior del tazón y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurar la cuchilla (vea la imagen 2)



Para quitar la cuchilla de su ubicación:

- Dé la vuelta al tazón y gire el soporte de montaje en sentido antihorario
- Luego retire la cuchilla con cuidado. Asegúrese de que no se caiga de repente. Puede dañarlo.

NB:

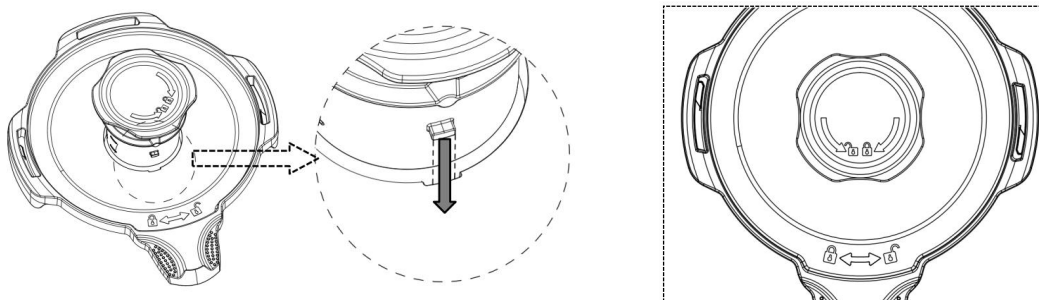
- Use un paño para cubrir las cuchillas antes de manipular para evitar lesiones.
- Si la cuchilla no está colocada correctamente, pueden salpicar alimentos o líquidos durante la cocción.
- La cuchilla de amasar está diseñada para amasar, mezclar y mezclar alimentos sin cortarlos.
- No use la cuchilla de amasar a velocidades superiores a 3, ya que el recipiente puede vibrar y presentar un riesgo.

- La distancia entre la cuchilla de amasar y la pared del recipiente es de 1 cm, lo que podría provocar que los alimentos se atasquen. Si esto sucede, el motor de la unidad dejará de funcionar y pasará al modo de autoprotección. Use la espátula para mezclar y retirar los alimentos atascados para que el aparato pueda continuar cocinando.
- Asegúrese de que el soporte de fijación y la junta están en su sitio y bien fijados al conjunto de la cuchilla. Si la junta no está bien montada, los alimentos mezclados o cocinados podrían filtrarse y dañar el aparato.

Montaje del tapón del cubilete medidor

El cubilete medidor mide la cantidad de alimentos y también sirve como tapa del producto para evitar salpicaduras y pérdidas de calor. Su capacidad máxima es de 100 ml.

1. Coloque el vaso dosificador en su ubicación prevista, tenga en cuenta que la parte convexa se alinea con el surco.
2. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo y en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.



Nota:

- Utilice únicamente el cubilete medidor para cerrar la tapa del producto. No utilice otros objetos.
- Gire el cubilete medidor en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien fijado para cocinar a temperatura ambiente, machacar, mezclar, picar, etc.
- Si desea cocinar al vapor, puede colocar el cubilete medidor en su sitio sin fijarlo o directamente retirarlo. Así el vapor podrá liberarse.

Espátula

1. La espátula es el único accesorio adecuado para mezclar los alimentos dentro del vaso. Otras herramientas o accesorios pueden rayar y dañar la superficie del vaso.
2. El asa de la espátula está diseñada para sostener/retirar la pequeña cesta de vapor.

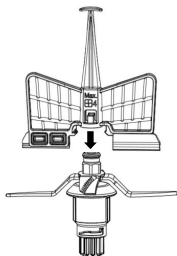


Nota: No utilice este accesorio cuando las cuchillas o el batidor de mariposa estén en funcionamiento.

Batidor de mariposa

Este accesorio funciona instalado encima de las cuchillas. De esta manera, ayuda a mezclar los alimentos y no corta como las cuchillas. Ayuda a eliminar los grumos.

Instale el batidor de mariposa encima de las cuchillas haciendo que coincida con el centro de la varilla, empújelo hacia abajo hasta que quede correctamente fijado.



Función del accesorio: Amasar, mezclar

Programas compatibles: Consulte las distintas recetas

Velocidad de uso: 1 a 4

Recetas compatibles: Claras a punto de nieve, Mayonesa, Crema inglesa, Crema pastelera

Nota:

- No utilice el aparato si el accesorio no está fijado.
- No utilice este accesorio a velocidades superiores a 4.
- No utilice el batidor al mismo tiempo que la espátula.
- No vierta alimentos mientras utilice este accesorio para evitar dañarlo o ennegrecerlo.

Cesta de vapor grande

La cesta grande tiene dos pisos y una tapa grande. La capacidad es de 3.5L.

1. Antes de utilizarla, coloque la tapa en la cesta.
2. Luego coloque la cesta encima del vaso, asegurándose de que quede bien ajustada.



Función: Vapor, cocción superpuesta.

Programas compatibles: Vapor

Recetas compatibles: Verduras, carne, pescado y mariscos

Nota:

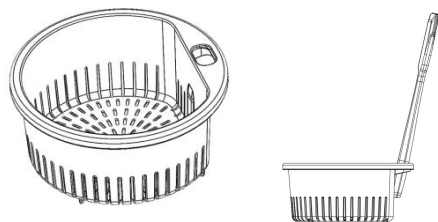
- No toque ni se acerque a la cesta de vapor, de lo contrario puede quemarse.
- No cubra la abertura de la tapa con un paño ni con otro objeto. Esto puede impedir la cocción el vapor.

- *Es mejor colocar alimentos que son difíciles de cocinar en la capa inferior de la gran canasta de vapor y alimentos que son más fáciles de cocinar en la capa superior de la gran canasta de vapor.*

Cesta de vapor pequeña

Esta cesta de vapor pequeña está diseñada para usos diversos. La capacidad es de 1L.

1. Preparar todo tipo de recetas relacionadas con el vapor (pasta, fideos, verduras al vapor, etc.).
2. También se puede utilizar como filtro o colador.



Función: Vapor, cocción

Programas compatibles: Vapor

Recetas compatibles: Verduras, carne, pescado y mariscos

Nota: Para retirar el cesto de vapor sin quemarse, es necesario utilizar el mango de la espátula e introducirlo en el agujero previsto para ello.

III.2 VELOCIDAD Y CAPACIDAD SUGERIDA PAR CADA ACCESORIO

Accesorio	Imagen	Funcion	Velocidad	Capacidad	Tiempo de funcionamiento
Cuchilla mezcladora		Mezcla	1-3	Max 2L	todo
		Batir (+)	4-6	Max 2L para frío, 1.5L para caliente	
		Batir (++)	7-10	Max 2L para frío, 1.5L para caliente	
Cuchilla amasadora		Amasar para masas de pan, pizza, masa quebrada, sablé, hojaldre	1-3	Max : 800g	 Pétrir
Látigo de mariposa		Remover	1-3	Max : 2L	 Nettoyage  Mijotage
		Batir los huevos a punto de nieve, crema batida, emulsiones	4	Max : 2L	

Cesta de vapor grande (3.5L)		Verduras al vapor Carne / Pescado al vaporfish	N/A	Max : 3,5 L	 Vapeur
Cesta de vapor pequeña (1L)				Max : 80 cL	

IV- USO DEL PRODUCTO

IV.1 ANTES DE USAR EL PRODUCTO

Nota: El producto puede desprender un ligero olor cuando se utiliza por primera vez, que desaparecerá al cabo de unos minutos. Esto se debe a la fabricación, pero no afecta al funcionamiento del aparato.

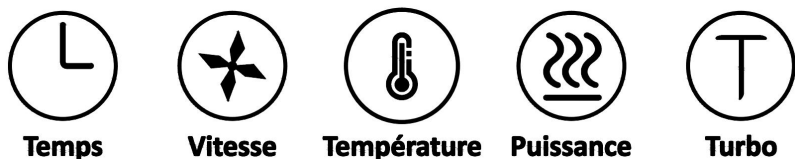
1. Saque el producto de su embalaje y retire todo el material de embalaje.
2. Asegúrese de que el producto esté en buenas condiciones. Si observa algún daño visible, póngase en contacto inmediatamente con nuestro servicio oficial de asistencia técnica.
3. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, estable y plana. No lo coloque cerca de bordes ni dentro de un armario.
4. Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez : limpie el cuerpo del aparato con un paño suave y seco y lave las cuchillas con agua tibia y detergente líquido. Enjuague con agua limpia y seque cuidadosamente con un paño suave.
5. Conéctelo a una toma de corriente y pulse el botón de on/off para encenderlo. La máquina emitirá un pitido y se iluminará la pantalla.

IV.2 CONSEJOS PRÁCTICOS

- Después de su uso, el recipiente puede estar caliente. Use los accesorios adecuados y no toque el tazón para evitar quemaduras.
- La cantidad total de ingredientes y líquido no debe exceder la línea de límite MAX (mezcla fría de 2L, mezcla caliente de 1.5L). En caso de desbordamiento, puede existir riesgo de quemaduras.
- Si no está seguro de las cantidades, puede usar la taza de medir incluida.
- Puede remover sus ingredientes antes de poner la tapa, esto evita que los ingredientes se peguen al fondo del tazón.
- Retire la mezcla caliente del recipiente cuando termine el ciclo porque el recipiente aún está caliente y puede quemar su preparación.
- Si el producto no funciona después del encendido, verifique que el tazón y / o la tapa estén en la posición correcta. Retire el tazón y / o la tapa y reemplácelos adecuadamente.

IV.3 PROGRAMAS MANUALES

El dispositivo está equipado con 5 botones de programación manual: Tiempo, Velocidad, Temperatura, Potencia y Turbo. Esto le permite ajustar los programas usted mismo dependiendo de la preparación que desee hacer.



 Temps	Posibilidad de configurar segundos, minutos y horas.
 Nettoyage	Capacidad para ajustar velocidades: de 1 a 10
 Température	Posibilidad de ajustar la temperatura: de 37 ° C a 120 ° C
 Puissance	Posibilidad de ajustar la potencia de calentamiento: de 1 a 10
 Turbo	Posibilidad de mezclar alimentos manualmente según su deseo

Botón on/off (encendido/apagado)

El botón «on/off» se encuentra en la parte posterior del aparato.

Utilice este botón para encender o apagar el aparato.



Botón start/pause (inicio/pausa) y función reset (reinicio)

1. Utilice el botón grande «start/pause» para todos los ajustes: hora, temperatura, potencia, etc. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el valor y en el sentido contrario para reducirlo.

2. Una vez seleccionado el ajuste o programa deseado, pulse el botón de «start/pause» para activar el programa elegido. El aparato comenzará a funcionar.
3. Durante el proceso de ajuste o de funcionamiento, puede pulsar este botón durante 2 segundos para borrar todo el programa definido y volver al modo «cero» y de espera. Esta es la función «reset».
4. Si no se realiza ninguna operación en el dispositivo en modo de espera durante 10 minutos, el dispositivo se apagará automáticamente.
5. Cuando el aparato está cocinando, cortando, amasando, etc. Puede presionar el botón de inicio / pausa. El proceso entrará en modo de pausa y la pantalla mostrará "pause" **PAUSE**. De esta manera, puede quitar la tapa, quitar el tazón o agregar los ingredientes que faltan.
6. Una vez que se hayan agregado los alimentos, regrese cada artículo a su posición básica y presione el botón de inicio / pausa nuevamente. La operación reanudará su proceso. Después de 10 minutos de "pause", la unidad se apagará automáticamente.

Tiempo

La pantalla muestra las horas, los minutos y los segundos. **88:88:88**

1. Presione el botón «temps» (tiempo) una vez, los dígitos de los minutos parpadearán. Después de ajustar los minutos, pulse el botón de nuevo, los dígitos de los segundos parpadearán y podrá ajustar los segundos. Pulse de nuevo el botón «temps» (tiempo), los dígitos de las horas parpadearán y podrá ajustar las horas. Gire el botón start/pause hacia la derecha o hacia la izquierda para ajustar los minutos, los segundos y las horas deseadas.
2. Durante el funcionamiento, puede pulsar el botón «temps» (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción. El dispositivo iniciará la cuenta atrás automáticamente.
3. Si no se ha ajustado el temporizador, el producto funcionará con los tiempos preestablecidos:
 - Cocción (sin mezclar): máx. 12 horas
 - Mezcla (velocidad de 1 a 4): máx. 1 hora
 - Mezcla (velocidad de 5 a 10): máx. 2 mins

Velocidad

1. Pulse el botón «vitesse» (velocidad) para ajustar las velocidades. El icono de velocidad parpadeará en la pantalla.
2. Gire el botón start/pause hacia la derecha o hacia la izquierda para aumentar o bajar las velocidades: de 1 a 10.
3. Puede pulsar el botón «vitesse» (velocidad) durante el funcionamiento del producto para ajustar la velocidad. Las opciones de velocidad varían en función de la temperatura de cocción.
4. Si la velocidad seleccionada es de 1 a 4, el temporizador se ajustará automáticamente a 1 hora. Si la velocidad seleccionada es de 5 a 10, el temporizador se ajustará automáticamente a 5 minutos.

Ejemplo de preparación para velocidades :

Speed 1	Speed 2
---------	---------

	Cocer a fuego lento los platos sin que la comida se pegue al fondo del bol, yogur, risotto ...		Salsas (con amasador o látigo de mariposa), pastel de chocolate, mousse de chocolate, crema de vainilla
Speed 3		Speed 4	
	Dorar, masa de pizza, masa de pan ...		Salsas, cremas, blanco sobre nieve (con el látigo mariposa) ...
Speed 5		Speed 6	
	Mezcle la masa de pastel / crepe / waffle, pique las verduras / carne ...		Amasar la pasta espesa...
Speed 7		Speed 8	
	Crema batida ...		Mezcla, sopa aterciopelada ...
Speed 9		Speed 10	
	Tostadas, mezclar...		Picado, mezcla, batidora, pilar de hielo, batido, autolimpiante ...

Nota:

- Cuando el aparato empieza a funcionar y especialmente cuando la velocidad pasa de 5 a 6, el aparato puede hacer ruido. Es algo normal y no afecta al funcionamiento del aparato.
- Para machacar o picar grandes cantidades de alimentos duros, primero seleccione la velocidad 5 y luego ajústela a 10 para asegurar unos resultados óptimos.

Temperatura

1. En el modo de espera o en funcionamiento, pulse este botón para ajustar la temperatura. El icono de temperatura parpadeará en la pantalla.
2. Gire el botón hacia la izquierda para bajar la temperatura o hacia la derecha para aumentarla. Las temperaturas oscilan entre 37°C y 120°C.

Nota: Si el icono de temperatura está en rojo y desea utilizar la máquina a alta velocidad, reduzca la cantidad de alimentos por debajo de 1,5 L.

Potencia de calentamiento

1. En el modo de espera o en funcionamiento, pulse este botón para activar el modo de ajuste. El icono de potencia de calentamiento parpadeará en la pantalla.
2. Gire el botón hacia la izquierda para bajar la potencia o hacia la derecha para aumentarla. La potencia se puede ajustar de 1 a 10.

Nota:

- Una potencia de calentamiento alta hará que los alimentos se cocinen mucho más rápido.

- La función de potencia solo se activa si también se ha ajustado la temperatura. Se recomienda utilizar el ajuste predeterminado para cada nivel de temperatura.

Turbo

1. En modo de espera, pulse este botón para que el aparato funcione a la máxima velocidad.
2. Si deja de pulsar este botón, el aparato se detendrá inmediatamente.
3. Esta función solo puede funcionar durante un máximo de 1 minuto cada vez.

Nota: Cuando se activa la función turbo, la unidad puede hacer ruidos fuertes. Es algo normal y no afecta al funcionamiento del aparato.

IV.4 Preparaciones básicas

Las funciones básicas le permitirán comprender rápidamente las diferentes configuraciones de su robot de cocina. Es probable que las velocidades, así como los tiempos de programación que se indican a continuación, varíen si modifica las cantidades; en ese caso, será necesario que los adapte

Preparación	Ingredientes	Programación
Claras a punto de nieve	6 claras de huevo (+sal)	4 minutos a velocidad 4 con la cuchilla mezcladora combinada con la mariposa
Azúcar glas	100g de azúcar en terrones	15 segundos / Velocidad 9
Azúcar lustre	100g de azúcar en terrones	10 segundos / Velocidad 5
Cacao en polvo	150g de chocolate negro en	10 segundos / Velocidad 8
Café en polvo	250g de café en grano	1 segundo / Velocidad 10
Polvo de almendra	100g de almendras peladas enteras	10 segundos / Velocidad 8
Harina de trigo	300g de trigo en grano	1 segundo / Velocidad 10
Harina de arroz	200g de arroz	1 segundo 30/ Velocidad 10
Hielo triturado	200g de cubitos de hielo	2 pulsaciones de Turbo durante 10 segundos
Gruyere rallado	10g de queso Gruyere en trozos	8 segundo / Velocidad 7
Parmesano rallado	300g de queso parmesano en trozos	15 segundo / Velocidad 8
Pan rallado	125g de pan duro	12 segundo / Velocidad 6
Hierbas picadas	10g de hierbas frescas, no húmedas	10 segundo / Velocidad 6
Ajo o chalota	1 diente de ajo o 1 chalota	5 segundo / Velocidad 5
Cebolla	1 cebolla partida por la mitad	5 segundo / Velocidad 5

IV.5 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

El aparato cuenta con 5 botones de programación automática: Cocción al vapor, Amasado, Cocción a fuego lento, Sopa y Limpieza y 15 subprogramas.



Vapeur



Pétrir



Mijotage



Soupe



Nettoyage

 Vapeur	El programa de vapor tiene 3 programas automáticos: P1, P2 y P3
 Pétrir	El programa de amasado tiene 3 programas automáticos: P1, P2 y P3
 Mijotage	El programa de cocción a fuego lento tiene 3 programas automáticos: P1, P2 y P3, P4.
 Soupe	El programa de sopa tiene 2 programas automáticos: P1 y P2.
 Nettoyage	El programa de limpieza tiene 2 programas automáticos: P1 y P2, P3.

NB: Los programas automáticos ya están programados. Solo tiene que seleccionar el programa que más le convenga. Sin embargo, de acuerdo con algún programa, siempre es posible ajustar la temperatura o el tiempo, por ejemplo, de acuerdo con su deseo. Simplemente presione el botón del programa seleccionado y luego presione la tecla que desea ajustar. También es posible ajustar cuando el programa ya ha comenzado.

Cocción al vapor

Accesorios recomendados: cesta de vapor grande y cesta de vapor pequeña

1. El aparato ofrece 3 tipos de programas de cocción al vapor: P1, P2 y P3. Cada programa está diseñado para diferentes tipos de uso: véase la tabla superior.
2. Presione el botón «vapeur» (vapor). El aparato cambia al modo P1. P1 se muestra en la posición de visualización del temporizador y continuará parpadeando. Pulse de nuevo el botón «vapeur» (vapor) para cambiar el programa. P2 aparecerá en la pantalla. Si presiona de nuevo el botón, se mostrará P3, luego P1 de nuevo y así sucesivamente.
3. Coloque los alimentos en las cestas de vapor, seleccione el programa que desee y, a continuación, pulse el botón start/pause. El aparato se pone en marcha y se apaga automáticamente según el programa seleccionado.

4. Para satisfacer las necesidades individuales, el programa permite al usuario ajustar la temperatura y el tiempo de cocción dentro de un rango determinado: véase la tabla anterior. Por ejemplo, el tiempo de cocción de P1 es de 30 minutos por defecto, pero se puede ajustar entre 10 y 59 minutos según se desee.

Accesorios requeridos:



Cesta



Cesta de vapor

Elementos		P1	P2	P3
 Vapeur	Tipo de programa	2 pers : 1L	4/6 pers : 1L	Descongelar: 200 ml
	Temperatura: ajustable	120°C	120°C	80°C (70°C a 90°C)
	Potenda de calentamiento	7	10	10
	Velocidad	0	0	0
	Tiempo:ajustable	30 min (10 min a 60 min)	50 min (10 min a 60 min)	20 min (5 min a 60 min)

NB:

- La cesta de gran capacidad se puede utilizar quitando la tapa del robot de cocina.
- Puede usar la canasta de vapor pequeña sola, la canasta de vapor grande sola o las dos canastas de vapor juntas para el programa de vapor (P1, P2 y P3).
- Puede utilizar la pequeña cesta de vapor para P1, P2 y P3. Depende del volumen, el tamaño de los alimentos y la cocción requerida. Por ejemplo: si la cantidad de comida es más de 1 litro o si solo necesita vapor ligero, es mejor usar la gran cesta de vapor.
- Para tener una idea de cuánto tiempo se tarda en cocinar la comida con su nuevo robot de cocina My little chef, puede consultar la tabla de cocción.

Tabla de cocción al vapor de los alimentos :

Familia de alimentos	Alimentos	Tiempo medio recomendado	Aspecto
	Espárragos verdes	25-30 minutos	Entero y fino
	Berenjena	10 minutos	Cortar en rodajas
	Remolacha	1h	Cortar en rodajas
	Brócoli	20 minutos	Troceado en ramilletes

	Zanahorias	25-30 minutos	Cortar en rodajas
	Zanahorias nuevas enteras	15 minutos	Entero y fino
	Zanahorias nuevas en rodajas	8 minutos	Cortar en rodajas
	Champiñones	20 minutos	Cortar en rodajas
	Rebozuelos	20 minutos	Cortar en rodajas
	Coliflor	25 - 30 minutos	Detailed bouquet
	Calabacín en rodajas	20 - 25 minutos	Cortar en rodajas
	Espinacas	12 minutos	Entero
	Hinojo	30 minutos	Cortar en trozos
	Judías verdes	30 minutos	Entera
	Guisantes	20 - 25 minutos	Cortado en trozos
	Puerros	25 minutos	Entera
	Pimiento	20 minutos	Cortar en rodajas
	Patata	30 minutos	Cortar en trozos
	Patata temprana	15 minutos	Cortar en trozos
Food family	Food	Recommended average time	
	Bacalao, merluza y pescados blancos	20 minutos	
	Gambas	10 minutos	
	Mejillones	15 minutos	
	Salmón	20 minutos	
	Trucha	15 - 20 minutos	
	Albóndigas	35 - 40 minutos	
	Magret de pato	20 minutos	
	Filete de pavo y de pollo	25 minutos	
	Cerdo asado	35 minutos	

Amasado

El aparato ofrece 3 tipos de programas de amasado. P1, P2 y P3. Cada programa está diseñado para diferentes tipos de uso: véase la tabla superior.

1. Pulse la tecla «pétrir» (amasar), el aparato cambia al modo P1, P1 se visualiza en la pantalla del temporizador y parpadea. Pulse de nuevo el botón para seleccionar P2, luego P3, luego P1...
2. Coloque los alimentos en el vaso, seleccione el programa que desee y, a continuación, pulse el botón start/pause. El aparato finaliza automáticamente el programa seleccionado, excepto P1.

Nota: El programa P1 tiene varios pasos a seguir, es decir, requiere la participación del usuario para añadir los ingredientes. Al finalizar la etapa 1, la máquina emite 3 pitidos, la posición temporal «00:00:00:» indica el "PHASE2". El icono de amasado también sigue parpadeando. Esto significa que debe agregar los ingredientes necesarios al vaso y configurar el programa manualmente como se muestra a continuación para completar el programa:

- Temperatura: 37°C
 - Potencia de calentamiento: 2
 - Velocidad: 3
 - Tiempo: 4 minutos
3. Para satisfacer las necesidades individuales, el programa permite al usuario ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseado: véase la tabla anterior.

Accesorio requerido



Cuchilla amasadora

Elementos		P1	
 Pétrir	Tipo de programa	Pan clasico o pan de pizza	
	Phase	Phase 1 300g de agua 25g de levadura	Phase 2 500g harina 2 cucharaditas de sal 1 cucharadita de aceite 1 cucharadita de azucar
	Temperatura:ajustable	37°C	37°C
	Potenda de calentamiento	2	2
	Velocidad	3	3
	Tiempo:ajustable	2 min	4 min (2 min a 8 min)
Elementos		P2	P3

 Pétrir	Tipo de programa	Reposteria:Masa quebrada	Postre
	Phase	200g harha 100g de mantequilla 1/2 cucharadita de sal 1 bolsa de azucar de vanilla 1 huevo	Pastel de chocolate,mousse de chocolate,crema de vainilla,arroz conleche
	Temperatura:ajustable	0	70°C (50°C a 90°C)
	Potenda de calentamiento	0	6
	Velocidad	3	2
	Tiempo:ajustable	2 min (30 sec a 3 min)	15 min (5 min to a min)

Nota: Para el programa P1, una vez terminado, no olvide retirar la preparación del vaso y dejarla reposar.

Para el programa P1, hay dos pasos. Entre el paso 1 y el paso 2, tiene 15 minutos para agregar los ingredientes necesarios. Después de 15 minutos, la máquina entrará en modo de suspensión. Luego reiniciará el programa o se configurará manualmente.

Para el programa P3 Dessert, es posible hacer varios tipos de postres, como preparaciones para pasteles de chocolate, cremas de vainilla, arroz con leche, mousse de chocolate ...

Cocción a fuego lento

1. El aparato ofrece 3 tipos de programas de cocción lenta. P1, P2,P3 y P4. Cada programa está diseñado para diferentes tipos de uso.
2. Pulse la tecla «mijotage» (cocción a fuego lento), el aparato cambia al modo P1, P1 se visualiza en la pantalla del temporizador y parpadea. Pulse de nuevo el botón para seleccionar P2, luego P3, luego P1...
3. Coloque los alimentos en el vaso, seleccione el programa que desee y, a continuación, pulse el botón start/pause. El aparato finaliza automáticamente el programa.
4. Para satisfacer las necesidades individuales, el programa permite al usuario ajustar la temperatura y el tiempo de cocción deseado dentro de un rango determinado. Por ejemplo, el tiempo de cocción de P1 es de 5 minutos por defecto, pero se puede ajustar entre 2 y 5 minutos según se desee.

Accesorio requerido



Cuchilla mezcladora

Cuchilla mezcladora		P1
 Mijotage	Tipo de programa	Dorar
	Temperatura:ajustable	120°C
	Potenda de calentamiento	10
	Velocidad	1
	Tiempo:ajustable	5 (2 min to 5 min)

Este programa le permitirá rehogar sus alimentos. Puede controlar el tiempo de rehogado adaptándolo a sus necesidades. Cuando se rehoga cebolla o ajo, es aconsejable ajustar el tiempo a 2 minutos.

Cuchilla mezcladora		P2
 Mijotage	Tipo de programa	Coccion lenta (para verduras)
	Temperatura:ajustable	95°C (90°C a 100°C)
	Potenda de calentamiento	6
	Velocidad	1
	Tiempo:ajustable	45min (30 min a 120 min)

Este programa le permitirá cocer a fuego lento sus verduras con la posibilidad de ajustar el tiempo de cocción en función de los alimentos que esté cocinando.

Cuchilla mezcladora		P3	
 Mijotage	Tipo de programa	Coccion lenta (para carne)	
	Temperatura:ajustable	105°C (90°C a 110°C)	95°C
	Potenda de calentamiento	10	6 (2 a 6)
	Velocidad	speed 1 10s mezclando cada 5 minutos	speed 1 10s mezclando por cada 10 minutos
	Tiempo:ajustable	10 min (5 mins a 15 mins)	30 min (10min a 120 min)

Este programa está adaptado para cocinar lentamente la carne; como el tiempo de cocción es ajustable, podrá guisar las carnes blancas y rojas a la perfección.

El programa está compuesto de dos fases:

- Un fase de cocción rápida para sellar la carne en la que puede ajustar la temperatura de cocción de 90°C a 110°C y el tiempo entre 5 y 15 minutos.
- Una segunda fase que le permite la cocción lenta de su preparación. Puede controlar la potencia de calentamiento entre 2 y 6 en función de la carne que esté preparando, y seleccionar el tiempo de cocción entre 10 y 120 minutos.

El programa requiere su intervención al final de la fase 1, cuando el programa hace una pausa para que pueda ajustar los diversos parámetros de la fase 2 de cocción lenta (Potencia de calentamiento, Tiempo). Una vez ajustados los parámetros, pulse el botón de encendido/pausa para iniciar la segunda fase de cocción.

Si no interviene en un plazo de 15 minutos (tiempo de la pausa), se iniciará la fase 2 automáticamente con los ajustes predeterminados.

Cuchilla mezcladora		P4
 Mijotage	Tipo de programa	Mantener caliente
	Temperatura:ajustable	65°C (65°C a 85°C)
	Potenda de calentamiento	8
	Velocidad	Velocidad 1 mezclando 10s cada 5 minutos
	Tiempo:ajustable	30min (15 min a 59 min)

Este programa le permitirá mantener sus preparaciones calientes con su temperatura ajustable entre 65°C y 85°C, durante el tiempo que necesite, ajustando el tiempo de calentamiento entre 15 y 59 minutos.

Sopa

1. El aparato ofrece 2 tipos de programas: P1 y P2. Cada programa está diseñado para diferentes tipos de uso: véase la tabla superior.
2. Pulse el botón «soupe» (sopa) y el aparato pasa al modo P1. P1 se muestra en la posición de visualización del temporizador y continúa parpadeando. Pulse de nuevo este botón pasar a P2, luego P1...
3. Coloque los alimentos en el vaso, seleccione el programa que desee y, a continuación, pulse el botón start/pause. El aparato finaliza automáticamente el programa.

Accesorio requerido



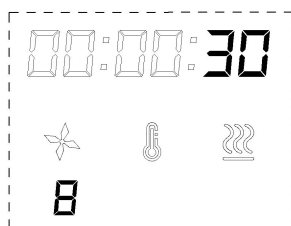
Cuchilla mezcladora

Sopa		P1		
 Soupe	Tipo de programa	Smooth soup (La pantalla cuenta atrás 35 minutos)		
		Phase 1 Cocer	Phase 3 Enfriamiento	Phase 4 Mezclar
	Phase	100°C (95 a 110°C)	/	/
	Temperatura	10	0	0
	Potenda de calentamiento	0	1	8
	Velocidad	13'	21'30S	30s

Este programa preparará sopa suave para usted. Está diseñado para preparar una sopa máxima de 1.5L a una temperatura ambiente de 23 grados. Si no se respetan esas condiciones, el mensaje de error E11 podría aparecer en la pantalla entre la fase de cocción y la fase de mezcla. Este error aparece porque la temperatura de la sopa dentro del tarro es demasiado alta para ser mezclada. La mezcla a alta velocidad es imposible porque la máquina activa automáticamente su programa de protección y evita la mezcla a alta velocidad por motivos de seguridad. Siga los pasos a continuación para terminar su sopa:



1. Mantenga presionado el botón durante dos segundos para reiniciar la máquina.
2. Retire la tapa del tarro con cuidado y deje que la sopa se enfríe durante unos 5 minutos, luego cierre la tapa del tarro.
3. Ajuste manual de velocidad 8 agitación de alta velocidad 30S, then soup program finishes and enjoy your soup.



Sopa		P2	
 Soupe	Tipo de programa	Sopa con tropezones (La pantalla cuenta atrás 35 minutos)	
		Phase 1 Cocer	Step 2: Enfriamiento
	Phase	100°C(95 a 110°C)	
	Temperatura	10	0

	Potenda de calentamiento	0	1
	Velocidad	13'	22'

Nota: El tiempo de cocción del programa se ha optimizado para cocinar alimentos frescos.

La pantalla va cuenta atrás, solo tiene que añadir todos los ingredientes al bol y esperar a que termine el programa.

Limpieza

1. El aparato ofrece 2 tipos de programas de limpieza automática: P1 y P2. Cada programa está diseñado para diferentes tipos de limpieza: véase la tabla superior.
2. Presione el botón «nettoyage» (limpieza), el aparato entra en modo P1, P1 aparece en la posición de visualización del temporizador y continúa parpadeando, presione de nuevo para pasar a P2, luego P1...
3. Vierta agua en el vaso, seleccione el programa que desee y, a continuación, pulse el botón start/pause. El aparato limpia automáticamente el vaso.

Accesorio requerido



Cuchilla mezcladora

CLEANING		P1
 Nettoyage	Tipo de programa	Limpieza rapida:2L del agua
		Enjuague para vasocon poca suciedad
	Phase	0
	Temperatura	0
	Potenda de calentamiento	6
	Velocidad	0,5 min

Este programa está diseñado para una limpieza a fondo del bol y la cuchilla de mezclado, por lo que requerirá su intervención para completar la limpieza. Este programa es útil cuando prepara sopa o alimentos muy bajos en grasa.

CLEANING		P2			
 Nettoyage	Tipo de programa	Limpieza profunda:2L del agua			
		Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4
		Calentar	Mezclar	Calentar	Mezclar
	Phase	60°C	0	60°C	0

	Temperatura	10	0	10	0
	Potenda de calentamiento	2	6	2	6
	Velocidad	3min	0.5min	4min	0.5min

Este programa está diseñado para una limpieza más profunda del bol y es útil cuando se preparan platos cocinados a fuego lento a base de salsas. Aun así, requerirá su intervención para, con ayuda de una esponja, completar la limpieza.



Cuchilla amasadora

Auto-nettoyage		P3	
 Nettoyage	Tipo de programa	Limpieza profunda con amasador (agua 2L)	
		Paso 1: Calefacción	Paso 2: mezcla
	Phase	70°C	0
	Temperatura	10	0
	Potenda de calentamiento	3	3
	Velocidad	6min	0.5min

Este programa le permitirá limpiar la hoja de amasar cuando haga sus postres, pasteles y todas las demás recetas compatibles con la hoja de amasar

V- LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Todas las piezas desmontables son aptas para lavavajillas, Limpie el robot de cocina después de cada uso.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Lave el vaso extraíble con agua caliente con jabón. Aclárelo y séquelo bien.
- Limpie el cuerpo principal con un paño limpio y húmedo. Si quedan restos de comida, humedezca el paño en agua tibia y jabón. Nunca sumerja el cuerpo principal en agua ni en ningún otro líquido.
- Para mantener el funcionamiento correcto de su aparato, compruebe y limpie la parte inferior extraíble del vaso después de cada uso. Límpielo con un paño suave y húmedo y séquelo cuidadosamente antes de volver a usarlo.
- Si no se utiliza el aparato durante un periodo de tiempo prolongado, desconéctelo de la fuente de alimentación y guárdelo en un lugar fresco y seguro.

Para repuestos:

Todas las piezas de repuesto se pueden comprar en el sitio web "<https://www.senya.fr>". Se recomienda que se comunique primero con nuestro servicio de atención al cliente (service-client@senya.fr), quien lo guiará para comprar las piezas correctas, ya que la misma pieza puede tener diferentes versiones.

Consejos de limpieza:



Utilice cáscaras de huevo para limpiar las cuchillas. Vierta agua sobre las cuchillas y añada las cáscaras de huevo, dé 15 o 20 pulsaciones de turbo, y luego enjuague con agua.



Use vinagre blanco para limpiar eficazmente el fondo del recipiente de acero inoxidable si las manchas son

VI- GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La visualización en la pantalla de los siguientes códigos de error es normal. Si el problema persiste después de haber realizado la solución que se detalla a continuación, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.

Código de error	Descripción	Posibles causas	Solution
E1	El interruptor de seguridad no está fijado.	El vaso o la tapa del vaso no están bien fijados.	Vuelva a montar el vaso y la tapa del vaso, asegúrese de que todas las piezas estén bien montadas y ajustadas e intente volver poner el aparato en funcionamiento.
E2	Error en el sensor de temperatura.	El vaso no está en su posición correcta o la conexión del sensor de temperatura en la base del vaso está dañada.	Vuelva a montar el vaso y asegúrese de que esté bien fijado.
E3	El motor está bloqueado.	Hay demasiada comida dentro del vaso.	Retire algo de comida del interior del vaso o córtela en trozos más pequeños y reinicie la máquina.
E4	La temperatura es demasiado	No hay o hay muy poca comida en el vaso y la temperatura establecida es demasiado alta.	Añada comida al vaso.

	alta.	durante un tiempo excesivo.	
E5	La temperatura del motor es demasiado alta	La máquina ha estado funcionando con demasiada cantidad de comida durante demasiado tiempo.	Detenga el funcionamiento de la máquina y deje que se enfrie antes de volver a ponerla en marcha
E7	No se pudo hacer el cambio de velocidad.	Bloqueo en el cambio de velocidad desde el nivel bajo (1-5) al nivel alto (6-10)	Retire el vaso, gire el soporte de fijación manualmente, fije el vaso y reinicie el proceso.
E11	No se puede utilizar la función Pulse	La temperatura en el vaso es superior a 90°C	Enfrie la comida y vuelva a activar la función Pulse, o utilice una velocidad inferior a 4.

VI- TRATAMIENTO DE EQUIPOS ELECTRICOS Y ELECTRONICOS AL FINAL DE LA VIDA



Aplicación en los países de la Unión Europea y otros países europeos con sistemas de recogida selectiva. El símbolo, colocado en el producto o en su embalaje, indica que este producto no debe tratarse con la basura doméstica. Debe devolverse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se elimine adecuadamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales. Para obtener información adicional sobre el reciclaje de este producto, puede comunicarse con su municipio, su sitio de eliminación de desechos o su distribuidor. El material de embalaje es reciclable. Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente y póngalo a disposición del servicio de recogida de reciclaje.

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

Lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch auf, um zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal nachschlagen zu können oder als Anleitung für neue Benutzer.

I.1 ALLGEMEINE 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 häusliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
 - in Personalküchen in Geschäften, Büros usw.
 - auf Bauernhöfen
 - für Kunden von Hotels, Motels usw.
 - in Fremdenzimmern
4. Das Gerät nicht für andere, als die vorgesehenen Zwecke, verwenden.

5. Dieses Gerät entspricht den geltenden Normen für diese Art Produkte.
6. Sich versichern, dass die Netzspannung 220-240V beträgt.
7. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
8. Das Gerät immer an einer leicht zugänglichen Steckdose anschließen.
9. Das Kabel immer am Stecker aus der Steckdose ziehen. Nicht am Kabel ziehen.
10. Das Gerät nicht benutzen, wenn der Behälter leer ist.
11. Den Kunststoffbehälter des Produkts nicht zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln im Kühlschrank oder zum Aufwärmen in der Mikrowelle benutzen.
12. Das Gerät nicht benutzen, wenn der Deckel nicht richtig eingesetzt ist.
13. Das Gerät nicht verstellen, wenn es eingeschaltet ist.
14. Sich versichern dass beim Betrieb des Mixers immer genügend Freiraum um das Gerät vorhanden ist.
15. Beim Gebrauch erwärmt sich der Behälter. Benutzen Sie immer den vorgesehenen Griff.
16. Das Gerät nicht benutzen, wenn:
 - Stecker oder Stromkabel beschädigt sind.
 - Das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
 - Das Gerät abgestürzt ist.

17. Darauf achten, dass das Netzkabel nicht über die Tisch- bzw. Arbeitsplattenkante herunterhängt und nicht mit heißen Wärmequellen in Kontakt kommt.
18. Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Kochplatten, Heizkörpern usw.) aufstellen.
19. Das Kabel nicht um das Gerät wickeln und nicht knicken.
20. Nur die mit dem Gerät gelieferten Original-Accessoires verwenden.
21. Weder das Gerät, Kable noch den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
22. Weder das Gerät noch das Kabel mit feuchten Händen berühren.
23. Sich versichern, dass das Gerät sofort nach Gebrauch vom Stromnetz getrennt wird.
24. Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen.
25. Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
26. Wenn das Gerät beschädigt wurde, es nur vom Hersteller oder einem Fachmann reparieren lassen, um Gefahren zu verhindern. Dies gilt insbesondere für den Austausch des eventuell beschädigten Netzkabels. Unsachgemäße Reparaturen können zu großen Risiken für den Benutzer führen.
27. Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es vom Verkäufer, dessen Kundendienst oder einem

Fachmann ausgetauscht werden, um jede Art von Risiken zu verhindern.

28. Das eingeschaltete oder erkaltende Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
29. Den deckel aus Kunststoff nicht zum Transport von warmen Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten benutzen.
30. Beim Mixen von warmen Flüssigkeiten Spritzer vermeiden, welche zu Verbrennungen führen können.
31. Den Deckel und deckel nicht abnehmen, wenn das Wasser kocht.
32. Das Gerät vor der Reinigung immer abkühlen lassen.
33. 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 dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
34. Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Das Gerät und Netzkabel außer der Reichweite von Kindern halten.
35. Bezüglich der Benutzungshinweise und -dauer das Kapitel „Inbetriebnahme“ beachten.
36. Bezüglich der ausführlichen Informationen über den Gebrauch der Accessoires, folgendes Kapitel für deren sicheren Gebrauch beachten.

37. Hinsichtlich der Reinigungshinweise des Geräts (insbesondere der mit den Nahrungsmitteln in Kontakt kommenden Flächen) das Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.
38. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
39. Beim Hantieren des Behälters, wenn er geleert oder gereinigt wird, darauf achten, nicht mit den Klingen des Messers in Berührung zu kommen.
40. Das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen bevor Zubehör ausgetauscht wird oder die Hände in die Nähe von beim Betrieb mobilen Teile kommen.
41. Das Gerät immer vom Stromnetz trennen, wenn es ohne Aufsicht ist und bevor es montiert, abmontiert oder gereinigt wird.
42. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.
43. Wenn Sie heiße Flüssigkeit einfüllen, größte Vorsicht walten lassen, denn diese kann durch plötzliches Sieden aus dem Gerät ausgestoßen werden.
44. Verhindern, dass übertretende Flüssigkeiten auf die Stecker gelangen.
45. Nur mit dem gelieferten Motorblock verwenden.
46. Nach dem Gebrauch können auf der Oberfläche des Heizelements Rückstände erscheinen.

- 47. Vorsicht beim Leeren bzw. Reinigen des Behälters, um nicht mit den Klingen des Messers in Berührung zu kommen.
- 48. Vorsicht, wenn Sie sofort nach dem Gebrauch den vorderen Teil des Deckels berühren, um ihn zu öffnen. Heiße Fläche.
- 49. ACHTUNG! DIE KLINGEN DES MESSERS SIND SEHR SCHARF. GRÖSSTE VORSICHT WALTEN LASSEN.
- 50. Wenn sich das Messer beim Mixen blockiert,
- 51. das Gerät ausschalten, bevor Sie das für die Hemmung verantwortliche Nahrungsmittel entfernen.

1.2 BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

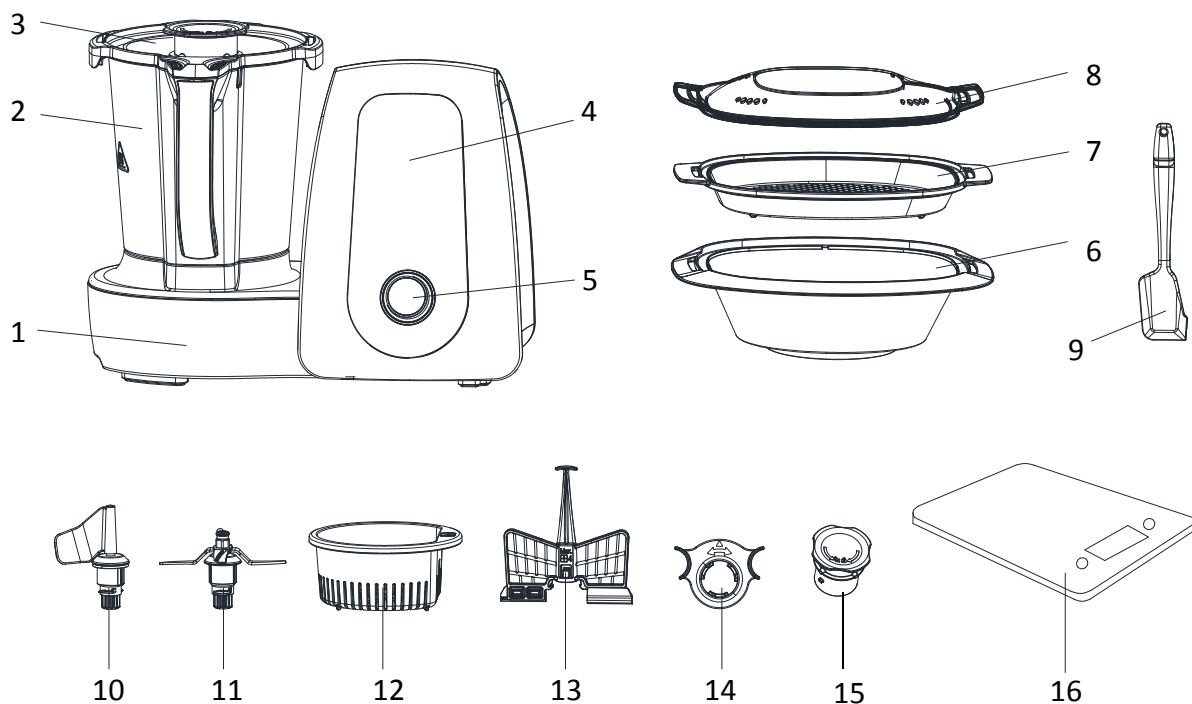
- 1. Vergewissern Sie sich regelmäßig davon, dass das Gehäuse, der Topf, der Dampfgarer und die weiteren Bestandteile nicht beschädigt sind. Sollten Sie Schäden entdecken, dürfen Sie das Gerät nicht weiter verwenden.
- 2. Sie dürfen das Loch im Behälterdeckel nur mit dem Messbecher abdecken. Benutzen Sie dazu keine Textilien oder andere Gegenstände.
- 3. Die Markierung MAX auf dem Becherglas darf nicht überschritten werden.
- 4. Die Topfoberfläche kann bei einer Betriebstemperatur von mehr als 60° C sehr heiß werden. Berühren oder

bewegen Sie den Topf nur mit Schutzhandschuhen oder einem ähnlichen Schutz.

5. Küchenmaschinen und Mixer dürfen nicht unsachgemäß verwendet werden.
6. Passen Sie auf, wenn Sie eine heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder in den Mixer einfüllen, da diese unmittelbar verdampfen und aus dem Gerät entweichen kann.
7. Bei Verwendung des Dampfgarers: Achten Sie darauf, dass Dampfgarer und Topf korrekt fixiert sind.
8. Bei Nutzung der Maschine mit hoher Geschwindigkeit muss der Deckel stets korrekt platziert sein.
9. Kein Teil des Gehäuses darf mit dem Dampf in Berührung kommen, der während des Betriebs entsteht.
10. Achten Sie darauf, dass die Luftschlitze an der Rückseite des Produkts frei und unversperrt sind, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

II. PRODUKTEIGENSCHAFTEN

II.1 GESAMTBESCHREIBUNG DES PRODUKTS



1. Produktbasis	2. Schale aus rostfreiem Stahl
3. Deckel	4. LCD-Bildschirm mit Touchscreen
5. Start / Pause / Reset-Taste	6. Großer Dampfgarbehälter
7. Regal des großen Dampfkorbs	8. Deckel des großen Dampfgarbehälters
9. Spachtel	10. Knetmesser
11. Mixmesser	12. Kleiner Dampfgarbehälter
13. Schmetterlingsquirl	14. Halterung
15. Dosiertes Glas	16. Küchenwaage

II.2 INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Küchenmaschine
- 1 Dosiertes Glas
- 1 Küchenwaage
- 2 Dampfgarbehälter
- 1 Quirl
- 2 Schneidmesser
- 1 Spachtel
- 1 Rezeptbuch
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Kurzanleitung

II.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

- Die Küchenmaschine *My Little Chef* begleitet Sie beim erfolgreichen Kochen nach Rezepten, die Sie mit Freunden oder Familie teilen können!
- Schale aus rostfreiem Stahl, Füllmenge 2L, spülmaschinenfest.
- Mögliche Temperaturregulierung: 37°C bis 120°C
- LCD-Bildschirm mit Touchscreen
- 5 automatische Programme: Dampfgaren, Kneten, Köcheln, Suppe, Selbstreinigung
- 5 von Hand einstellbare Programme: Zeitschaltuhr, Geschwindigkeit, Temperatur, Leistung, Turbo davon 15 im Rahmen von Programmen
- Rücksetzfunktion / Drücken Sie die Start / Pause-Taste für 2 Sekunden
- Start-/ Pausenschalter
- 4 rutschfeste Füße
- Verwendete Materialien: Edelstahl, ABS (Kunststoff) und Polypropylen
- Mehrere Zubehörteile mitgeliefert
- Leistung: 1700 W (Motorleistung: 700 W und Heizleistung: 1000 W)
- Stromversorgung: 220 - 240 V ~ 50-60 Hz.
- All our products are compliant with the current regulations on Bisphenol A (BPA).

II.4 FUNKTION

Klingenfunktionen

Mixmesser

1. **Hacken:** schneidet Gemüse und Fleisch in Stücke von der gewünschten Größe.
2. **In dünne Scheiben schneiden:** schneidet Gemüse, Kräuter, Fleisch, Knoblauch und Nüsse in wenigen Sekunden in dünne Scheiben.
3. **Mixen:** Zubereitung von Milchshakes, Saucen, Cremes und Püree, glatt und seidig.
4. **Mahlen:** Die Küchenmaschine kann unzählige Lebensmittel mahlen und erlaubt es Ihnen, Würzen und Salatsaucen zuzubereiten. Verwenden Sie hierzu zum Beispiel Petersilie, Basilikum, Zimt oder Ähnliches. Außerdem können Sie auch stolz darauf sein, dass Sie Ihren eigenen Kaffee zubereiten: Die Maschine mahlt Kaffeebohnen in nur wenigen Sekunden.
5. **Pulverisieren:** Geben Sie Zucker in die Schale und machen Sie Ihren eigenen Puderzucker. Damit können Sie die köstlichsten Desserts verzieren.
6. **Raspeln und reiben:** Raspeln Sie Schokolade, reiben Sie Käse, Butter, Kokosnüsse, Nüsse, Erdnüsse, Mandeln und noch viel mehr.
7. **Schlagen:** Mit dem Schmetterlingsquirl können Sie ganz leicht Eier schlagen, um damit ein Omelett zuzubereiten.
8. **Schnee schlagen:** Werden Sie zum Konditor, schlagen Sie Eischnee, um Baiser oder Cremes zuzubereiten.
9. **Emulgieren:** Mit dem Knetmesser bereitet die Maschine homogene Saucen und Salatsaucen zu, zum Beispiel Mayonnaise und Aioli (Sauce aus Knoblauch und Olivenöl), als Beigabe zu Ihren schönsten Gerichten.
10. **Vermengen:** Vermengen Sie mit diesem Gerät alle Zutaten Ihrer Wahl, so effizient wie möglich.

Knetmesser

11. **Mischen:** Das Knetmesser rührt die Lebensmittel während des Kochens um und sorgt so für eine einheitliche Konsistenz. Diese Funktion ist perfekt für die Zubereitung von Risotto, Milchreis, Pudding und Béchamelsauce. Sie erzielen eine professionelle Konsistenz und Struktur.
12. **Kneten:** Bereiten Sie den Brotteig in großen Mengen auf einmal zu. Dieses Gerät kann mit seinem exklusiven Knetzubehör perfektes Brot zubereiten

Heizfunktionen

13. **Kochen:** Sie können Ihre Nahrungsmittel in der Schale erhitzen, kochen und gefrieren lassen. Da dieses Gerät sehr präzise arbeitet, können Sie die Gartemperatur vollkommen kontrollieren. Mit seinem intelligenten Heizsystem garantiert das Gerät einen kontinuierlichen Kochvorgang, ohne dabei von der Wunschtemperatur abzuweichen. So verhindern Sie, dass Ihre Lebensmittel ankleben oder anbrennen.
14. **Zum Kochen bringen:** Füllen Sie die Schale mit Wasser und bringen Sie die gewünschten Nahrungsmittel zum Kochen oder bereiten Sie sich einen Tee zu.
15. **Aufwärmen:** Stellen Sie die Temperatur bis zu 100° C, um jedes vorgekochte Gericht aufzuwärmen.
16. **Auf das Grad genaues Kochen:** eine auf das Grad genaue Einstellung, ein einstellbarer Zeitrahmen von 12 Stunden und eine zehnstufige Heizleistung – dieses Gerät arbeitet mit höchster Präzision.
17. **Bain-marie:** spezifische Konsistenzen dank der Bain-marie-Kochweise möglich regulierbar und seine 10 Heizstufen sorgen für größte Präzision.
18. **Fermentieren:** Fermentieren Sie jede beliebige Masse auf jeder beliebigen Temperatur.
19. **Suppe:** Die Funktion Suppe macht es möglich, sämige oder moulinierte Suppen je nach Geschmack herzustellen. Sie brauchen nur Ihre Zutaten in die Schüssel zu geben, das Programm kümmert sich um den Rest und die Umsetzung Ihres Rezepts.
20. **Köcheln:** Die Köchelfunktion sorgt für eine langsame Erhitzung von Gemüse und Fleisch.
21. **Rösten:** Für die Funktion Rösten eignen sich Zwiebeln, Fleisch, Gemüse, lassen Sie Ihrer Vorstellung freien Lauf.
22. **Dampfgaren:** Die Funktion Dampfgaren ist ideal, um vollwertige, kalorienarme und gesunde Nahrung zu kochen, wobei alle Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben. Im großen Dampfgarbehälter kann man Nahrung auf zwei verschiedenen Ebenen dampfgaren. Sie können zum Beispiel gleichzeitig eine Dorade und Gemüse dampfgaren. Beides gleichzeitig bedeutet eine optimale Nutzung des Geräts, wobei jedes der zubereiteten Nahrungsmittel seinen eigenen Geschmack vollkommen bewahrt.
23. **Turbo:** Dies ist die ideale Funktion zur Verwandlung der härtesten Nahrungsmittel. Sie kann verwendet werden, um feste Lebensmittel wie Knoblauch, Schokolade oder Schinken zu zerkleinern. Sie können damit auch Eis zerstoßen, um Cocktails und Smoothies zuzubereiten
24. **Reinigung:** Das ist die Funktion, die nach jedem Gebrauch die Schüssel säubert. Diese Funktion macht Ihnen mit ihrer simplen Anwendung und ihrer Wirkung gegen Ablagerungen nach dem Kochvorgang das Leben leicht.

Hinweis:

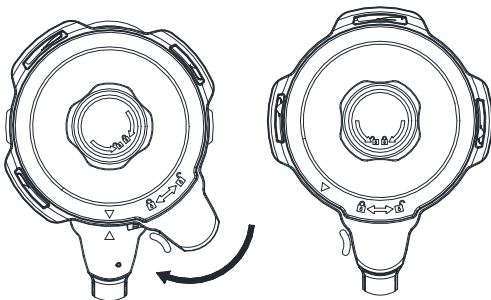
- *Nicht den Deckel öffnen, solange das Rührwerk arbeitet; der Inhalt könnte aus der Schüssel spritzen. Ist der Rührvorgang beendet, mindestens 10 Sekunden warten, bevor der Deckel geöffnet wird.*
- *Wenn das Gerät mit einer Geschwindigkeit von 6 oder einer Temperatur über 60°C benutzt werden soll, kontrollieren, ob der Dosierbehälter richtig sitzt, um Spritzer zu vermeiden.*
- *Nicht die Funktion Rühren benutzen bei mehr als 1,5 l Flüssigkeit oder heißen Zutaten.*

III . VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

III.1 NUTZUNG & MONTAGE

Montage der Schale aus rostfreiem Stahl

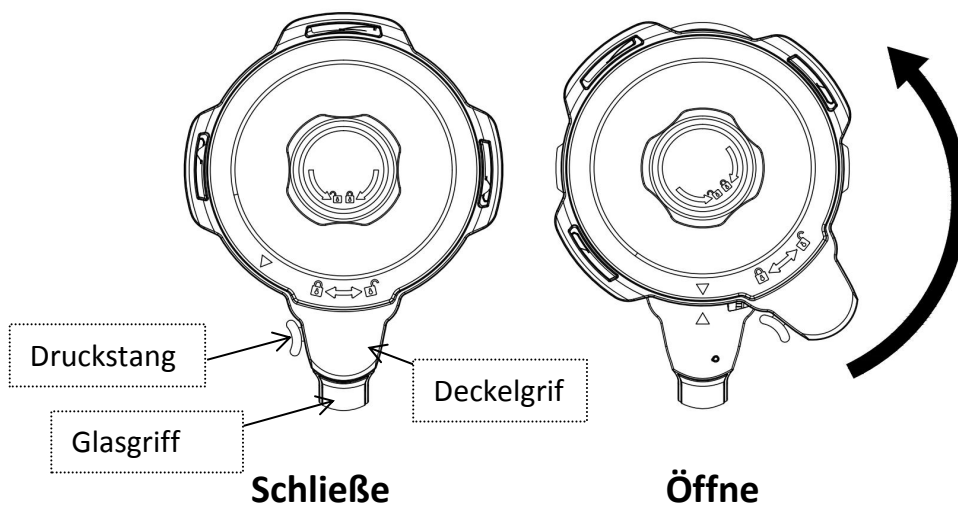
1. Setzen Sie den Deckel so auf die Edelstahlschüssel, dass die beiden kleinen Pfeile auf dem Deckel und dem Schüsselgriff richtig ausgerichtet sind.
2. Drehen Sie dann die Abdeckung im Uhrzeigersinn vom offenen Vorhängeschloss zum geschlossenen Vorhängeschloss, bis sie sicher geschlossen ist. Wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist, funktioniert das Produkt nicht (siehe Abbildung unten).



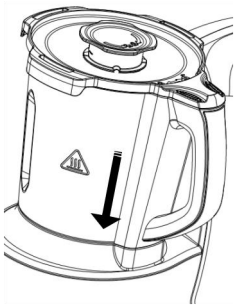
3. Öffne den Deckel, Halten Sie den griff mit einer Hand, halten Sie die Schubstange und den Deckelgriff mit einer anderen Hand, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die beiden Pfeile auszurichten, und öffnen Sie den Deckel.

Hinweis:

- ***Achten Sie auf heißen Dampf / Luft!***
- ***An der Seite der Schale aus rostfreiem Stahl wird Ihnen eine effektive Maximalfüllmenge von 2 Litern angezeigt. Um ein einwandfreies Funktionieren des Produkts zu gewährleisten, dürfen Sie diesen Grenzwert nicht überschreiten.***

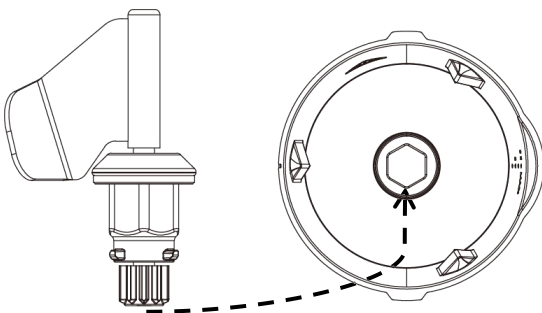


4. Platzieren Sie die Schale auf der Produktbasis und achten Sie dabei auf eine korrekte Platzierung. Ist die Schale nicht korrekt platziert, funktioniert das Produkt nicht (siehe nachstehende Zeichnung).

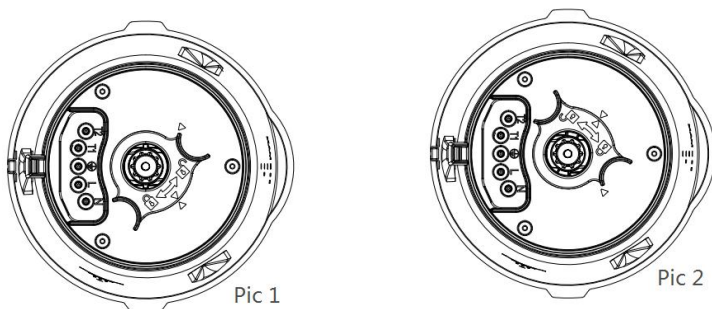


Mischklinge und knetklinge baugruppe

1. Bringen Sie die Dichtung an der Basis des Messers an
2. Setzen Sie die Klinge in den dafür vorgesehenen Schlitz am Boden der Schüssel. Stellen Sie sicher, dass die Basis der Klinge mit der geplanten Öffnung ausgerichtet ist (siehe Abbildung unten).



3. Drehen Sie die Schüssel um, während Sie die Klinge vorsichtig festhalten, damit sie nicht herunterfällt.
4. Setzen Sie dann die Montagehalterung richtig (siehe Bild 1) auf die Unterseite der Schüssel und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um das Messer zu sichern (siehe Bild 2).



So entfernen Sie das Blade aus seiner Position:

1. Drehen Sie die Schüssel um und drehen Sie die Halterung gegen den Uhrzeigersinn
2. Entfernen Sie dann die Klinge vorsichtig. Stellen Sie sicher, dass es nicht plötzlich fällt. Es könnte beschädigt werden.

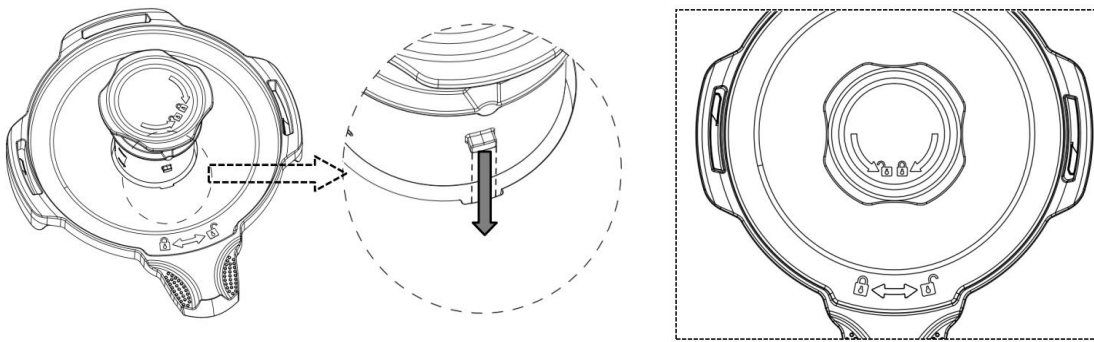
NB:

- Decken Sie die Klingen vor der Handhabung mit einem Tuch ab, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wenn die Klinge nicht richtig befestigt ist, können Speisen oder Flüssigkeiten während des Garens verspritzen.
- Das Knetmesser kann Lebensmittel kneten, mischen und mischen, ohne sie zu zerschneiden
- Verwenden Sie das Knetmesser nicht für Geschwindigkeiten über 3, da die Schüssel vibrieren und ein Risiko darstellen kann.
- Der Abstand zwischen dem Knetmesser und der Schüsselwand beträgt 1 cm. Dadurch können Lebensmittel hängen bleiben. In diesem Fall stoppt der Motor des Geräts und wechselt in den Selbstschutzmodus. Mit dem Spatel anhaftende Lebensmittel mischen und entfernen, damit das Gerät weitergaren kann.
- Überprüfen Sie die Befestigung der Trägerplatte und den Dichtring auf guten Sitz sowie die korrekte Verbindung zum Rührwerk. Sitz der Dichtring nicht perfekt, können die vermischten oder gekochten Zutaten herausfließen und das Gerät beschädigen.

Montage des Dosierglasdeckels

Das Dosierglas misst die Lebensmittelmenge und dient dem Produkt gleichzeitig als Deckel, um Spritzer und Wärmeverlust zu vermeiden. Seine maximale Füllmenge beträgt 100 ml.

1. Setzen Sie den Dosierbehälter an den dafür vorgesehenen Platz, achten Sie darauf, dass die Ausbuchtung und die Nut eine Linie bilden.
2. Drehen Sie es dann im Uhrzeigersinn, um es zu verschließen, und in entgegengesetzter Richtung, um es zu öffnen.

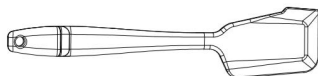


Hinweis:

- *Um den Deckel des Produkts zu verschließen, benutzen Sie bitte ausschließlich das Dosierglas. Verwenden Sie dazu keine anderen Gegenstände.*
- *Drehen Sie das Dosierglas im Uhrzeigersinn, bis es gut festgedreht ist, um auf Raumtemperatur zu kochen, Lebensmittel zu zerkleinern, zu mixen, zu hacken etc.*
- *Wenn Sie dampfgaren möchten, können Sie das Dosierglas an seinem Platz einsetzen, ohne es festzudrehen, oder Sie können es einfach abnehmen. So wird der Dampf freigesetzt.*

Spachtel

1. Der Spachtel ist das einzige Zubehör, mit dem Sie Lebensmittel in der Schale mixen dürfen. Anderes Werkzeug oder Zubehör kann die Oberfläche der Schale zerkratzen und beschädigen.
2. Der Griff am Spatel ist dafür gedacht, den kleinen Dampfkorb zu halten/herauszunehmen.

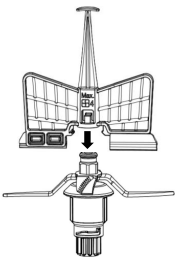


Hinweis: Benutzen Sie dieses Zubehör nicht, wenn die Messer oder der Schmetterlingsquirl in Betrieb sind/ ist.

Schmetterlingsquirl

Dieses Zubehör funktioniert bei Installation über den Messern. So hilft es, die Nahrungsmittel zu mixen und schneidet sie dabei, anders als die Messer, nicht. Der Quirl beugt Klumpenbildung vor.

Installieren Sie den Schmetterlingsquirl über den Messern und richten Sie ihn dabei auf den Stangenmittelpunkt aus. Drücken Sie ihn nun nach unten, bis er korrekt fixiert ist.



Funktion des Accessoires: Kneten

Geeignete Programme: Verschiedene Rezepte anwenden

Gebrauchsgeschwindigkeit: 1 à 4

Geeignete Rezepte : Eierschnee, Mayonnaise, Vanillesoße , Vanillecreme

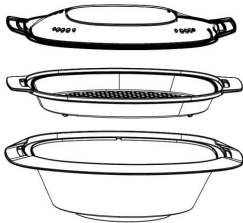
Hinweis:

- *Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie das Zubehör nicht zuvor befestigt haben.*
- *Benutzen Sie dieses Zubehör nicht auf Geschwindigkeiten höher als 4.*
- *Benutzen Sie den Quirl nicht gleichzeitig mit dem Spachtel.*
- *Füllen Sie keine Nahrungsmittel ein, während Sie dieses Zubehör gebrauchen, um eine Beschädigung oder Schwarzfärbung zu vermeiden.*

Großer Dampfgarbehälter

Der große Behälter besteht aus zwei Ebenen und einem großen Deckel. Die Kapazität beträgt 3.5L.

1. Setzen Sie vor Gebrauch den Deckel auf den Behälter.
2. Setzen Sie den Dampfgarbehälter anschließend oben auf die Schale und vergewissern Sie sich davon, dass er gut positioniert ist.



Funktion: Kochen mit Dampf

Geeignete Programme: Dampfkochen

Geeignete Rezepte: Gemüse, Fleisch, Fisch & Krustentiere

Hinweis:

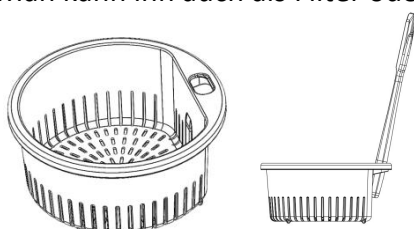
- *Berühren Sie den Dampfgarbehälter nicht und nähern Sie sich ihm nicht. Verbrennungsgefahr.*
- *Decken Sie die Deckelöffnung nicht mit einem Tuch oder einem anderen Gegenstand ab. Das kann das Dampfgaren beeinträchtigen.*
- *Legen Sie am besten schwer zu garende Lebensmittel auf die untere Schicht des großen Dampfkorbs und leicht zu garende Lebensmittel auf die obere Schicht des großen Dampfkorbs.*

Kleiner Dampfgarbehälter

Der kleine Dampfgarbehälter ist für eine vielseitige Verwendung konzipiert. Die Kapazität beträgt 1L.

Bereiten Sie alle möglichen Rezepte zum Thema Dampfgaren zu (Teige, Nudeln, gedünstetes Gemüse etc.).

Man kann ihn auch als Filter oder Sieb verwenden.



Funktion: Kochen mit Dampf, Sieb

Geeignete Programme: Dampfkochen

Geeignete Rezepte: Gemüse, Fleisch, Fisch & Krustentiere

NB: Um den Dampfkorb herauszunehmen ohne sich zu verbrühen, ist es nötig, den Stiel des Spatels in die dafür vorgesehene Öffnung einzustecken.

III.2 RICHTGESCHWINDIGKEIT UND EMPFOHLENE FÜLLMENGE FÜR JEDES ZUBEHÖRTEIL

Zubehör	Abbildung	Funktion	Geschwindigkeit	Füllmenge	Betriebszeit
Knetmesser		Mischung	1-3	Max 2L	All
		Vermischung (+)	4-6	Maximal 2 l für kühl, 1,5 l für heiß	
		Vermischung (++)	7-10	Maximal 2 l für kühl, 1,5 l für heiß	
Knetmesser		Kneten zur Herstellung von Brot- und Pizzateig, Mürbe-, Sand- und Blätterteig	1-3	Max : 800g	 Pétrir
Schmetterlingsquirl		Rühren	1-3	Max : 2L	 Mijotage
		Eierschnee, Schlagsahne, Creme	4	Max : 2L	 Nettoyage
Großer Dampfgarbehälter (3.5L)		Dampfgemüse	None	Max : 3,5 L	 Vapeur
Kleiner Dampfgarbehälter (1L)		Fleisch / gedünsteter Fisch		Max : 80 cL	

IV- VERWENDUNG DES PRODUKTS

IV.1 VOR DEM GEBRAUCH DES PRODUKTS

Anmerkung: *Beim ersten Gebrauch riecht das Produkt ein wenig. Dieser Geruch verschwindet nach wenigen Minuten. Der Geruch ist fabrikationsbedingt, er hat keine Auswirkungen auf die Funktionsweise des Geräts.*

1. Nehmen Sie das Produkt aus seiner Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Überzeugen Sie sich davon, dass das Produkt in gutem Zustand ist. Wenn Ihnen sichtbare Schäden auffallen, sollten Sie unverzüglich unseren offiziellen technischen Kundendienst kontaktieren.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und saubere Fläche. Stellen Sie es nicht an die Tischkante oder in einen Schrank.
4. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch : Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem weichen, trockenen Tuch ab und waschen Sie die Messer mit warmem Wasser und Spülmittel. Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig mit einem weichen Tuch trocknen
5. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und drücken Sie auf die Ein-/ Aus-Taste, um es einzuschalten. Die Maschine macht einen Piepton und die Anzeige leuchtet auf.

IV.2 PRAKTISCHE HINWEISE

- Nach Gebrauch kann die Schüssel heiß sein. Verwenden Sie geeignetes Zubehör und berühren Sie die Schüssel nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Gesamtmenge an Zutaten und Flüssigkeit darf die MAX-Grenze nicht überschreiten (2 l kalte Mischung, 1,5 l warme Mischung). Bei Überlauf besteht Verbrennungsgefahr.
- Wenn Sie sich über die Mengen nicht sicher sind, können Sie den mitgelieferten Messbecher verwenden.
- Sie können Ihre Zutaten umrühren, bevor Sie den Deckel aufsetzen. Dadurch wird verhindert, dass die Zutaten am Boden der Schüssel haften bleiben.
- Nehmen Sie die heiße Mischung nach Beendigung des Zyklus aus der Schüssel, da die Schüssel noch heiß ist und Ihre Zubereitung verbrennen kann.
- Wenn das Produkt nach dem Einschalten nicht funktioniert, überprüfen Sie, ob sich die Schüssel und / oder der Deckel in der richtigen Position befinden. Nehmen Sie die Schüssel und / oder den Deckel ab und setzen Sie sie wieder richtig ein.

IV.3 VON HAND EINSTELLBARE PROGRAMME

Das Gerät ist mit 5 manuellen Programmiertasten ausgestattet: Zeit, Geschwindigkeit, Temperatur, Leistung und Turbo. Auf diese Weise können Sie die Programme je nach gewünschter Vorbereitung selbst anpassen.



Temps



Vitesse



Température



Puissance



Turbo

 Temps	Möglichkeit der Einstellung von Sekunden, Minuten und Stunden
 Nettoyage	Geschwindigkeitsanpassung: von 1 bis 10
 Température	Möglichkeit, die Temperatur einzustellen: von 37 ° C bis 120 ° C
 Puissance	Möglichkeit, die Heizleistung einzustellen: von 1 bis 10
 Turbo	Möglichkeit des manuellen Mischens von Lebensmitteln nach Ihren Wünschen

Ein-/ Aus-Taste

Die Ein-/ Aus-Taste befindet sich an der Rückseite des Geräts.

Benutzen Sie diese Taste, um das Gerät ein- oder auszuschalten.



1. Benutzen Sie den großen Start-/ Pausenschalter für alle Einstellungen: Uhrzeit, Temperatur, Leistung etc. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um einen höheren Wert einzustellen, und entgegen dem Uhrzeigersinn, um einen niedrigeren Wert einzustellen.
2. Drücken Sie nach Auswahl der gewünschten Einstellung oder des gewünschten Programms auf den Start-/ Pausenschalter, um das gewählte Programm zu aktivieren. Das Gerät setzt sich in Betrieb.
3. Wenn Sie diesen Schalter während des Einstell- oder Arbeitsvorgangs zwei Sekunden lang eingedrückt halten, löscht das Gerät alle definierten Programme und wird in den „Null“-Modus sowie in den Standby-Modus zurückgesetzt. Das ist die Rücksetzfunktion.
4. Wird am Gerät im Standby-Modus für 10 Sekunden kein Schritt durchgeführt, schaltet sich das Gerät automatisch ab.
5. Wenn das Gerät kocht, hackt, knetet usw. Sie können die Start / Pause-Taste drücken. Der Vorgang wird in den Pausenmodus versetzt und auf dem Display wird "Pause" **PAUSE**

angezeigt. Auf diese Weise können Sie den Deckel entfernen, die Schüssel entfernen oder fehlende Zutaten hinzufügen.

6. Bringen Sie nach dem Hinzufügen der Lebensmittel die einzelnen Elemente wieder in ihre Grundposition und drücken Sie die Start- / Pausetaste erneut. Der Vorgang wird fortgesetzt. Nach 10 Minuten "Pause" schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Uhrzeit

Angezeigt werden Stunden, Minuten und Sekunden. **88:88:88**

1. Wenn Sie einmal auf die Taste „Uhrzeit“ drücken, blinken die Ziffern für die Minuten. Drücken Sie nach Einstellung der Minuten erneut auf diese Taste, nun blinken die Ziffern für die Sekunden und Sie können diese einstellen. Wenn Sie nochmals auf die Taste „Uhrzeit“ drücken, blinken die Ziffern für die Stundenangabe und Sie können die Stunde eingeben. Drehen Sie den Start-/ Pausenschalter nach rechts oder links, um die gewünschten Minuten, Sekunden und Stunden einzustellen.
2. Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie auf die Taste „Uhrzeit“ drücken, um die Kochzeit einzustellen. Die Zeitschaltuhr des Geräts beginnt automatisch zu laufen.
3. Wenn Sie die Zeitschaltuhr nicht eingestellt haben, funktioniert das Produkt mit den vordefinierten Zeiten:
 - Kochen (ohne Mixen): max. 12 Stunden
 - Mixen (Geschwindigkeit 1 bis 4): max. 1 Stunde
 - Mixen (Geschwindigkeit 5 bis 10): max. 2 Minuten

Geschwindigkeit

1. Drücken Sie auf die Taste „Geschwindigkeit“, um die Geschwindigkeit einzustellen. Das Geschwindigkeitspiktogramm blinkt auf der Bildschirmanzeige.
2. Drehen Sie den Start-/ Pausenschalter nach rechts oder links, um die Geschwindigkeit zu senken oder zu erhöhen: von 1 bis 10.
3. Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie auf die Taste „Geschwindigkeit“ drücken, um die Geschwindigkeit anzupassen. Die Geschwindigkeitsoptionen variieren je nach Kochtemperatur.
4. Haben Sie eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 4 ausgewählt, stellt sich die Zeitschaltuhr automatisch auf 1 Stunde. Liegt die gewählte Geschwindigkeit zwischen 5 und 10, stellt sich die Zeitschaltuhr automatisch auf 5 Minuten.

Geschwindigkeit 1		Geschwindigkeit 2	
	Brödelndes Geschirr, ohne dass Lebensmittel am Boden der Schüssel kleben bleiben, Joghurt, Risotto ...		Saucen (mit Knetklinge oder Schmetterlingspeitsche), Schokoladenkuchen, Schokoladenmousse, Vanillecreme ...

Geschwindigkeit 3		Geschwindigkeit 4	
	Braten, Pizzateig, Brotteig ...		Saucen, Cremes, weiss auf Schnee (mit der Schmetterlingspeitsche) ...
Geschwindigkeit 5		Geschwindigkeit 6	
	Kuchenteig / Crêpe / Waffel mischen, Gemüse / Fleisch hacken ...		Dicke Nudeln kneten ...
Geschwindigkeit 7		Geschwindigkeit 8	
	Schlagsahne		Mix, samtige Suppe ...
Geschwindigkeit 9		Geschwindigkeit 10	
	Hacken, mischen ...		Hacken, mischen, mischen, Eis, Smoothie, selbstreinigend ...

Hinweis:

- Bei Inbetriebnahme und insbesondere beim Übergang der Geschwindigkeit von 5 auf 6 kann das Gerät Geräusche machen. Das ist vollkommen normal und beeinträchtigt die Funktionsweise des Geräts nicht.
- Um große Mengen an harten Lebensmitteln zu zerkleinern oder zu hacken, wählen Sie erst die Geschwindigkeit 5 und stellen Sie dann für ein optimales Ergebnis auf 10.

Temperatur

1. Drücken Sie im Standby-Modus oder während des Betriebs auf diese Taste, um die Temperatur einzustellen. Auf dem Bildschirm blinkt das Temperaturpiktogramm.
2. Drehen Sie den Schalter nach links, um die Temperatur zu senken, oder nach rechts, um sie zu erhöhen. Die einstellbare Temperatur geht von 37° C bis 120° C.

Hinweis: Ist das Piktogramm für die Temperatur rot und Sie möchten das Gerät mit einer erhöhten Geschwindigkeit benutzen, dann darf die Füllmenge des Behälters nicht mehr als 1,5 Liter betragen.

Heizleistung

1. Drücken Sie im Standby-Modus oder während des Betriebs auf diese Taste, um in den Einstellmodus zu gelangen. Auf dem Bildschirm blinkt das Piktogramm für die Leistung.
2. Drehen Sie den Schalter nach links, um die Leistung zu verringern, oder nach rechts, um die Leistung zu erhöhen. Sie können die Leistung von 1 bis 10 einstellen.

Hinweis:

- Bei einer höheren Heizleistung werden die Lebensmittel sehr viel schneller gegart.

- Die Leistungsfunktion aktiviert sich erst nach Einstellung der Temperatur. Es wird dazu geraten, für jede Temperaturstufe die Standardeinstellung zu benutzen.

Turbo

1. Drücken Sie im Standby-Modus auf diese Taste, um das Gerät auf Höchstgeschwindigkeit laufen zu lassen.
2. Wenn Sie nicht mehr auf diese Taste drücken, bleibt das Gerät sofort stehen.
3. Sie können diese Funktion jedes Mal nur für höchstens 1 Minute nutzen.

Hinweis: Ist die Turbofunktion aktiviert, kann das Gerät sehr laut werden. Das ist vollkommen normal und beeinträchtigt die Funktionsweise des Geräts nicht.

IV.4 Die Grundvorbereitungen

Die Grundregeln zum Gebrauch machen es möglich, im Handumdrehen die unterschiedlichen Möglichkeiten Ihres Robot zu erfassen. Die unten angegebenen Geschwindigkeiten und Einstellzeiten sind je nach Quantität variabel.

Zubereitungen	Zutaten	Programmierung
Eierschnee	6 Eiweiß (+ Salz)	4 Minuten bei Geschwindigkeit 4 mit dem Rührwerk, das mit dem Schaumschläger verbunden ist.
Puderzucker	100g Würfelzucker	15 Sekunden / Geschwindigkeit 9
Streuzucker	100g Würfelzucker	10 Sekunden / Geschwindigkeit 5
Kakoapulver	150g schwarze Schokolade in Stücken	10 Sekunden / Geschwindigkeit 8
Pulverkaffee	250g Kaffeebohnen	1 minute / Geschwindigkeit 9
gemahlene Mandeln	100g ganze Mandeln, geschält	10 Sekunden / Geschwindigkeit 8
Weizenmehl	300g Weizenkörner	1 minute / Geschwindigkeit 10
Reismehl	200g Reis	1 minute 30 / Geschwindigkeit 10
Zerstoßenes Eis	200g Eiskwürfel	2 mal 10 Sekunden Turbo drücken
geriebener Greyerzer	10g Greyerzer am Stück	8 Sekunden / Geschwindigkeit 7
geriebener Parmesan	300g Parmesan in Stücken	15 Sekunden / Geschwindigkeit 8
Paniermehl	125g trockenes Brot	12 Sekunden / Geschwindigkeit 6
gehackte	10g frische, trockene	10 Sekunden / Geschwindigkeit 6

Kräuter	Kräuter	
Knoblauch oder Schalotte	1 Knoblauchzehe oder 1 Schalotte	5 Sekunden / Geschwindigkeit 5
Zwiebel	1 zweigeteilte Zwiebel	5 Sekunden/ Geschwindigkeit 5

IV.5 AUTOMATISCHE PROGRAMME

Das Gerät ist mit 5 Tasten zur automatischen Programmierung ausgestattet: Dampfgaren, Kneten, Köcheln, Suppe und Reinigung und 15 Unterprogramme.



Vapeur



Pétrir



Mijotage



Soupe



Nettoyage

 Vapeur	Das Dampfprogramm enthält 3 automatische Programme: P1, P2 und P3
 Pétrir	Das Knetprogramm enthält 3 automatische Programme: P1, P2 und P3
 Mijotage	Das Knetprogramm enthält 3 automatische Programme: P1, P2 und P3, P4
 Soupe	Das Knetprogramm enthält 2 automatische Programme: P1 und P2
 Nettoyage	Das Knetprogramm enthält 2 automatische Programme: P1 und P2, P3

Hinweis: Die automatischen Programme sind bereits programmiert. Sie müssen nur das Programm auswählen, das zu Ihnen passt. Je nach Programm ist es jedoch immer möglich, die Temperatur oder die Zeit beispielsweise nach Ihren Wünschen einzustellen. Drücken Sie einfach die ausgewählte Programmtaste und dann die Taste, die Sie einstellen möchten. Es kann auch eingestellt werden, wann das Programm bereits gestartet wurde.

Dampfgaren

Das Gerät bietet  3 Dampfgarprogramme an: P1, P2, P3. Jedes Programm ist für andere Kochtypen bestimmt : siehe vorstehende Tabelle.

1. Drücken Sie auf die Taste „Dampfgaren“. Das Gerät geht in den Modus P1 über. P1 wird von der Zeitschaltuhr blinkend angezeigt. Drücken Sie nochmals auf die Taste „Dampfgaren“, um

das Programm zu wechseln. Nun erscheint die Anzeige P2 auf dem Bildschirm. Drücken Sie nochmals auf die Taste, wird P3 angezeigt, anschließend wieder P1 und so weiter.

2. Geben Sie Ihre Lebensmittel in die Dampfgarbehälter, wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie nun auf den Start-/ Pausenschalter. Das Gerät setzt sich in Betrieb und kommt automatisch zum Stoppen, gemäß dem gewählten Programm.
3. Das Programm darf auch individuell angepasst werden. Hierzu kann der Benutzer Temperatur und Garzeit in einem gewissen Bereich wunschgemäß selbst einstellen : siehe vorstehende Tabelle. Die Garzeit in P1 beträgt zum Beispiel standardmäßig 30 Minuten, kann aber auf einen beliebigen Wert zwischen 10 und 59 Minuten eingestellt werden.

Erforderliches Zubehör: :



Kleiner
Dampfgarbehälter



Großer
Dampfgarbehälter

Dampfgaren		P1	P2	P3
	Programmtyp	2 Pers:1L	4/6 Pers:1L	Auftauen: 200 ml
	Temperatur:einstellbar	120°C	120°C	80° C (70°C bis 90°C)
	Heizleistung	7	10	10
	Geschwindigkeit	0	0	0
	Zeit:einstellbar	30 min. (10 min. bis 60 min.)	50 min. (10 min. bis 60 min.)	20 min. (5 min. bis 60 min.)

NB:

- Der geräumige Korb ist zu benutzen, wenn der Deckel vom Robot abgenommen wird.
- Sie können den kleinen Dampfkorb alleine, den großen Dampfkorb alleine oder die beiden Dampfkörbe zusammen für das Dampfprogramm (P1, P2 und P3) verwenden.
- Sie können den kleinen Dampfkorb für P1, P2 und P3 verwenden. Dies hängt von der Menge, der Größe der Speisen und dem Kochbedarf ab. Zum Beispiel: Wenn die Lebensmittelmenge mehr als 1 l beträgt oder wenn Sie nur leichtes Dämpfen benötigen, ist es besser, den großen Dampfkorb zu verwenden.
- Die Anmerkungen, die Kochzeiten der unterschiedlichen Lebensmittel mit Ihrem neuen Küchenhelfer "My little chef" betreffend, können Sie der Kochtabelle entnehmen.

Tabelle zum Dampfkochen:

Art der Lebensmittel	Lebensmittel	empfohlene mittlere Kochdauer	Aspekt
	grüner Spargel	25-30 Minuten	ganz und zart
	Aubergine	10 Minuten	in dünne Scheiben geschnitten
	Rote Beete	1h	in dünne Scheiben geschnitten
	Brocoli	20 Minuten	in Röschen geteilt
	Karotten	25-30 Minuten	in dünne Scheiben geschnitten
	junge, ganze Karotten	15 Minuten	ganz und zart
	junge Karotten in Scheiben geschnitten	8 Minuten	in dünne Scheiben geschnitten
	Champignon	20 Minuten	in dünne Scheiben geschnitten
	Pfefferlinge	20 Minuten	in dünne Scheiben geschnitten
	Blumenkohl	25 - 30 Minuten	Detailed bouquet
	Zucchini in Scheiben geschnitten	20 - 25 Minuten	in dünne Scheiben geschnitten
	Spinat	12 Minuten	Blatt
	Fenchel	30 Minuten	in Stücke geschnitten
	Grüne Bohnen	30 Minuten	ganz
	Erbsen	20 - 25 Minuten	gepult
	Porree	25 Minuten	Sliced
	Paprika	20 Minuten	in dünne Scheiben geschnitten
	Kartoffeln	30 Minuten	in dünne Scheiben geschnitten
	Frühkartoffeln	15 Minuten	in Stücke geschnitten
Art der Lebensmittel	Lebensmittel	empfohlene mittlere Kochdauer	
	Kabeljau, Seelachs und weiße Fische	20 Minuten	
	Krabben	10 Minuten	
	Muscheln	15 Minuten	
	Lachs	20 Minuten	
	Forelle	15 - 20 Minuten	

	Fleischklöße	35 - 40 Minuten
	Entenbrust	20 Minuten
	Puten- und Hähnchenfilet	25 Minuten
	Schweinebraten	35 Minuten

Kneten

Das Gerät bietet Ihnen 3 Knetprogramme an: P1, P2, P3. Jedes Programm ist dient anderen Verwendungszwecken: siehe vorstehende Tabelle.

1. Drücken Sie auf die Taste „Kneten“. Das Gerät geht in den Modus P1 über. P1 wird von der Zeitschaltuhr blinkend angezeigt. Drücken Sie nochmals auf die Taste, um P2 auszuwählen, anschließend P3, danach wieder P1 und so weiter.
2. Geben Sie Ihre Nahrungsmittel in die Schale, wählen Sie das Programm und drücken Sie dann auf den Start-/ Pausenschalter. Das Gerät beendet automatisch das gewählte Programm. Dies gilt jedoch nicht für P1.

Hinweis: Das Programm P1 befolgt mehrere Schritte. Hier muss der Benutzer mitwirken, nach und nach Nahrungsmittel hinzugeben. Am Ende von Schritt 1 piept die Maschine dreimal, die Zeitanzeige „00 :00 :00“ zeigt blinkend „PHASE 2“ an. Auch das Knetpiktogramm blinkt. Das bedeutet, dass Sie die nötigen Nahrungsmittel in die Schale geben und das Programm von Hand konfigurieren müssen, wie nachstehend angezeigt, um es anschließend zu beenden:

- Temperatur: 37°C
 - Heizleistung: 2
 - Geschwindigkeit: 3
 - Zeit: 4 Minuten
3. Das Programm darf auch individuell angepasst werden. Hierzu kann der Benutzer Temperatur und Garzeit wunschgemäß selbst einstellen: siehe vorstehende Tabelle.

Erforderliches Zubehör



Knetmesser

Kneten		P1	
 Pétrir	Programmtyp	Klassisches Brot oder Pizzabrot	
	Zutaten	Schritt 1 300g Wasser 25g frische Hefe	Schritt 2 500g Mehl 2 Teelöffel Salz

			1 Teelöffel Öl 1 Teelöffel Zucker
	Temperatur:einstellbar	37°C	37°C
	Heizleistung	2	2
	Geschwindigkeit	3	3
	Zeit:einstellbar	2 min	4 min (2 min. bis 8 min.)
Kneten		P2	P3
 Pétrir	Programmtyp	Gebäck: Mürbeteig	Dessert
	Zutaten	200g Mehl 100g Butter 1/2 Teelöffel Salz 1 Beutel Vanillezucker 1 Ei	Schokoladenkuchen, Schokoladen- Mousse, Vanillecreme, Milchreis...
	Temperatur: einstellbar	0	70°C (50°C bis 90°C)
	Heizleistung	0	6
	Geschwindigkeit	3	2
	Zeit:einstellbar	2 min. (30 Sek. bis 3 min)	15 min. (5 min. bis 30 min.)

Hinweis: Ist das Programm P1 beendet, vergessen Sie bitte nicht, die Zubereitung aus der Schale zu nehmen und anschließend ruhen zu lassen.

Für das P1-Programm gibt es zwei Schritte. Zwischen Schritt 1 und Schritt 2 haben Sie 15 Minuten Zeit, um die erforderlichen Zutaten hinzuzufügen. Nach 15 Minuten wechselt das Gerät in den Ruhemodus. Anschließend wird das Programm neu gestartet oder manuell eingestellt.

Für das P3-Dessert-Programm können verschiedene Arten von Desserts zubereitet werden, z. B. Zubereitungen für Schokoladenkuchen, Vanillecremes, Milchreis, Schokoladenmousse ...

Köcheln

Das Gerät bietet Ihnen 3 Programme zum langsamen Kochen: P1, P2, P3, P4. Jedes Programm dient anderen Verwendungszwecken: siehe vorstehende Tabelle.

1. Drücken Sie auf die Taste „Köcheln“. Das Gerät geht in den Modus P1 über. P1 wird von der Zeitschaltuhr blinkend angezeigt. Drücken Sie nochmals auf die Taste, um P2 auszuwählen, anschließend P3, danach wieder P1 und so weiter.
2. Geben Sie Ihre Nahrungsmittel in die Schale, wählen Sie das Programm und drücken Sie dann auf den Start-/ Pausenschalter. Das Gerät beendet das Programm automatisch.

3. Das Programm darf auch individuell angepasst werden. Hierzu kann der Benutzer Temperatur und Garzeit in einem gewissen Rahmen wunschgemäß selbst einstellen. Die Garzeit in P1 beträgt zum Beispiel standardmäßig 5 Minuten, kann aber auf einen beliebigen Wert zwischen 2 und 5 Minuten eingestellt werden.

Erforderliches Zubehör:



Mixmesser

Köcheln		P1
 Mijotage	Programmtyp	Rösten (Pfannenrühren)
	Temperatur:einstellbar	120°C
	Heizleistung	10
	Geschwindigkeit	1
	Zeit:einstellbar	5 min. (2 min. bis 5 min.)

Dieses Programm ermöglicht es, Lebensmittel zu rösten. Die Röstdauer können Sie Ihren Bedürfnissen angepasst einstellen. Es ist ratsam, das Rösten von Zwiebeln oder Knoblauch auf 2 Minuten zu begrenzen

Köcheln		P2
 Mijotage	Programmtyp	Köcheln (für Gemüse)
	Temperatur:einstellbar	95°C (90°C to 100°C)
	Heizleistung	6
	Geschwindigkeit	1
	Zeit:einstellbar	45min (30 min to 120 min)

Dieses Programm ermöglicht es, Gemüse köcheln zu lassen und die Zeit entsprechend den anderen Lebensmitteln, die Sie kochen, einzustellen.

Köcheln		P3	
 Mijotage	Programmtyp	Köcheln (für Fleisch)	
	Temperatur:einstellbar	105°C (90°C bis 110°C)	95°C
	Heizleistung	10	6 (2 bis 6)

	Geschwindigkeit	Geschwindigkeit 1 10s Mischen alle 5 Minuten	Geschwindigkeit 1 10s Mischen alle 10 Minuten
	Zeit:einstellbar	10 min (5 mins bis 15 mins)	30 min (10min bis 120 min)

Dieses Programm dient zum langsamen Braten von Fleisch, die einstellbare Bratdauer verspricht perfekt gebratenes helles und rotes Fleisch.

Das Programm umfasst zwei Phasen:

- Eine Schnellkochphase, um Fleisch kurz anzubraten, bei der die Temperatur von 90°C bis 110°C eingestellt werden kann, ebenso die Dauer zwischen 5 und 15 Minuten.
- Eine Phase für schonendes Kochen der Zubereitung. Die Heizstärke kann von 2 bis 6 eingestellt werden, je nach Fleischart, die Sie vorbereitet haben. Die Kochdauer ist von 10 bis 120 Minuten regulierbar.

Das Programm erfordert am Ende der Phase 1 Ihre Mitarbeit. Das Programm schaltet auf Pause, damit Sie die verschiedenen Parameter für die Phase 2, schonendes Kochen, einrichten können (Heizstärke, Heizdauer). Sind alle Einstellungen vorgenommen, den Knopf an/aus betätigen, um die 2. Koch-Phase zu starten.

Wenn in den folgenden 15 Minuten (Dauer der Pause) nicht eingegriffen wird, schaltet sich die Phase 2 automatisch ein mit vielleicht falschen Parametern.

Köcheln		P4
 Mijotage	Programmtyp	Warm halten
	Temperatur:einstellbar	65°C (65°C bis 85°C)
	Heizleistung	8
	Geschwindigkeit	Geschwindigkeit 1 10s Mischen alle 5 Minuten
	Zeit:einstellbar	30min (15 min bis 59 min)

Dieses Programm macht es möglich, das Essen bei einer einstellbaren Temperatur von 65°C bis 85°C, solange warm zu halten, wie Sie es wünschen. Die Warmhaltezeit kann von 15 Minuten bis zu 59 Minuten einreguliert werden.

Suppe

1. Das Gerät bietet Ihnen 2 Programme: P1 und P2. Jedes Programm dient anderen Verwendungszwecken: siehe vorstehende Tabelle.
2. Drücken Sie auf die Taste „Suppe“. Das Gerät geht in den Modus P1 über. P1 wird von der Zeitschaltuhr blinkend angezeigt. Drücken Sie nochmals auf die Taste, um P2 auszuwählen, anschließend P1 und so weiter.

3. Geben Sie Ihre Nahrungsmittel in die Schale, wählen Sie das Programm und drücken Sie dann auf den Start-/ Pausenschalter. Das Gerät beendet das Programm automatisch.

Erforderliches Zubehör:



Mixmesser

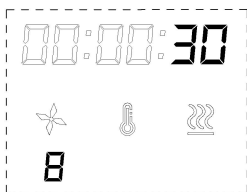
Suppe		P1		
 Soupe	Programmtyp - Zutaten	Cremige suppe (35 Minuten Countdown)		
		Phase 1 Kochen	Phase 2 Abkühlen lassen und rühren	Phase3 Mischen
	Temperatur	100°C (95 bis 110°C)	/	/
	Heizleistung	10	0	0
	Geschwindigkeit	0	1	8
	Zeit	13'	21'30S	30s

Dieses Programm bereitet eine glatte Suppe für Sie zu. Es ist für die Zubereitung von maximal 1,5 l Suppe bei einer Raumtemperatur von 23 Grad ausgelegt. Wenn diese Bedingungen nicht eingehalten werden, kann zwischen der Kochphase und der Mischphase eine Fehlermeldung E11 auf dem Display angezeigt werden. Dieser Fehler tritt auf, weil die Suppentemperatur im Glas zu hoch ist, um gemischt zu werden. Das Hochgeschwindigkeitsmischen ist nicht möglich, da die Maschine ihr Schutzprogramm automatisch aktiviert und aus Sicherheitsgründen ein Hochgeschwindigkeitsmischen verhindert. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte, um Ihre Suppe zu beenden:

1. Halten Sie die Taste zwei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät zurückzusetzen.



2. Entfernen Sie den Glasdeckel vorsichtig und lassen Sie die Suppe ca. 5 Minuten abkühlen. Schließen Sie dann den Glasdeckel.



3. Handmatig snelheid 8 met hoge snelheid roeren 30S aanpassen. Dann endet das Suppenprogramm und Sie genießen Ihre Suppe.

Suppe		P2	
 Soupe	Programmtyp - Zutaten	Cremige suppe (35 Minuten Countdown)	
		Phase 1 Kochen	Phase 2 Abkühlen lassen und rühren
	Temperatur	100°C(95 bis 110°C)	/
	Heizleistung	10	0
	Geschwindigkeit	0	1
	Zeit	13'	22'

NB :

- Die Kochzeit dieses Programms ist optimal für die Zubereitung frischer Lebensmittel .
- Die Anzeige läuft in umgekehrter Richtung, Sie brauchen nur alle Zutaten in die Schüssel zu geben und das Ende des Programms abzuwarten.

Reinigung

1. Das Gerät bietet Ihnen 2 Programme zur automatischen Reinigung: P1 und P2. Jedes Programm dient anderen Reinigungszwecken: siehe vorstehende Tabelle.
2. Drücken Sie auf die Taste „Reinigung“. Das Gerät geht in den Modus P1 über. P1 wird von der Zeitschaltuhr blinkend angezeigt. Drücken Sie nochmals auf die Taste, um P2 auszuwählen, dann folgt wieder P1 und so weiter.
3. Geben Sie Wasser in die Schale, wählen Sie Ihr Programm, drücken Sie dann auf den Start-/ Pausenschalter. Das Gerät reinigt die Schale automatisch.

Erforderliches Zubehör:



Mixmesser

Reinigung		P1
	Programmtyp - Zutaten	Schnellreinigung:2L wasser
		Spülen einer weniger verschmutzten schale

 Nettoyage	Temperatur	0
	Heizleistung	0
	Geschwindigkeit	6
	Zeit	0,5 min

Dieses Programm ist für eine kurze Reinigung der Schüssel und des Rührwerks bestimmt. Es ist also erforderlich, dass Sie noch eine gründliche Säuberung vornehmen. Dieses Programm ist geeignet, um eine Suppe oder andere fettarme Lebensmittel zu verarbeiten.

Reinigung		P2			
 Nettoyage	Programmtyp - Zutaten	Tiefenreinigung: 2L wasser			
		Phase 1 Erhitzen	Phase 2 Mischen	Phase 3 Erhitzen	Phase 4 Mischen
	Temperatur	60°C	0	60°C	0
	Heizleistung	10	0	10	0
	Geschwindigkeit	2	6	2	6
	Zeit	3min	0.5min	4min	0.5min

Dieses Programm dient dazu, die Schüssel in der Tiefe zu reinigen und ist daher sinnvoll, wenn Essen mit Soßen zubereitet wird. Sie müssen allerdings mit einem Spülschwamm nachwaschen.



Knetmesser

Reinigung		P3	
 Nettoyage	Programmtyp - Zutaten	Tiefenreinigung mit Knetklinge (Wasser 2L)	
		Phase 1 Erhitzen	Phase 2 Mischen
	Temperatur	70°C	0
	Heizleistung	10	0
	Geschwindigkeit	3	3
	Zeit	6min	0.5min

Dieses Programm dient zur Reinigung der Knethaken, während Sie Desserts, Kuchen oder andere Rezepte ausführen, die Knetbewegungen erfordern.

V- WARTUNG UND LAGERUNG

- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest, Reinigen Sie die Küchenmaschine nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät sich abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Spülen Sie die unbewegliche Schale mit heißem Seifenwasser aus. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Schale vorsichtig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Bleiben Nahrungsreste zurück, feuchten Sie das Tuch in lauwarmem Seifenwasser an. Tauchen Sie das Gehäuse nie in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Um zu gewährleisten, dass Ihr Gerät auch weiterhin einwandfrei funktioniert, kontrollieren und reinigen Sie den unteren, unbeweglichen Teil der Schale nach jedem Gebrauch. Wischen Sie diesen mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Schale vorsichtig ab, bevor Sie sie erneut verwenden.
- Wird das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und bewahren Sie es an einem kühlen und sicheren Ort auf.

Für Ersatzteile:

Alle Ersatzteile können auf der Website „ <https://www.senya.fr> “ gekauft werden. Es wird empfohlen, dass Sie sich zuerst an unseren Kundenservice (service-client@senya.fr) wenden, der Sie beim Kauf der richtigen Teile anleiten wird, da das gleiche Teil verschiedene Versionen haben kann.

Tipps zur Reinigung:



Benutzen Sie Eierschalen zur Reinigung der Klingen. Gießen Sie Wasser über die Klingen, geben Sie die Eierschalen hinzu und schalten Sie den Turbo 15 bis 20 mal ein, anschließend mit Wasser spülen.



Benutzen Sie klaren Essig, um den Schüsselboden aus Inox gründlich zu säubern, falls hartnäckige Flecken zu sehen sind.

VII- FEHLERSUCHE

Die Anzeige der folgenden Fehlercodes auf dem Bildschirm ist normal. Wenn das Problem weiterhin besteht, nachdem Sie die unten aufgeführte Lösung vorgenommen haben, wenden Sie sich an unser Kundendienstzentrum.

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Sicherheitsschalter nicht fixiert.	Der Behälter oder der Behälterdeckel wurde nicht korrekt fixiert.	Montieren Sie Behälter und Behälterdeckel erneut, stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt und fest montiert sind und versuchen Sie, das Gerät erneut in Betrieb zu nehmen.
E2	Fehler des Temperatursensors	Der Behälter ist nicht korrekt positioniert oder die Verbindung des Temperatursensors mit der Behälterbasis ist beschädigt.	Montieren Sie den Behälter erneut und stellen Sie sicher, dass er korrekt fixiert ist.
E3	Der Motor ist blockiert.	Die Nahrungsmenge im Behälter ist zu groß.	Nehmen Sie einen Teil der Nahrung aus dem Behälter oder schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke und starten Sie das Gerät erneut.
E4	Die Temperatur ist zu hoch.	Im Behälter befindet sich keine oder nur sehr wenig Nahrung und die eingestellte Temperatur ist zu lange zu hoch.	Geben Sie Nahrung in den Behälter.
E5	Die Motortemperatur ist zu hoch.	Das Gerät arbeitet schon zu lange mit einer zu großen Nahrungsmenge.	Setzen Sie das Gerät außer Betrieb und lassen Sie es sich abkühlen, bevor Sie es erneut starten.
E7	Die Geschwindigkeit konnte nicht erfolgreich geändert werden.	Die Geschwindigkeitsänderung zwischen dem niedrigen Niveau (1 – 5) und dem hohen Niveau (6 – 10) war blockiert.	Entfernen Sie den Behälter, drehen Sie den Befestigungsbügel von Hand, fixieren Sie den Behälter und starten Sie das Gerät erneut.
E11	Kann den Puls nicht benutzen.	Die Temperatur im Behälter ist höher als 90° C.	Lassen Sie die Nahrung abkühlen und pulsieren Sie erneut oder benutzen Sie eine niedrigere Geschwindigkeit 4.

VIII-ENTSORGUNG VON 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.

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**](mailto: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

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voor het eerste gebruik. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik of nieuwe gebruikers.

I.1 ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Vooraleer het apparaat te gebruiken, ga na of er geen zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is.
2. 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.
3. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige contexten zoals:
 - kookhoeken voorbehouden aan het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - Gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
 - omgevingen van het type « chambres d'hôtes ».
4. Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden.
5. Dit toestel is conform de geldende normen met betrekking tot dit type toestel.

6. Kijk na of de netspanning effectief 220-240V is.
7. Gebruik het toestel niet buitenshuis.
8. Uw apparaat altijd op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact aansluiten.
9. Wanneer u de stroomkabel verwijdert, moet u deze altijd bij de stekker eruit trekken; nooit bij de kabel zelf.
10. Gebruik het apparaat niet wanneer de recipiënt leeg is.
11. De plastic maatbeker van de product mag niet gebruikt worden om het voedsel te bewaren in een koelkast of om voedsel te verwarmen in de microgolfoven.
12. Gebruik het apparaat niet als het deksel niet correct vastgemaakt is.
13. Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.
14. Zorg altijd voor voldoende ruimte rond het apparaat wanneer het in werking is.
15. De recipiënt wordt warm wanneer het in gebruik is. Gebruik altijd de handgreep.
16. 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.
17. 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.
18. Dit apparaat niet gebruiken in de buurt van een warmtebron (kookplaat, verwarming...).

19. Het koord niet om het apparaat rollen, zodat deze niet in elkaar kan draaien.
20. Alleen de bij het apparaat geleverde accessoires gebruiken.
21. Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen.
22. Het apparaat of de kabel niet vastnemen met vochtige handen.
23. Koppel het apparaat los na gebruik.
24. Dit toestel is geen speelgoed: houd het buiten het bereik van kinderen.
25. Laat het apparaat niet onbewaakt achter wanneer het aan staat.
26. Als het apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of een gekwalificeerd persoon gerepareerd worden, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Dit geldt vooral voor de vervanging van het voedingssnoer indien dit beschadigd is. Reparaties die niet-conform zijn kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.
27. 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.
28. Hou het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het aan staat of aan het afkoelen is.

29. Gebruik de plastic niet om warme etenswaren of vloeistoffen in te doen.
30. Bij het mixen van warme ingrediënten moet men hete vloeistofspatten voorkomen, want deze kunnen brandwonden veroorzaken.
31. Verwijder het deksel niet wanneer het water kookt.
32. Laat het apparaat altijd afkoelen vooraleer het te reinigen.
33. 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 dienen niet met het apparaat te spelen.
34. Dit apparaat dient niet door kinderen gebruikt te worden. Het apparaat en het voedingssnoer moeten buiten het bereik van kinderen gehouden worden.
35. Wat betreft de gebruiksinstructies van het apparaat en de gebruiksduur, wordt u verwezen naar de paragraaf «werking» van deze bijsluiter.
36. Wat betreft de gedetailleerde informatie voor een veilig gebruik van de accessoires, wordt u verwezen naar de hier onderstaande paragraaf van deze bijsluiter.

37. 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.
38. Kinderen moeten onder toezicht verkeren, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
39. De nodige voorzorgsmaatregelen moeten getroffen worden bij de hantering van het mes, tijdens het ledigen van de kan en de reiniging.
40. 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.
41. Trek de stekker altijd uit het stopcontact indien het apparaat zonder toezicht gelaten wordt en vooraleer te monteren, demonteren of reinigen.
42. Risico van verwondingen in geval van een verkeerd gebruik.
43. Let op wanneer een warme vloeistof in de culinaire bereider of blender gegoten wordt, omdat het door een plots koken kan opspatten.
44. Vermijd dat vloeistof op de stekker terechtkomt.
45. Het apparaat enkel te gebruiken met de standaard (motoreenheid) ontvangen.
46. Het verwarmingselement oppervlak onder restwarmte na gebruik.

47. Er moet worden genomen bij de omgang met de scherpe messen, het legen van de kom en tijdens het reinigen.
48. Wees voorzichtig wanneer u de voorkant grip te raken wanneer u het deksel te openen (bij unit gewoonklaar is met werken) - heet oppervlakte.
49. PAS OP! DE MESSEN ZIJNSCHERP. GA HIER VOORZICHTIG MEE OM!
50. Wanneer de messen tijdens het mixen blokkeren, moet u het apparaat eerst uitzetten alvorens het stukje voedsel te verwijderen die de blokkade veroorzaakt.

1.2 SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

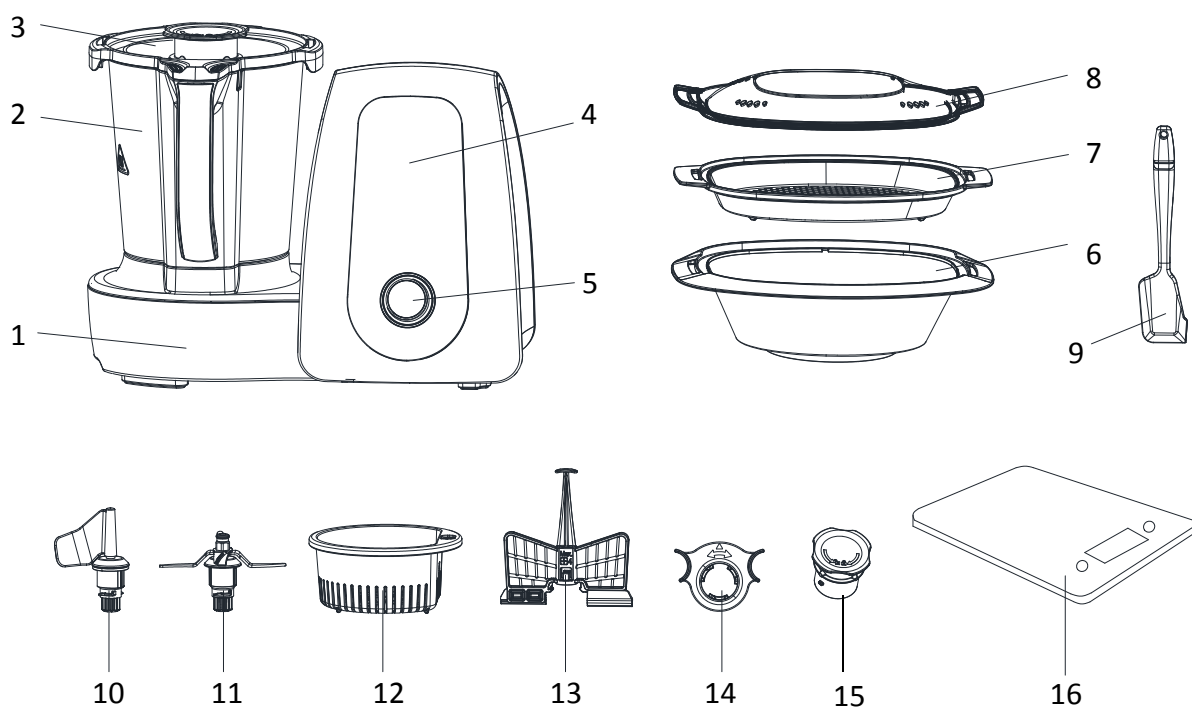
1. Controleer het apparaat, de mengkom, de stoomkoker en andere onderdelen regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet indien schade wordt geconstateerd.
2. De opening in het deksel van de kom dient uitsluitend door de doseerdop te worden afgesloten. Gebruik geen kledingstuk of andere voorwerpen.
3. Zorg ervoor dat de totale hoeveelheid in de kom de MAX-aanduiding niet overschrijdt.
4. Bij gebruik van het apparaat bij temperaturen boven de 60°C kan het oppervlak van de kom zeer warm

worden. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om de mengkom aan te raken of te verplaatsen.

5. Instructies voor keukenmachines en blenders met kookfunctie om gevaarlijke situaties te voorkomen:
6. Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender is gegoten. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat opspatten.
7. Bij gebruik van de stoomkoker: Zorg ervoor dat de stoomkoker en de kom correct zijn bevestigd.
8. Gebruik het apparaat alleen op hoge snelheid indien het deksel correct geplaatst is.
9. Let op verbrandingsgevaar door het vrijkomen van stoom wanneer het apparaat in gebruik is.
10. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen aan de achterzijde van het apparaat niet afgedekt of afgesloten worden om schade aan het apparaat te voorkomen.

II. PRODUCTKENMERKEN

II.1 ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1. Voetstuk	2. RVS mengkom
3. Deksel	4. LCD display met touchscreen
5. Start / pauze / reset-knop	6. Grote stoommand
7. Plank van de grote stoommand	8. Deksel van de grote stoommand
9. Spatel	10. Deegmes
11. Mesunit	12. Kleine stoommand
13. Vlindergarde	14. Montagebeugel
15. Gemeten glas	16. Keukenweegschaal

II.2 INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 Keukenmachine
- 1 Gemeten glas
- 1 Keukenweegschaal
- 2 Stoommanden
- 1 Garde
- 2 Snijmessen
- 1 Spatel
- 1 Receptenboek

- 1 Gebruiksaanwijzing
- Beknopte gebruikershandleiding

II.3 TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT

- My Little Chef Keukenmachine is de onmisbare keukenhulp om samen met uw familie en vrienden van uw favoriete gerechten te genieten!
- Roestvrijstalen mengkom met een inhoud van 2L, vaatwasserbestendig.
- Mogelijkheid om de temperatuur te regelen: van 37° C tot 120° C
- LCD display met touchscreen
- 5 voorgeprogrammeerde instellingen: stomen, kneden, slowcooking, soep, zelfreinigend waarvan 15 in het kader van programma's
- 5 handmatige programma's: timer, snelheid, temperatuur, vermogen, turbo
- Reset functie : druk 2 seconden op de start / pauze-knop
- Start/pauzeknop
- 4 Anti-slip voetjes
- Gebruikte materialen: roestvrij staal, ABS (kunststof) en polypropyleen
- Meerdere accessoires meegeleverd
- Vermogen 700W (motor vermogen: 700W en opwarmvermogen: 1000W)
- Voeding: 220-240 V ~ 50-60Hz
- Al onze producten voldoen aan de huidige regelgeving op Bisfenol A (BPA).

II.4 MOGELIJKE FUNCTIES

Blade functies:

Mesunit

1. **Hakken en snijden:** snijd groenten en vlees op de gewenste grootte.
2. **Versnipperen:** versnipper groenten, kruiden, vlees, knoflook en noten in enkele seconden.
3. **Mixen:** bereid milkshakes, sauzen, crèmes en puree met een gladde en zijdeachtige textuur.
4. **Malen:** met de keukenmachine kunt u allerlei ingrediënten malen en kruiden bereiden zoals peterselie, basilicum, kaneel, enz. Bovendien kunt u de heerlijkste koffie malen: het apparaat maalt de koffiebonen in slechts enkele seconden.
5. **Verpoederen:** doe suiker in de mengkom en maak uw eigen poedersuiker voor de heerlijkste desserts.
6. **Raspen:** rasp chocolade, kaas, boter, kokosnoot, noten, pinda's, amandelen en nog veel meer.
7. **Kloppen:** met de vlindergarde klopt u eenvoudig eieren voor uw omeletten. Word banketbakker, klop het eiwit om meringues of room te maken.
8. **Emulgeren:** met het deegmes bereidt u homogene sauzen en dressings zoals mayonaise en aioli (gemaakt van knoflook, olijfolie en ei) als begeleiding van uw favoriete gerechten.
9. **Mengsels:** meng naar keuze ingrediënten op de effectiefste manier.
10. **Koken:** verwarm, kook en braad voedsel in de mengkom. Dankzij de hoge nauwkeurigheidsgraad van de temperatuurregeling, heeft u volledige controle over het

kookproces. Het slimme opwarmsysteem staat garant voor een gelijkmatig kookproces zonder de gekozen temperatuur te overschrijden. Hierdoor wordt voorkomen dat voedsel aan de mengkom blijft plakken of aanbrandt.

Deegmes

11. **Mengen:** het deegmes roert de ingrediënten tijdens het koken door voor een gelijkmatige bereiding. Deze functie is ideaal voor het bereiden van risotto, rijstpudding, vlaivulling of bechamelsaus. Voor de juiste consistentie en textuur.
12. **Kneden:** dit apparaat kan in één keer een grote hoeveelheid deeg bereiden. Dankzij het exclusieve deegmes kneed je het lekkerste brood.

Verwarmingsfuncties:

13. **Koken:** verwarm, kook en braad voedsel in de mengkom. Dankzij de hoge nauwkeurigheidsgraad van de temperatuurregeling, heeft u volledige controle over het kookproces. Het slimme opwarmsysteem staat garant voor een gelijkmatig kookproces zonder de gekozen temperatuur te overschrijden. Hierdoor wordt voorkomen dat voedsel aan de mengkom blijft plakken of aanbrandt.
14. **Koken:** breng water in de mengkan aan de kook en voeg uw ingrediënten toe of zet een pot thee.
15. **Opwarmen:** stel de temperatuur tot 100°C in om het bereide eten warm te houden en dien de maaltijd op wanneer het u uitkomt.
16. **Nauwkeurig koken:** per graad nauwkeurig instelbare temperatuur, tot 12 instelbare uren vooruit en 10 hittestanden.
17. **Au bain marie:** krijg specifieke texturen met koken in een waterbad regelbaar en 10 verwarmingsniveaus met grote precisie.
18. **Gisten:** laat deeg op elke gewenste temperatuur rijzen.

Programmafuncties

19. **Soep:** De soepfunctie zal je toelaten romige soepen te krijgen of gemoulineerd als u dat wil. Je hoeft alleen de ingrediënten in de kom te zetten, het programma zal de rest doen en het recept voltooien.
20. **Sudder:** De sudderen functie is geschikt voor het langzaam koken van uw groenten en uw vlees.
21. **Bruinen:** Vul uw voedsel met de bruinen-functie, uien, vlees, groenten, laat de vrije loop aan uw wensen.
22. **Stomen:** de stoomfunctie is uitsteken geschikt voor het koken van gezonde, onbewerkte, caloriearme voeding met behoud van de natuurlijke eigenschappen. Met de grote stoommand kunt u stomen op 2 verschillende niveaus. Zo kunt u bijvoorbeeld vis en groenten tegelijk stomen zonder dat dit ten koste gaat van de smaak.

23. **Turbo functie:** de turbo functie is ideaal bij gebruik van de hardste ingrediënten. Schakel deze functie met tussenpozen in om harde ingrediënten zoals knoflook, chocolade of ham te vermalen. U kunt er ook ijs mee stampen om cocktails en smoothies te bereiden.
24. **Schoonmaken:** De functie die u zal toestaan om de binnenkant van de kom schoon te maken na elk gebruik. Deze functie maakt het leven gemakkelijker door het gebruiksgemak en de effectiviteit tegen de afgezette resten, na het koken met uw robot.

NB:

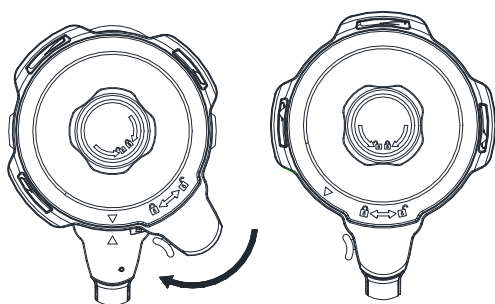
- *Verwijder het deksel niet als het apparaat in werking zijn, de inhoud kan opspatten.*
- *Wacht na gebruik van het apparaat minstens 10 seconden voordat u het deksel opent.*
- *Wanneer het apparaat wordt gebruikt bij hogere snelheden dan stand 6 of bij een temperatuur van meer dan 60°C, zorg er dan voor dat de doseerdop correct geplaatst is om spatten te voorkomen.*
- *Gebruik de mengfunctie niet wanneer de mengkom meer dan 1,5 L hete vloeistoffen of ingrediënten bevat.*

III. GEBRUIK

III.1 GEBRUIK VAN DE HULPSTUKKEN

Montage van de RVS mengkom

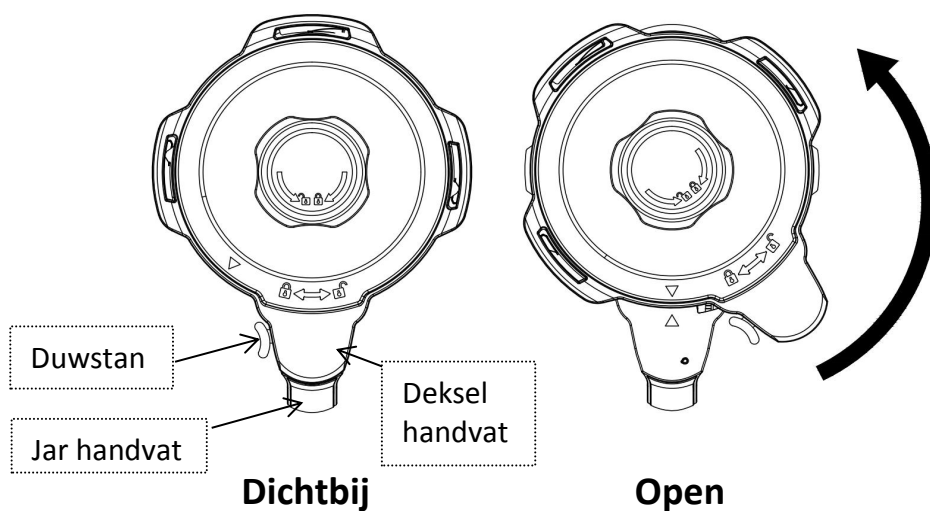
1. Plaats het deksel op de roestvrijstalen kom zodat de twee kleine pijlen  op het deksel en de komgreep goed zijn uitgelijnd.
2. Draai vervolgens het deksel met de klok mee van het open hangslot  naar het gesloten hangslot  totdat het veilig is gesloten. Als het deksel niet goed is gesloten, werkt het product niet (zie onderstaande afbeelding).



3. Open het deksel, Houd de Jar-hendel met één hand vast, gebruik een andere hand om de duwstang en de dekselhendel vast te houden, draai hem linksom om de twee pijlen uit te lijnen, dan kun je de deksel openen.

NB:

- ***Pas op voor hete stoom / lucht!***
- ***Op de zijkant van de RVS mengkom staat de maximale inhoud aangegeven. Zorg ervoor dat de totale hoeveelheid in de kom de MAX-aanduiding niet overschrijdt om de goede werking te garanderen.***

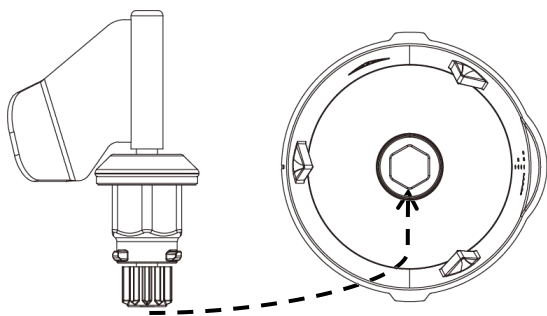


4. Zorg ervoor dat de mengkom correct op het voetstuk bevestigd wordt. Als de mengkom verkeerd bevestigd is, werkt het apparaat niet (zie onderstaande afbeelding).

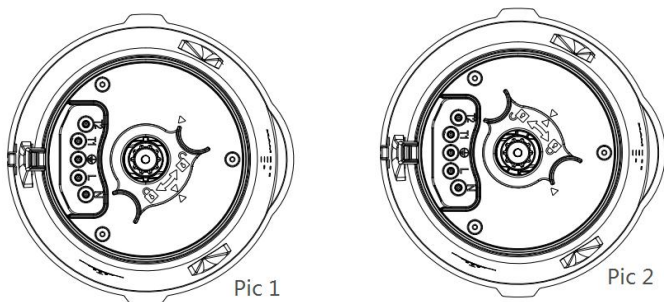


Mixen van mes en kneedmes

1. Bevestig de pakking aan de basis van het mes
2. Plaats het mes op de daarvoor bestemde gleuf aan de onderkant van de kom. Zorg ervoor dat de basis van het mes is uitgelijnd met de geplande opening (zie onderstaande afbeelding)



3. Draai de kom om terwijl u het mes voorzichtig vasthoudt zodat het niet valt.
4. Plaats vervolgens de montagebeugel correct (zie afbeelding 1) aan de onderkant van de kom en draai deze rechtsom om het mes vast te zetten (zie afbeelding 2)



Om het mes van zijn plaats te verwijderen:

1. Draai de kom om en draai de montagebeugel linksom
2. Verwijder vervolgens het mes voorzichtig. Zorg ervoor dat het niet plotseling valt. Het kan het beschadigen.

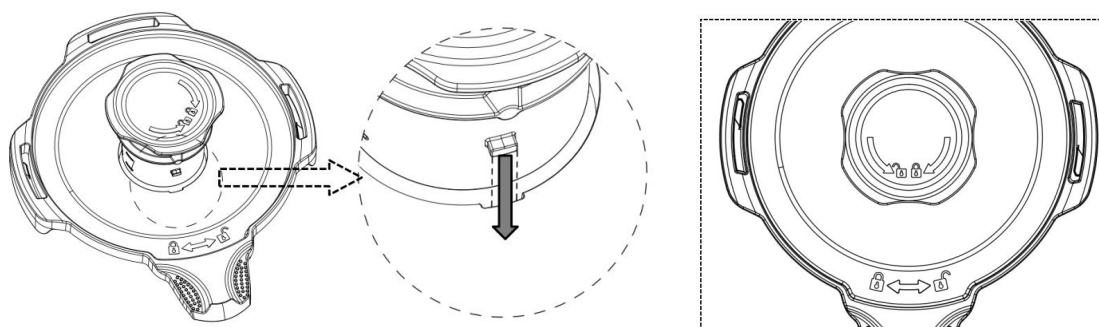
NB:

- *Gebruik voor het hanteren een doek om de messen te bedekken om letsel te voorkomen.*
- *Als het mes niet goed is bevestigd, kunnen voedsel of vloeistoffen tijdens het koken spatten.*
- *Het kneedmes is ontworpen om voedingsmiddelen te kneden, mengen en mengen zonder ze te snijden*
- *Gebruik het kneedmes niet voor snelheden boven 3, omdat de kom kan trillen en een risico kan vormen.*
- *De afstand tussen het kneedmes en de komwand is 1 cm, waardoor voedsel vast kan komen te zitten. Als dit gebeurt, zal de motor van het apparaat stoppen met werken en in de zelfbeschermingsmodus gaan. Gebruik de spatel om vastgelopen voedsel te mengen en te verwijderen, zodat het apparaat verder kan koken.*
- *ontroleer of de montagesteun en de afdichtring er zijn en verbonden met het bladsamenstel. Als de afdichtring niet goed is geplaatst, kunnen vermengd of gekookt voedsel lekken en het apparaat beschadigen.*

Montage van de doseerdop

Met de doseerdop bepaalt u de gewenste hoeveelheid ingrediënten. Het dient tevens als deksel om spatten en warmteverlies te voorkomen. De maximale inhoud is 100 ml.

1. Plaats het doseerglas op de voorziene plaats, zie dat het convexe uitgelijnd is met de groef
2. Draai de doseerdop vervolgens met de wijzers van de klok mee om deze te vergrendelen en tegen de wijzers van de klok in om te ontgrendelen.

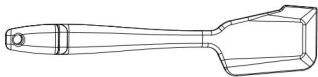


NB:

- *Gebruik de doseerdop uitsluitend om het deksel mee te sluiten. Gebruik geen andere voorwerpen.*
- *Draai de doseerdop met de wijzers van de klok mee tot deze stevig vastzit om op kamertemperatuur te kunnen koken, te pletten, te mengen, te hakken...*
- *Als u wilt stomen, plaats de doseerdop dan zonder deze vast te draaien of verwijder deze. Zo kan stoom ontsnappen.*

Spatel

1. De spatel is bedoeld voor het mengen van de ingrediënten in de mengkom. Andere hulpmiddelen kunnen krassen en schade veroorzaken.
2. Het spatelhandvat is ontworpen om tot het houden/verwijderen van het kleine stoombord.

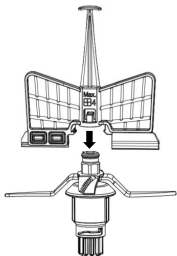


NB: Gebruik de spatel niet als het apparaat in werking is.

Vlindergarde

Dit hulpstuk dient bovenop de messen te worden geplaatst. De vlindergarde gebruikt u voor het zonder klontvorming mengen van ingrediënten zonder deze te snijden.

Bevestig de vlindergarde op de messen door deze in het midden naar beneden te schuiven tot deze goed vastzit.



Accessoire Functie: Kneden, Mixen

Compatibele programma's: Raadpleeg verschillende recepten

Snelheid in gebruik: 1-4

Compatible Recepten: eiwitten kloppen, mayonaise, Engelse crème, banketbakkersroom

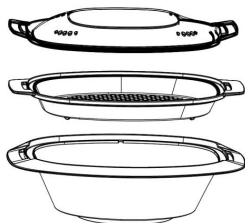
NB:

- Gebruik het apparaat niet als het hulpstuk niet is bevestigd.
- Gebruik dit hulpstuk niet bij snelheden hoger dan stand 4.
- De garde niet tegelijk met de spatel gebruiken.
- Doe geen ingrediënten in de mengkom tijdens het gebruik van de garde om te voorkomen dat deze beschadigd raakt of zwart wordt.

Grote stoommand

De grote stoommand bestaat uit twee verdiepingen en een groot deksel. De capaciteit is 3.5L.

1. Plaats het deksel op de stoommand voordat u deze gebruikt.
2. Plaats vervolgens de stoommand op de mengkom en zorg ervoor dat deze goed aansluit.



Functie: stoom, geënceneerd koken

Compatibele programma's: Stoom

Compatible Recepten: Groenten, vlees, vis en zeevruchten

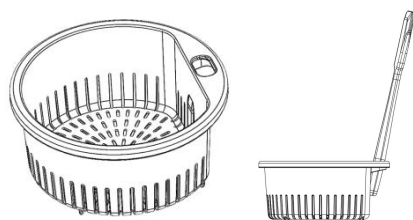
NB:

- *Blijf op afstand en raak de stoommand niet aan om brandwonden te voorkomen.*
- *Bedek de dekselopening nooit met doeken of dergelijke. Dit verhindert het stomen.*
- *Het is het beste om voedsel dat moeilijk te koken is op de onderste laag van de grote stoommand te plaatsen en voedsel dat gemakkelijker te koken is op de bovenste laag van de grote stoommand.*

Kleine stoommand

De kleine stoommand is voor meerdere doeleinden te gebruiken. De capaciteit is 1L.

1. Het bereiden van stoom recepten (pasta, noedels, stoomgroenten, enz.).
2. Het is tevens geschikt als zeef of vergiet.



Functie: stoom, zeef

Compatibele programma's: Stoom

Compatible Recepten: Groenten, vlees, vis en zeevruchten

NB: Om de stomer te verwijderen zonder u te verbranden, gebruik de handgreep van de spatel en plaats deze in het gat voorzien hiertoe.

III.2 AANBEVOLEN SNELHEID EN INHOUD VOOR ELK HULPMIDDEL

Hulpmiddel	Afbeelding	Functie	Snelheid	Inhoud	Duur
Mesunit		Mengsel	1-3	Max 2L	Allemaal

		Mengen van (+)	4-6	Max 2L voor koel, 1,5L voor warm	
		Mengen van (++)	7-10	Max 2L voor koel, 1,5L voor warm	
Deegmes		Kneden, Kneden pasta brood, pizza, gebroken pasta, geschuurd, gelamineerd	1-3	Max : 800g	 Pétrir
Vlindergarde (te gebruiken met het Mesunit)		Beroering	1-3	Max : 2L	 Nettoyage
		Klop de eiwitten, slagroom, emulsies	4	Max : 2L	 Mijotage
Kleine stoommand (3.5L)		Gestoomde groenten	None	Max : 3,5 L	 Vapeur
Kleine stoommand (1L)		Vlees/Vissen stoom		Max : 80 cL	

IV- GEBRUIK VAN HET PRODUCT

IV.1 VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Opmerking: De keukenmachine kan een vreemde geur afgeven wanneer deze voor de eerste keer wordt gebruikt. Deze geur verdwijnt na enkele minuten. Dit is te wijten aan de productie, maar heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

1. Haal voor het eerste gebruik het apparaat uit de verpakking.
2. Ga na of er geen zichtbare schade is. Neem bij zichtbare schade onmiddellijk contact op met de technische dienst van SENYA.
3. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en schoon oppervlak, op voldoende afstand van de rand. Gebruik het apparaat niet in een kast.
4. Reinig het apparaat voor het eerste gebruik : veeg de behuizing van het apparaat af met een zachte, droge doek en was de messen met warm water en afwasmiddel. Spoel met schoon water en droog voorzichtig met een zachte doek

5. Steek de stekker in een stopcontact en druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. U hoort dan een pieptoon en de display licht op.

IV.2 PRAKTISCH ADVIES

- Na gebruik kan de kom heet zijn. Gebruik de juiste accessoires en raak de kom niet aan om brandwonden te voorkomen.
- De totale hoeveelheid ingrediënten en vloeistof mag de MAX-limietlijn niet overschrijden (2L koude mix, 1,5L warme mix). In geval van overloop bestaat er een risico op brandwonden.
- Als u niet zeker bent van de hoeveelheden, kunt u de maatbeker gebruiken.
- U kunt uw ingrediënten roeren voordat u het deksel erop doet, dit voorkomt dat de ingrediënten aan de bodem van de kom plakken.
- Haal uw hete mengsel uit de kom wanneer de cyclus voorbij is, omdat de kom nog heet is en uw voorbereiding kan verbranden.
- Als het product niet werkt na het opstarten, controleer dan of de kom en / of deksel zich in de juiste positie bevinden. Verwijder de kom en / of het deksel en plaats ze correct terug.

IV.3 HANDMATIGE PROGRAMMA'S

Het apparaat is uitgerust met 5 handmatige programmeerknoppen: tijd, snelheid, temperatuur, vermogen en turbo. Hiermee kunt u de programma's zelf aanpassen, afhankelijk van de voorbereiding die u wilt doen.



Temps



Vitesse



Température



Puissance



Turbo

 Temps	Mogelijkheid om seconden, minuten en uren in te stellen
 Nettoyage	Mogelijkheid om snelheden aan te passen: van 1 tot 10
 Température	Mogelijkheid om de temperatuur aan te passen: van 37 ° C tot 120 ° C
 Puissance	Mogelijkheid om het verwarmingsvermogen aan te passen: van 1 tot 10
 Turbo	Mogelijkheid om voedsel handmatig te mengen volgens uw wens

Aan/uit-knop

De aan/uit-knop bevindt zich op de achterkant van het apparaat.

Gebruik deze knop om het apparaat aan of uit te schakelen.



Start/pauzeknop en reset functie

1. Gebruik de grote start/pauzeknop voor alle instellingen: tijdsduur, temperatuur, vermogen, enz. Draai de knop met de klok mee om de waarde te verhogen en tegen de klok in om de waarde te verlagen.
2. Wanneer u de gewenste instelling of het gewenste programma heeft geselecteerd, drukt u op de start/pauzeknop om het geselecteerde programma in te schakelen. Het apparaat zal het programma opstarten.
3. Wanneer u de gekozen instellingen wilt wijzigen of het programma wenst af te breken, dient u 2 seconden op de start/pauzeknop te drukken om terug te keren naar de « nul » stand en standby-modus. Dit is de reset-functie.
4. Wanneer in de standby-modus gedurende 10 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt het apparaat automatisch uit.
5. Wanneer het apparaat kookt, hakt, kneedt, enz. U kunt op de start / pauze-knop drukken. Het proces gaat in de pauzmodus en op het display verschijnt "pauze" **PAUSE**. Op deze manier kunt u het deksel verwijderen, de kom verwijderen of ontbrekende ingrediënten toevoegen.
6. Nadat het voedsel is toegevoegd, zet u elk item terug naar zijn basispositie en drukt u opnieuw op de start / pauze-knop. De bewerking hervat het proces. Na 10 minuten "pauze" wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Tijdsduur

De tijd op de display wordt weergegeven in uren, minuten en seconden **88:88:88**

1. Druk op de « tijd »-knop, de cijfers voor de minuten gaan dan knipperen. Druk, na het instellen van de minuten, nogmaals op de knop, nu gaan de cijfers voor de seconden knipperen en kunt u ook de seconden instellen. Druk nogmaals op de « tijd »-knop, de cijfers voor de uren gaan dan knipperen, u kunt nu de uren instellen. Stel via de start/pauzeknop de gewenste minuten, seconden en uren in.
2. Wanneer het apparaat in werking is, kunt u op de « tijd »-knop drukken om de kooktijd aan te passen. De tijd wordt dan automatisch afgeteld.
3. Wanneer u de timer niet instelt, gelden de volgende ingebouwde tijden:
 - Kooktijd (zonder mengen): max. 12 uur
 - Mengen (snelheidsstand 1 tot 4): max. 1 uur
 - Mengen (snelheidsstand 5 tot 10): max. 2 minuten

Snelheid



1. Druk op de « snelheid »-knop om de snelheid in te stellen. Het snelheidspictogram gaat dan knipperen op de display.
2. Stel via de start/pauzeknop de gewenste snelheidsstand in (van 1 t/m 10).
3. Wanneer het apparaat in werking is, kunt u op de « snelheid »-knop drukken om de snelheid aan te passen. De mogelijke snelheidsstanden zijn afhankelijk van de kooktemperatuur.
4. Als de geselecteerde snelheidsstand 1 tot 4 is, wordt de timer automatisch ingesteld op 1 uur. Als de geselecteerde snelheidsstand 5 tot 10 is, wordt de timer automatisch op 5 minuten ingesteld.

Snelheid 1		Snelheid 2	
	Sudderend van gerechten zonder voedsel dat aan de bodem van de kom kleef, yoghurt, risotto ...		Sauzen (met kneedmes of vlinderzweep), chocoladetaart, chocolademousse, vanilleroom ...
Snelheid 3		Snelheid 4	
	Pizzadeeg, brooddeeg ...		Sauzen, crèmes, wit op sneeuw (met de vlinderzweep) ...
Snelheid 5		Snelheid 6	
	Mix cakedeeg / crêpe / wafel, hak groenten / vlees ...		Kneed dikke pasta...
Snelheid 7		Snelheid 8	
	Slagroom		Slagroom
Snelheid 9		Snelheid 10	
	Hakken, mixen, mixen ...		Hak, mix, mix, ijs, smoothie, zelfreinigend ...

NB:

- Wanneer het apparaat in werking treedt, en zeker wanneer de snelheid van 5 naar 6 gaat, kan het apparaat geluid produceren. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking.
- Kies, om grote hoeveelheden harde ingrediënten te vermalen of te hakken, eerst snelheidsstand 5 en stel deze vervolgens op 10 in voor een optimaal resultaat.

Temperatuur



1. U kunt, zowel wanneer het apparaat in standby-modus als wanneer het in werking is, op de temperatuurknop drukken om de temperatuur in te stellen of aan te passen. Het temperatuurpictogram gaat dan knipperen op de display.
2. Stel via de start/pauzeknop de gewenste temperatuur in (van 37°C t/m 120°C).

NB: Wanneer het temperatuurpictogram rood oplicht en u de keukenmachine op een hoge snelheid wenst te gebruiken, dan is de maximale vulling 1,5 liter.

Vermogen

1. U kunt, zowel wanneer het apparaat in standby- als in werkingmodus is, op deze knop drukken om het opwarmvermogen in te stellen of aan te passen. Het opwarmpictogram gaat dan knipperen op de display.
2. Stel via de start/pauzeknop het gewenste vermogen in (van 1 tot 10).

NB:

- *Hoe hoger het vermogen, hoe sneller het kookproces.*
- *Het vermogen kan alleen worden geactiveerd wanneer de temperatuur ook is ingesteld. Wij raden u aan om de standaardinstellingen behorende bij iedere temperatuur te gebruiken.*

Turbo

1. Druk, wanneer het apparaat in standby-modus is, op deze knop om het apparaat op maximale snelheid in te stellen.
2. Zodra u deze knop niet meer ingedrukt houdt, schakelt het apparaat uit.
3. De turbo functie kan slechts gedurende maximaal 1 minuut per keer worden gebruikt.

NB: Wanneer de turbo functie geactiveerd is, kan het apparaat geluid produceren. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking.

IV.4 Begin voorbereiden

Het voorbereiden zal u toelaten om de controle snel binnen de verschillende mogelijke configuraties van uw robot mogelijk te maken. Onderstaande snelheid en tijd programmering kunnen afwijken als u de hoeveelheden verandert, U moet ze dan ook aanpassen.

Bereidingen	Ingrediënten	Programmering
Eierwit	6 eiwitten (+ zout)	4 minuten op snelheid 4 met het mengblad verbonden met de vlindergarde
Glazuursuiker	100g in suikerklontjes	15 seconden / snelheid 9
Basterdsuiker	100g in suikerklontjes	10 seconden / snelheid 5
Cacaopoeder	150g donkere chocolade in stukjes	10 seconden / snelheid 8
Poederkoffie	Koffie in granen 250g	1 minute / snelheid 9

Amandelpoeder	100 g gepelde hele amandelen	10 seconden / snelheid 8
Tarwemeel	300 g tarwe in granen	1 minute / snelheid 10
Rijstmeel	Rijst 200g	1 minute 30 / snelheid 10
Geraspt ijs	200g ijs	2 x Turbo druk gedurende 10 seconden
Geraspte Gruyère	10 g gruyère in stukjes	8 seconden / snelheid 7
Geraspte parmezaanse kaas	300g Parmezaan in stukjes	15 seconden / snelheid 8
Paneermeel	125g oudbakken brood	12 seconden / snelheid 6
Gehakte kruiden	10g niet-natte verse kruiden	10 seconden / snelheid 6
Knoflook of sjalot	1 teentje knoflook of 1 sjalotje	5 seconden / snelheid 5
Ui	1 ui in 2 gesneden	5 seconden / snelheid 5

IV.5 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Het apparaat beschikt over 5 voorgeprogrammeerde instellingen: stomen, kneden, slowcooking, soep en zelfreinigen en 15 subprogramma's.



Vapeur



Pétrir



Mijotage



Soupe



Nettoyage

 Vapeur	Het stoomprogramma bevat 3 automatische programma's: P1, P2 en P3
 Pétrir	Het kneedprogramma bevat 3 automatische programma's: P1, P2 en P3
 Mijotage	Het kneedprogramma bevat 3 automatische programma's: P1, P2 en P3.P4
 Soupe	Het kneedprogramma bevat 2 automatische programma's: P1 en P2
 Nettoyage	Het kneedprogramma bevat 2 automatische programma's: P1 en P2.P3

NB: de automatische programma's zijn al geprogrammeerd. U hoeft alleen het programma te selecteren dat bij u past. Volgens sommige programma's is het echter altijd mogelijk om de temperatuur of de tijd bijvoorbeeld aan te passen aan uw wensen. Druk eenvoudig op de geselecteerde programmaknop en druk vervolgens op de toets die u wilt aanpassen. Het is ook mogelijk om aan te passen wanneer het programma al is gestart.

Stomen

1. Het apparaat beschikt over 3 stoomprogramma's voor verschillende kooktoepassingen: P1, P2 en P3. Voor ieder programma gelden bepaalde instellingen: zie bovenstaande tabel.
2. Druk op de « stoom »-knop. Het apparaat schakelt over naar de P1-modus. P1 verschijnt dan op de timer en knippert. Druk nogmaals op de « stoom »-knop om het programma te wijzigen. P2 verschijnt nu op de display. Als u nogmaals op de knop drukt, verschijnt P3, vervolgens weer P1, enz.
3. Doe de ingrediënten in de stoommand, selecteer het gewenste programma en druk vervolgens op de start/pauzeknop. Het apparaat schakelt automatisch in en eindigt afhankelijk van het gekozen programma.
4. De gebruiker kan de temperatuur en de kooktijd binnen een bepaald bereik instellen: zie bovenstaande tabel. Zo is bijvoorbeeld de standaard kooktijd van P1 30 minuten, maar kan deze naar wens worden ingesteld tussen de 10 en 59 minuten.

Benodigde accessoires:



Steam basket



Grote stoommand

Stomen		P1	P2	P3
 Vapeur	Type	2 pers:1L	4/6 pers:1L	Ontdooien:200ml
	“Instelbare” temperatuur	120°C	120°C	80°C (70°C tot 90°C)
	Vermogen	7	10	10
	Snelheid	0	0	0
	“Instelbare” tijdsduur	30 min (10 min tot 60min)	50 min (10 min tot 60min)	20 min (5 min tot 60min)

NB:

- De grote korf wordt gebruikt door het verwijderen van het deksel van de processor
- U kunt alleen de kleine stoommand, de grote stoommand of de twee stoommandjes samen gebruiken voor het stoomprogramma (P1, P2 en P3).

- U kunt de kleine stoommand gebruiken voor P1, P2 en P3. Het hangt af van het volume, de grootte van het voedsel en de vereiste bereiding. Bijvoorbeeld: als de hoeveelheid voedsel meer is dan 1 liter of als u alleen licht stomen nodig hebt, is het beter om de grote stoommand te gebruiken.
- Om enig begrip van voedselkooktijden te hebben met uw nieuwe keukenrobot My little chef, kunt u verwijzen naar de lijst kooktijden.

Tabel voor het stomen van voedsel:

Soort eten	Levensmiddelen	Aanbevolen gemiddelde tijd	Aspekt
	Groene asperges	25-30 minuten	Volledig en fijn
	Aubergine	10 minuten	Gesneden in schijfjes
	Biet	1h	Gesneden in schijfjes
	Broccoli	20 minuten	Detail boeket
	Wortelen	25-30 minuten	Gesneden in schijfjes
	Hele nieuwe wortelen	15 minuten	Volledig en fijn
	Nieuwe wortelen in schijfjes	8 minuten	Gesneden in schijfjes
	Parijse champignons	20 minuten	Gesneden in schijfjes
	Cantharellen	20 minuten	Gesneden in schijfjes
	Bloemkool	25 - 30 minuten	Detail boeket
	Courgettes in schijfjes	20 - 25 minuten	Gesneden in schijfjes
	Spinazie	12 minuten	Volledig
	Venkel	30 minuten	In stukken gesneden
	Groene bonen	30 minuten	Volledig
	Erwten	20 - 25 minuten	Geschud
	Prei	25 minuten	Sliced
	Paprika	20 minuten	Gesneden in schijfjes
	Aardappel	30 minuten	In stukken gesneden
	Vroege aardappel	15 minuten	In stukken gesneden
Soort eten	Levensmiddelen	Aanbevolen gemiddelde tijd	
	Kabeljauw, koolvis en witte vis	20 minuten	

	Garnalen	10 minuten
	Mosselen	15 minuten
	Zalm	20 minuten
	Forel	15 - 20 minuten
	Gehaktballen	35 - 40 minuten
	Eendenborst	20 minuten
	Filet van kalkoenen en kippen	25 minuten
	Geroosterd varken	35 minuten

Kneden

Het apparaat beschikt over 3 kneedprogramma's voor verschillende kooktoepassingen: P1, P2 en P3. Zie bovenstaande tabel.

1. Druk op de « kneed»-knop, het apparaat schakelt over naar de P1-modus. P1 verschijnt dan op de timer en knippert. Druk nogmaals op de knop om P2, P3, P1, enz. te selecteren.
2. Doe de ingrediënten in de mengkom, selecteer het gewenste programma en druk vervolgens op de start/pauzeknop. Het apparaat schakelt automatisch in en eindigt automatisch behalve bij P1.

Bij P1 dient de volgende handeling te worden verricht: Wanneer stap 1 is voltooid, hoort u 3 keer een pieptoon, de tijdsdisplay geeft dan « PHASE 2 » aan en blijft knipperen. Ook het kneedpictogram blijft knipperen. Om het programma te voltooien, dient u de benodigde ingrediënten in de kom te doen en het programma als volgt in te stellen:

- Temperatuur: 37°C
 - Vermogen: 2
 - Snelheid: 3
 - Tijdsduur: 4 minuten
3. De gebruiker kan de temperatuur en de kooktijd binnen een bepaald bereik instellen: zie bovenstaande tabel.

Vereist accessoire



Knetmesser

Kneden		P1	
 Pétrir	Type programma	Brood of Pizzabodem	
	Ingrediënten	Stap 1 300g water	Stap 2 500g bloem

		25 g verse gist	2 koffielepels zout 1 koffielepel olie 1 koffielepel suiker
	“Instelbare” temperatuur	37°C	37°C
	Vermogen	2	2
	Snelheid	3	3
	“Instelbare” tijdsduur	2 min	4 min (2min tot 8 min)
Kneden		P2	P3
 Pétrir	Type programma	Gebak: Korstdeeg	Dessert
	Ingrediënten	200g bloem 100g boter 1/2 koffielepel zout 1 zakje vanillesuiker 1 ei	Chocoladecake of chocolademousse bereiding, vanilleroom, rijstpudding..
	“Instelbare” temperatuur	0	70°C (50°C tot 90°C)
	Vermogen	0	6
	Snelheid	3	2
	“Instelbare” tijdsduur	2 min (30 sec tot 3 min)	15 min (5 min tot 30 min)

NB: Vergeet na afloop van programma P1, niet om het deeg uit de mengkom te halen en laat het rusten.

Voor het P1-programma zijn er twee stappen. Tussen stap 1 en stap 2 hebt u 15 minuten om de benodigde ingrediënten toe te voegen. Na 15 minuten gaat de machine in de slaapstand. Vervolgens wordt het programma opnieuw gestart of handmatig ingesteld.

Voor het P3 Dessert-programma is het mogelijk om verschillende soorten desserts te maken, zoals bereidingen voor chocoladetaarten, vanillecrèmes, rijstpudding, chocolademousse ...

Slowcooking



1. Het apparaat beschikt over 3 slowcooking programma's voor verschillende kooktoepassingen: P1, P2 en P3.,P4 Z.

2. Druk op de « slowcooking »-knop. Het apparaat schakelt over naar de P1-modus. P1 verschijnt dan op de timer en knippert. Druk nogmaals op deze knop om P2, P3 of opnieuw P1 te selecteren.
3. Doe de ingrediënten in de mengkom, selecteer het gewenste programma en druk vervolgens op de start/pauzeknop. Het apparaat beëindigt het programma automatisch.
4. De gebruiker kan de temperatuur en de kooktijd binnen een bepaald bereik instellen: zie bovenstaande tabel. Zo is bijvoorbeeld de standaard kooktijd van P1 5 minuten, maar kan deze naar wens worden ingesteld tussen de 2 en 59 minuten.

Vereist accessoire:



Mixmessenger

Slowcooking		P1
 Mijotage	Type programma	Roerbakken (Stir fry)
	“Instelbare” temperatuur	120°C
	Vermogen	10
	Snelheid	1
	“Instelbare” tijdsduur	5 (2 min tot 5 min)

Met dit programma kunt u uw voedsel aanbraden. U kunt de tijd van aanbraden controleren door dit aan te passen aan uw behoeften. We raden aan dat wanneer u uien of knoflook bakt de tijd aan te passen tot 2 minuten.

Slowcooking		P2
 Mijotage	Type programma	Slowcook (voor groenten)
	“Instelbare” temperatuur	95°C (90°C tot 100°C)
	Vermogen	6
	Snelheid	1
	“Instelbare” tijdsduur	45min (30 min tot 120 min)

Met dit programma kunt u uw groenten koken met de mogelijkheid om de kooktijd aan te passen aan het voedsel dat u kookt.

Slowcooking		P3	
 Mijotage	Type programma	Slowcook(voor vlees)	
	“Instelbare” temperatuur	105°C (90°C tot 110°C)	95°C
	Vermogen	10	6 (2 tot 6)
	Snelheid	snellheid 1 10s mengen elke 5minuten	snellheid 1 10s mengen elke 10 minuten
	“Instelbare” tijdsduur	10 min (5 mins tot 15 mins)	30 min (10min tot 120 min)

Dit programma is geschikt voor langzaam koken van vlees, de kooktijd is regelbaar, U kan wit vlees en rood vlees koken tot in de perfectie.

Het programma bestaat uit twee fasen:

- Een snelle bereidingsstap om het vlees met de kooktemperatuur van 90° C tot 110° C aan te braden en de tijd tussen 5 en 15 minuten.
- Een stap die langzaam garen van je voorbereiding toelaat. U Kan de verwarming kracht tussen de 2 en 6 regelen, afhankelijk van het vlees dat U voorbereidt en de kooktijd van 10 tot 120 minuten.

Het programma vereist uw tussenkomst aan het einde van fase 1, het programma pauseert zodat u de parameters voor fase 2 van slow cooking kan stellen (verwarmingsvermogen, tijd). Eenmaal de gegevens geconfigureerd, drukt u op de start/pauze-knop om de tweede bereidingsstap te starten.

Als u geen actie binnen 15 minuten (de tijd van de pause) neemt, zal fase 2 automatisch inschakelen met de standaardinstellingen.

Slowcooking		P4	
 Mijotage	Type programma	Blijf warm	
	“Instelbare” temperatuur	65°C (65°C tot 85°C)	
	Vermogen	8	
	Snelheid	snellheid 1 10 s mengen elke 5 minuten	
	“Instelbare” tijdsduur	30min (15 min tot 59 min)	

Met dit programma kunt u uw bereidingen warmhouden met een instelbare temperatuur van 65° C tot 85° C gedurende de tijd die u nodig heeft, door de tijd van het warmhouden aan te passen van 15 minuten tot 59 minuten.

Soep

1. Het apparaat beschikt over 2 soepprogramma's: P1 en P2. Zie bovenstaande tabel.

2. Druk op de « soep »-knop. Het apparaat schakelt over naar de P1-modus. P1 verschijnt dan op de timer en knippert. Druk nogmaals op deze knop om P2 of opnieuw P1 te selecteren.
3. Doe de ingrediënten in de mengkom, selecteer het gewenste programma en druk vervolgens op de start/pauzeknop. Het apparaat beëindigt het programma automatisch.

Vereist accessoire:



Mixmessenger

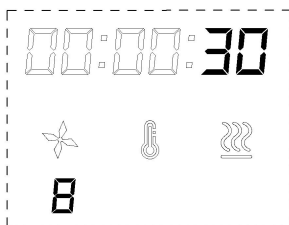
Soep		P1		
 Soupe	Type programma <i>-Ingrediënten</i>	Cremige suppe : Max 1,5L (De weergave telt 35 minuten af)		
		Phase 1 Koken	Phase 2 Afkoelenen roeren	Phase 3 Mengen
	Temperatuur	100°C (95 tot 110°C)	/	/
	Vermogen	10	0	0
	Snelheid	0	1	8
	Tijdsduur	13'	21'30S	30s

Dit programma maakt soep voor je klaar. Het is ontworpen om maximaal 1,5 liter soep te bereiden bij een kamertemperatuur van 23 graden. Als deze voorwaarden niet worden gerespecteerd, kan de foutmelding E11 op het display verschijnen tussen de kookfase en de mengfase. Deze fout treedt op omdat de soeptemperatuur in de pot te hoog is om te worden gemengd. Het mengen op hoge snelheid is onmogelijk omdat de machine automatisch zijn beschermingsprogramma activeert en het mengen met hoge snelheid om veiligheidsredenen voorkomt. Volg onderstaande stappen om je soep af te maken:

1. Houd de knop twee seconden ingedrukt om de machine te resetten.



2. Verwijder het deksel van de pot voorzichtig en laat de soep ongeveer 5 minuten afkoelen, en sluit dan de potdeksel.
3. Durch manuelle Einstellgeschwindigkeit 8 Hochgeschwindigkeitsrühren 30S, dan is het soepprogramma afgelopen en geniet u van uw soep.



Soep		P2	
 Soupe	Type programma -Ingrediënten	Stevige soep : Max 1,5L (De weergave telt 35 minuten af)	
		Phase 1 Koken	Phase 2 Afkoelenen roeren
	Temperatuur	100°C(95 tot 110°C)	
	Vermogen	10	0
	Snelheid	0	1
	Tijdsduur	13'	22'

NB :De programma kooktijd is geoptimaliseerd om vers voedsel te koken.

Het display gaat naar beneden, zet gewoon alle ingrediënten in de kom en wacht op het einde van het programma.

Reiniging

1. Het apparaat beschikt over 2 zelfreinigende programma's: P1 en P2. Zie bovenstaande tabel.
2. Druk op de « reiniging »-knop. Het apparaat schakelt over naar de P1-modus. P1 verschijnt dan op de timer en knippert. Druk nogmaals op deze knop om P2 of om opnieuw P1 te selecteren.
3. Doe water in de mengkom, selecteer het gewenste programma en druk vervolgens op de start/pauzeknop. Het apparaat reinigt de kom automatisch.

Vereist accessoire:



Mixmesser

Reiniging		P1
 Nettoyage	Type programma - Ingrediënten	Snell reiniging:2L water
		Spoelen minder vuile kom
	Temperatuur	0
	Vermogen	0

	Snelheid	6
	Tijdsduur	0,5 min

Dit programma is voor een beknopte reiniging van de kom en mengblad, dus het zal uw tussenkomst nodig hebben om de reiniging te voltooien. Dit programma is handig bij het voorbereiden van soep of voedsel met zeer weinig vet.

Reiniging		P2			
 Nettoyage	Type programma - Ingrediënten	Grondige reiniging: 2L water			
		Phase 1 Opwarmen	Phase 2 Mengen	Phase 3 Opwarmen	Phase 4 Mengen
	Temperatuur	60°C	0	60°C	0
	Vermogen	10	0	10	0
	Snelheid	2	6	2	6
	Tijdsduur	3min	0.5min	4min	0.5min

Dit programma is bedoeld voor een grondige reiniging van de kom en hulpzaam bij het voorbereiden van op sauzen gebaseerde stoofschotels. Het heeft nog een interventie van u nodig met een spons om volledige reiniging te bekomen.



Knetmesser

Reiniging		P3	
 Nettoyage	Type programma - Ingrediënten	Grondige reiniging met Knetmesser(water 2L)	
		Phase 1 Opwarmen	Phase 2 Mengen
	Temperatuur	70°C	0
	Vermogen	10	0
	Snelheid	3	3
	Tijdsduur	6min	0.5min

Met dit programma kunt u uw kneedmes kneden reinigen bij het maken van desserts, gebak en andere recepten verenigbaar met de kneedmes.

V- ONDERHOUD EN OPSLAG

- Alle afneembare onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig, Reinig de keukenmachine na ieder gebruik.
- Haal de stekker altijd eerst uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Was de uitneembare kom in warm water met afwasmiddel. Spoel en droog goed af.
- Maak het motorgedeelte schoon met een vochtige, schone doek. Bevochtig de doek met lauw water en afwasmiddel wanneer er etensresten achterblijven. Dompel het motorgedeelte nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Controleer en reinig na elk gebruik de bodem van de kom om het apparaat in goede staat te houden. Maak met een zachte, vochtige doek schoon en droog zorgvuldig af voor het volgende gebruik.
- Gebruikt u het apparaat niet, haal dan de stekker uit het stopcontact en berg het op een koele, veilige plaats op.

Voor reserveonderdelen:

Alle reserveonderdelen kunnen worden gekocht via de website " <https://www.senya.fr> ". Het wordt aanbevolen dat u eerst contact opneemt met onze klantenservice (service-client@senya.fr), die u zal begeleiden om de juiste onderdelen te kopen, aangezien hetzelfde onderdeel verschillende versies kan hebben.

Tips om te kuisen:



Gebruik eierschalen om de messen te reinigen. Giet water op de bladen en voeg de eierschalen toe, geef 15 tot 20 turbo schoten en spoel hierna met water



Gebruik witte azijn aan de onderkant van de roestvrijstalen kom om effectief schoon te maken als de vlekken hardnekkig zijn.

VI- PROBLEMEN OPLOSSEN

De weergave op het scherm van de volgende foutcodes is normaal. Neem contact op met onze klantenservice als het probleem zich blijft voordoen nadat u de onderstaande oplossing hebt gemaakt.

Storing score	Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
------------------	----------	-------------------	-----------

E1	Niet vergrendeld beveiligingsmechanisme	De mengkom of het deksel van de mengkom is niet correct bevestigd.	Zorg dat de mengkom en het deksel goed op elkaar zitten, zorg dat alle onderdelen stevig vast zitten en probeer het opnieuw.
E2	Storing temperatuursensor	De mengkom is niet correct bevestigd of de verbinding tussen de temperatuursensor en de mengkombasis is beschadigd.	Zet de mengkan opnieuw in elkaar en zorg ervoor dat de mengkom correct op het voetstuk bevestigd wordt.
E3	Vastgelopen motor	Er zijn te veel ingrediënten in de mengkom.	Haal een deel van de ingrediënten uit de mengkom of snijd het voedsel in kleinere stukjes. Probeer het vervolgens opnieuw.
E4	Te hoge temperatuur	Er zijn te weinig of geen ingrediënten in de mengkom en de ingestelde temperatuur is te hoog voor te lange duur.	Doe meer ingrediënten in de mengkon.
E5	Te hoge motortemperatuur	De keukenmachine is te lang met te veel ingrediënten in gebruik geweest.	Schakel de keukenmachine uit en laat deze afkoelen. Probeer het vervolgens opnieuw.
E7	Opvoeren snelheid is mislukt	Omschakelen tussen de lage standen (1-5) en hoge standen (6-10) is geblokkeerd.	Verwijder de mengkom, draai de bevestigingsbeugel handmatig, plaats de mengkom terug en probeer het opnieuw.
E11	Pulse functie werkt niet	De temperatuur in de mengkom is hoger dan 90°C.	Laat de ingrediënten afkoelen en probeer het opnieuw of stel de snelheid op stand 4 in.

VIII-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 recycling.

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 5 anni. Puoi trovare accessori e pezzi di ricambio per i tuoi prodotti Senya in vendita presso il nostro sito web www.senya.fr. 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

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare questo manuale di istruzioni per riferimento futuro o per nuovi utenti.

I.1 ISTRUZIONI GENERALI 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. Questo apparecchio è conforme alle normative vigenti per questo tipo di prodotto.

5. Verificate che la tensione di rete corrisponda a 220-240V.
6. Posizionare il prodotto su una superficie stabile.
7. Quando staccate il cavo d'alimentazione, tiratelo sempre dalla presa, non tirate mai il cavo.
8. Non far funzionare l'apparecchio con una caraffa vuota.
9. Non utilizzate l'apparecchiatura se il coperchio non è correttamente fissato.
10. Non spostate l'apparecchiatura durante il funzionamento.
11. Il corpo della brocca si riscalda durante l'uso, utilizzare sempre il manico in dotazione.
12. 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.
13. 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.
14. Utilizzare unicamente gli accessori originali forniti con l'apparecchiatura.
15. Non immergete mai il dispositivo, il cavo di

alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.

16. Questo apparecchio non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
17. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
18. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal rivenditore, il servizio assistenza clienti o persone qualificate similari, per evitare ogni pericolo.
19. Keep the appliance out of the reach of children when it is plugged in or cooling.
20. Durante la mescola di liquidi caldi fare molta attenzione evitando schizzi che possano provocare bruciature.
21. Non togliere il coperchio quando l'acqua bolle.
22. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchiatura prima di procedere alle operazioni di pulizia.
23. 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.
24. Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da

bambini. Tenere il dispositivo e il suo cavo d'alimentazione fuori dalla portata di bambini.

25. 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..
26. Per quanto riguarda le istruzioni per la pulizia delle superfici (in particolare a contatto con gli alimenti), si rimanda al paragrafo “consigli per la cura e la conservazione” di questo manuale.
27. Prestare attenzione alle lame durante la manutenzione, lo svuotamento e la pulizia del contenitore.
28. Arrestare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti che sono mobili durante il funzionamento.
29. Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione se lo si lascia senza sorveglianza e prima di ogni montaggio, smontaggio o pulizia.
30. Rischi di ferite in caso di cattivo utilizzo.
31. Prestate attenzione quando versate un liquido caldo nel miscelatore da cucina o nel mixer poiché può fuoriuscire dal dispositivo a causa di ebollizione improvvisa.
32. Evitare che fuoriuscite di liquido finiscano sui connettori.

33. Utilizzate unicamente la base (unità con motore) fornita.
34. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
35. Prestare attenzione quando toccate la parte anteriore del coperchio per aprire il mixer (appena dopo l'utilizzo)– Superficie calda.
36. ATTENTO! LE LAME SONO AFFILATE. MANEGGIATELI CON CURA!
37. Se le lame si bloccano durante il mixaggio, scollegate sempre la macchina prima di togliere l'alimento responsabile del bloccaggio.

I.2 ISTRUZIONI SPECIALI DI SICUREZZA

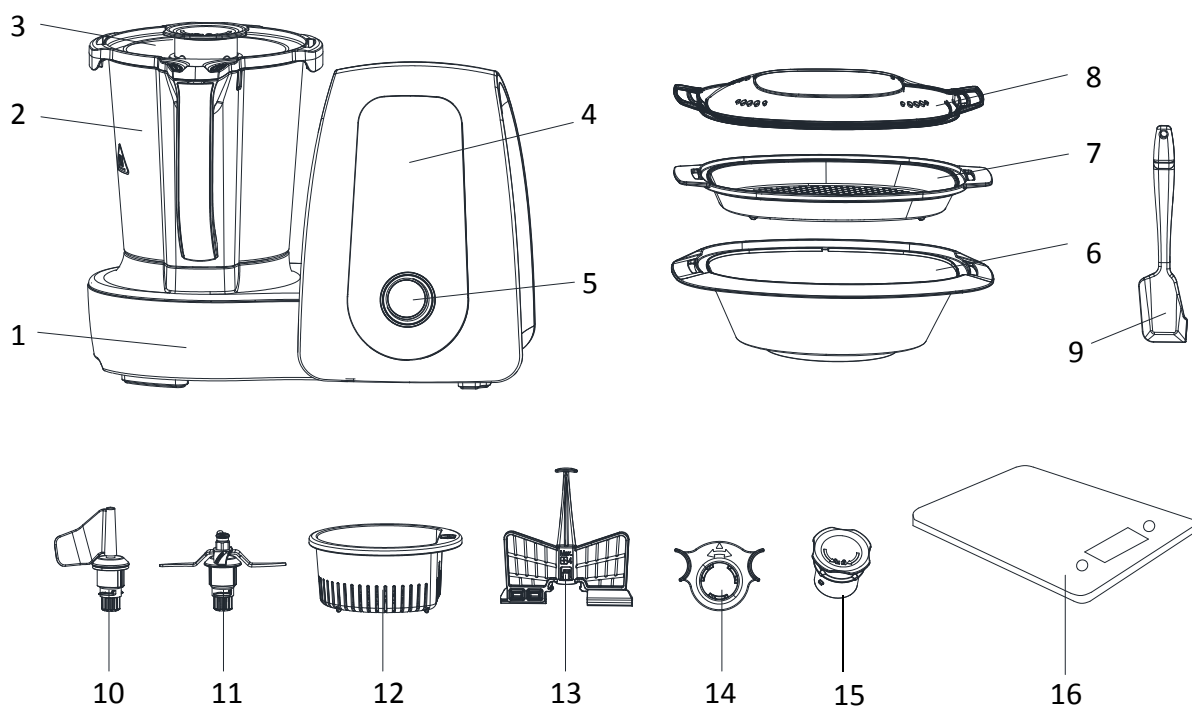
1. Controllare regolarmente che il corpo principale, il barattolo, il piroscavo e gli altri componenti non siano danneggiati. Se vengono rilevati danni, non utilizzare l'apparecchio.
2. Il foro sul coperchio del barattolo può essere coperto solo con il misurino. Non utilizzare indumenti o altri oggetti.
3. Non superare il segno MAX sul corpo del barattolo.
4. La superficie del barattolo può raggiungere temperature elevate quando funziona a temperature superiori a 60 °C, utilizzare un tipo di protezione per

toccarla o spostarla.

5. Le istruzioni per robot da cucina e frullatori scaldano contro un uso improprio.
6. Fare attenzione se del liquido caldo viene versato nel robot da cucina o nel frullatore poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa di un'improvvisa emissione di vapore.
7. Quando si utilizza la vaporiera: assicurarsi che la vaporiera e il barattolo siano fissati correttamente.
8. Quando si utilizza la macchina ad alta velocità, utilizzarla solo con il coperchio nella posizione corretta.
9. Non esporre nessuna parte del corpo al vapore prodotto durante il funzionamento.
10. Assicurarsi che le prese d'aria sul retro del prodotto non siano coperte o bloccate per evitare danni all'apparecchio.

II- PRODUCT CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

II.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO



1. Corpo principale	2. Caraffa
3. Coperchio caraffa	4. Display LCD
5. Avvio / pausa / manopola reset	6. Elemento vaporiera grande
7. Supporto vapore grande	8. Coperchio vaporiera
9. Spatola	10. Lama per impastare
11. Lama per miscelare	12. Vaporiera piccola
13. Frusta a farfalla	14. Supporto di fissaggio
15. Misurino dosatore	16. Bilancia da cucina

II.2 CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO

- 1 Robot culinario
- 1 Misurino dosatore
- 1 Bilancia da cucina
- 2 Cestelli vapore
- 1 Frusta a farfalla
- 2 lame
- 1 spatola
- 1 Ricettario

- 1 Manuale di istruzioni
- 1 Guida rapida

II.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

- Il robot da cucina My Little Chef ti aiuterà a creare fantastiche ricette da condividere con la tua famiglia ed i tuoi amici!
- Brocca in acciaio inossidabile con una capacità di 2L, lavabile in lavastoviglie.
- Temperatura regolabile: da 37 ° C a 120 ° C
- Schermo LCD con tasti a sfioramento
- 5 Programmi automatici: vapore, impastare, cottura lenta, zuppa, auto pulizia e 15 sottoprogrammi
- 5 programmi manuali: timer, velocità, temperatura, potenza, turbo
- Funzione di ripristino: premere la manopola avvio / pausa per 2 secondi
- Pulsante Avvio/Pausa
- 4 piedini antiscivolo
- Materiali utilizzati: SS (acciaio inossidabile), ABS (plastica) e polipropilene
- Diversi accessori inclusi
- Potenza: 1700 W (potenza del motore: 700 W e potenza di riscaldamento: 1000 W)
- Alimentazione: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Tutti i nostri prodotti sono conformi alle normative vigenti sul Bisfenolo A (BPA)

II.4 POSSIBILI FUNZIONI

Funzioni della lama:

Lama per miscelare

1. **Tritare:** trita le verdure e la carne alla dimensione desiderata.
2. **Trita:** trita verdure, erbe aromatiche, carne, aglio e noci in pochi secondi.
3. **Frulla:** prepara frappè, salse, creme e puree dalla consistenza morbida e setosa.
4. **Macina:** il robot da cucina permette di macinare un numero infinito di cibi e permette di preparare condimenti come prezzemolo, basilico, cannella ... Inoltre, puoi vantarti di fare il tuo caffè fatto in casa: la macchina macina i chicchi di caffè in pochi secondi.
5. **Polverizzare:** versate lo zucchero nella ciotola e create il vostro zucchero a velo per decorare i dolci più golosi.
6. **Grattugia:** grattugiare cioccolato, formaggio, burro, cocco, noci, arachidi, mandorle e molto altro.
7. **Sbattitore:** con l'accessorio farfalla puoi sbattere facilmente le uova per fare una frittata.
8. **Montare:** diventa un professionista della pasticceria, monta gli albumi per preparare una meringa o una crema.

9. **Emulsionare:** grazie alla lama impastatrice prepara in modo omogeneo salse, condimenti per insalate come maionese e aioli (salsa di aglio e olio d'oliva) per accompagnare i tuoi piatti migliori.
10. **Miscelare:** con questo dispositivo, mescola tutti gli ingredienti di tua scelta nel modo più efficace possibile. La lama impastatrice muove il cibo durante la cottura, garantendo una finitura uniforme. Questa funzione è perfetta per preparare risotti, budini di riso, sformati o besciamelle. Otterrai una consistenza ed un impasto professionale.

Lama per impastare

11. **Miscelazione:** grazie all'elevata precisione della pala impastatrice, otterrete un impasto perfetto senza preoccuparvi di mescolare la preparazione o controllare il tempo.
12. **Impastare:** E' possibile preparare grandi quantità d'impasto del pane contemporaneamente. Grazie al suo esclusivo accessorio per impastare potrai preparare un pane perfetto.

Funzioni riscaldamento

13. **Cottura:** puoi riscaldare, cuocere e friggere il tuo cibo nella ciotola. Grazie all'assoluta precisione di questo elettrodomestico è possibile controllare completamente la temperatura di cottura. Grazie al suo sistema di riscaldamento intelligente, l'apparecchio garantisce una cottura continua senza superare la temperatura selezionata, evitando così che il cibo si attacchi o si bruci.
14. **Bollire:** riempire la ciotola con acqua e far bollire il cibo che si desidera, oppure prepararsi un tè.
15. **Riscaldare:** se vuoi che il cibo che hai preparato rimanga caldo, imposta l'apparecchio a 100 ° C MAX e servi il tuo pasto quando vuoi. È possibile impostare la temperatura fino a 100 ° C MAX per riscaldare qualsiasi piatto precotto.
16. **Cottura precisa grado per grado:** la sua impostazione grado per grado, le sue 12 ore
17. **Bagnomaria:** ottieni consistenze specifiche cucinando a bagnomaria regolabile con 10 potenze di riscaldamento di precisione elevata.
18. **Fermentazione:** fermentare qualsiasi impasto a qualsiasi temperatura.

Funzioni del programma

19. **Zuppa:** La funzione zuppa ti permetterà di ottenere zuppe cremose o purè a tuo piacimento. Devi solo mettere i tuoi ingredienti nella ciotola, il programma si occuperà del resto e della realizzazione della tua ricetta.
20. **Cuocere a fuoco lento:** La funzione di cottura a fuoco lento è adatta per la cottura lenta delle verdure e delle carni.
21. **Rosolatura:** Inserisci il cibo utilizzando la funzione di rosolatura, cipolle, carni, verdure, dai libero sfogo ai tuoi desideri.
22. **Vapore:** la funzione vapore è ideale per cuocere cibi integrali, poveri di calorie e salutari pur mantenendo tutte le loro proprietà naturali. L'ampio cestello vapore consente di cuocere a

vapore i cibi in 2 livelli diversi. Ad esempio, puoi cuocere al vapore orata e verdure contemporaneamente. Tutto questo allo stesso tempo e sfruttandolo al meglio senza intaccare il gusto di ogni alimento.

23. **Turbo:** è la funzione ideale per la lavorazione degli alimenti più duri. Può essere utilizzato per macinare a intermittenza ingredienti solidi come aglio, cioccolato o prosciutto. È anche possibile tritare il ghiaccio per permettervi di preparare cocktail e frullati.
24. **Pulizia:** Questa è la funzione che ti permetterà di pulire l'interno della ciotola dopo ogni utilizzo. Questa funzione vi semplificherà la vita grazie alla sua facilità d'uso e alla sua efficacia contro i residui depositati dopo la cottura con il vostro robot.

NB:

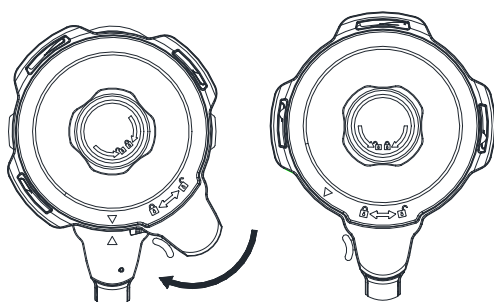
- *Non aprire il coperchio quando le lame sono in funzione, il contenuto della ciotola potrebbe fuoriuscire. Dopo l'erogazione, attendere almeno 10 secondi prima di aprire il coperchio.*
- *Quando il prodotto viene utilizzato ad una velocità superiore a 6 o ad una temperatura superiore a 60 ° C, assicurarsi che il misurino sia posizionato correttamente per evitare schizzi.*
- *Non attivare la funzione di infusione con più di 1.5 L di liquidi o ingredienti caldi.*

III - UTILIZZO DI ACCESSORI

III.1 USO E MONTAGGIO

Assemblaggio brocca in acciaio inossidabile

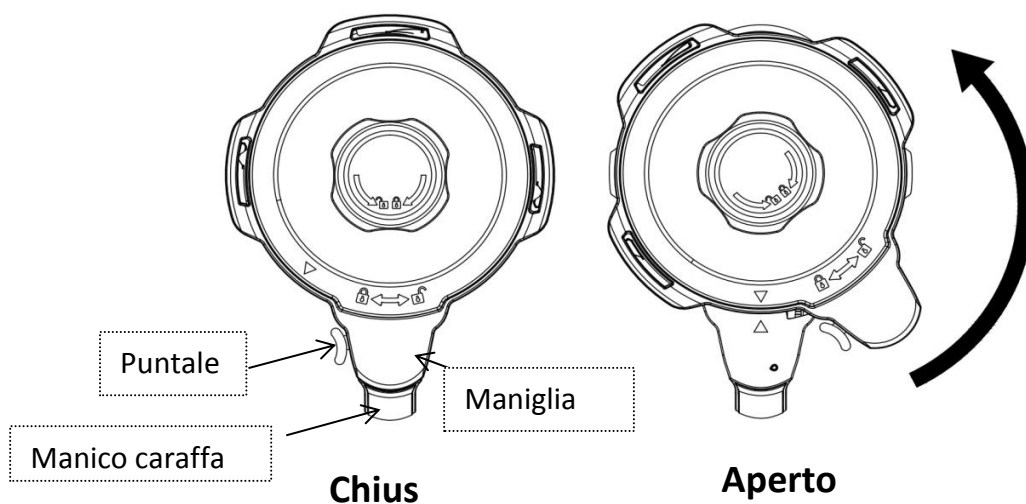
1. Posizionare il coperchio sul boccale di acciaio inossidabile in modo che le due piccole frecce  sul coperchio e sul manico del boccale siano correttamente allineate.
2. Quindi ruotare il coperchio in senso orario dal blocco aperto  al blocco chiuso  fino a quando non è chiuso saldamente. Se il coperchio non è chiuso correttamente, il dispositivo non funzionerà (vedere lo schema sotto).



3. Apri il coperchio, tieni la maniglia della brocca con una mano, usa l'altra mano per tenere il puntale e la maniglia del coperchio, ruotala in senso antiorario per allineare le due frecce, quindi aprire il coperchio.

Nota:

- **Attenzione al vapore / aria calda!**
- **Il boccale è graduato su uno dei lati e la capacità massima effettiva è di 2L. Non superare questa quantità per garantire un buon funzionamento.**

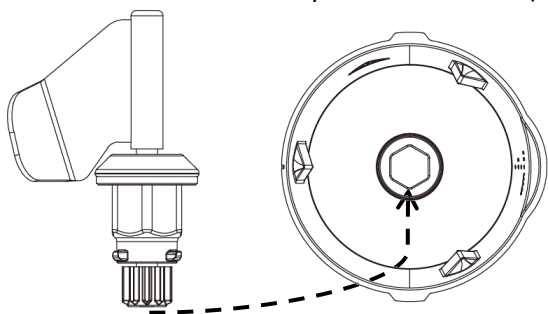


4. Posizionare il boccale sul corpo principale assicurandosi che sia nella corretta posizione. Se il boccale non è posizionato correttamente, il dispositivo non funzionerà.

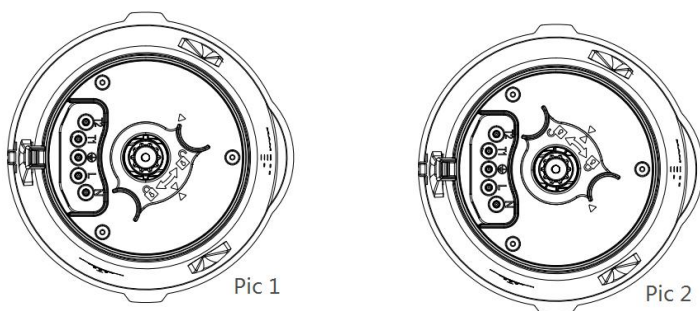


Pala miscelazione e gruppo lama per impastare

1. Fissare l'anello di tenuta sul gruppo lame
2. Posiziona la lama nella sede prevista sulla base del boccale. Assicurarsi che la base della lama sia allineata con l'apertura indicata (vedi schema sottostante)



3. Capovolgi il boccale tenendo delicatamente la lama in modo che non cada.
4. Quindi posizionare correttamente il supporto di fissaggio (vedere figura 1) sul lato inferiore della ciotola e ruotarlo in senso orario per fissare la lama (vedere figura 2)



Per rimuovere la lama dalla sua posizione:

1. Capovolgi il boccale e gira il supporto di fissaggio in senso antiorario
2. Quindi rimuovi la lama con attenzione. Assicurati che non cada all'improvviso. Potrebbe danneggiarsi.

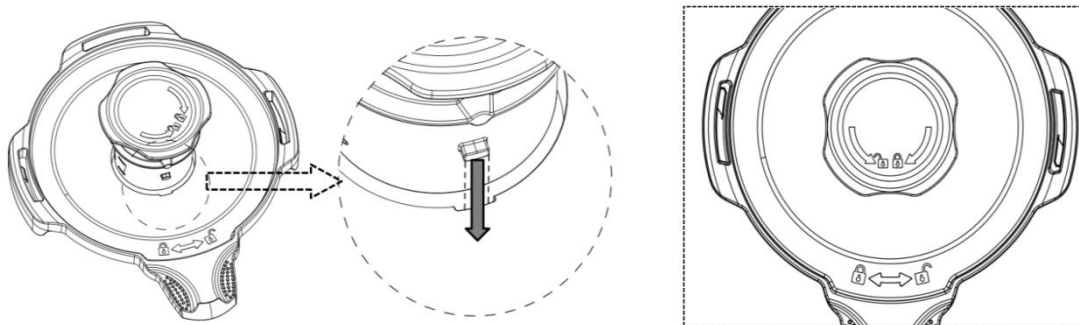
NB:

- *Avvolgere in un panno le lame prima di maneggiarle, per evitare lesioni.*
- *Se la lama non è collegata correttamente, cibo o liquidi durante la cottura potrebbero schizzare.*
- *La lama impastatrice è progettata per impastare, e mescolare i cibi senza tagliarli*
- *Non utilizzare la lama impastatrice per velocità superiori a 3 poiché la ciotola potrebbe vibrare pericolosamente.*
- *La distanza tra la lama impastatrice e la parete della ciotola è di 1 cm, il che potrebbe causare l'incastramento del cibo. Se ciò accade, il motore dell'unità smetterà di funzionare e andrà in modalità di auto-protezione. Utilizzare la spatola per mescolare e rimuovere il cibo incastrato in modo che l'apparecchio possa riprendere la cottura.*
- *Assicurarsi che la staffa di montaggio e l'anello di tenuta siano in posizione e collegati saldamente al gruppo della lama. Se l'anello di tenuta non è posizionato correttamente, il cibo miscelato o cotto potrebbe fuoriuscire e danneggiare l'apparecchio.*

Assemblaggio misurino

Il misurino viene utilizzato come coperchio del prodotto per evitare schizzi e perdite di calore e viene utilizzato per misurare la quantità di cibo. La sua capacità massima è di 100 ml.

1. Posizionare il misurino sulla fessura del coperchio, notare che la parte convessa si allinei con la scanalatura.
2. Ruotolo in senso orario per bloccarlo e in senso antiorario per aprirlo ed estrarlo.

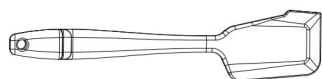


Avvertenze:

- Usa questo misurino e non usare altri accessori o oggetti per chiudere il coperchio della caraffa.
- Ruotare il misurino in senso orario fino a fissarlo per cuocere a bassa temperatura (cuocere, mescolare, tritare ...).
- Se desideri cucinare ad alta temperatura, posiziona il misurino al suo posto sul coperchio senza ruotarlo. In questo modo, il vapore potrà essere rilasciato.

Spatola

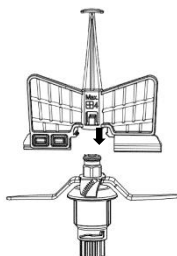
1. La spatola è l'unico strumento adatto per mescolare il cibo all'interno del boccale, altri strumenti potrebbero graffiare e danneggiare la superficie.
2. Il manico della spatola è predisposto per trattenere / rimuovere il cestello vapore piccolo.



Avvertenze: non può essere utilizzato mentre il prodotto sta funzionando con le lame o la frusta a farfalla.

Frusta a farfalla

Questo accessorio funziona installato sulla parte superiore del gruppo lame, in questo modo aiuta a mescolare gli alimenti. Aiuta a mescolare gli alimenti e rimuove i grumi. Installare la farfalla sull'unità lame facendo combaciare il centro dell'albero con lo spazio della farfalla e spingerla verso il basso.



Funzione dell'accessorio: Impastare, Mescolare

Programmi compatibili: fare riferimento a diverse ricette

Velocità di utilizzo: da 1 a 4

Ricette compatibili: Chiare montate a neve, Maionese, Crema Inglese, Crema Pasticcera

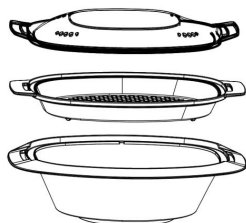
Avvertenze:

- *Non mettere in funzione l'apparecchio se l'accessorio non è fissato correttamente.*
- *Non utilizzarlo con velocità superiori a 4.*
- *Non utilizzare la frusta a farfalla contemporaneamente alla spatola.*
- *Non versare cibo durante il funzionamento con questo accessorio per evitare danneggiamenti o macchie.*

Vaporiera grande

La vaporiera grande comprende 3 parti: corpo vaporiera, coperchio vaporiera e griglia. La capacità è di 3.5 litri.

1. Chiudere la vaporiera con il suo coperchio prima di utilizzarla
2. Posiziona la vaporiera sul boccale, assicurandoti che si adatti bene.



Funzione: Vapore

Programmi compatibili: Vapore

Ricette compatibili: Verdure, carne, Pesce e crostacei

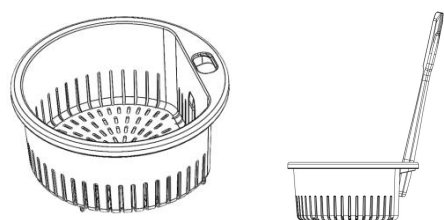
Avvertenze:

- *Non toccare o avvicinarsi alla vaporiera per evitare scottature.*
- *Non coprire i fori della vaporiera con panni od oggetti. Il vapore potrebbe fuoriuscire dai bordi o da altre parti che potrebbero causare il rischio di scottature.*
- *È meglio mettere gli alimenti difficili da cucinare sullo strato inferiore del cestello vapore e gli alimenti più facili da cucinare sullo strato superiore del cestello vapore.*

Vaporiera piccola

Questa vaporiera è progettata per diversi scopi. La capacità è di 1 litro.

1. Per realizzare ogni tipo di ricetta a vapore (es Pasta, tagliatelle, verdure al vapore ...)
2. Può anche essere usato come filtro o colino.



Funzione: Vapore, colino

Programmi compatibili: Vapore

Ricette compatibili: Verdure, carne, Pesce e crostacei

NB: Per rimuovere il cestello vapore senza bruciarsi, è necessario utilizzare il manico della spatola e inserirlo nell'apposito foro.

III.2 VELOCITÀ E CAPACITÀ SUGGERITE PER OGNI ACCESSORIO

Accessori	Foto	Funzioni correlate	Uso veloce	Capacità	Programmi automatici compatibili
Pala miscelatore in acciaio inossidabile		Mescolatura	1-3	Max 2L	Tutto
		Miscelazione (+)	4-6	Max 2L per fresco, 1,5L per caldo	
		Miscelazione (++)	7-10	Max 2L per fresco, 1,5L per caldo	
Lama impastatrice in acciaio inossidabile		Impastare, impasto per pane, pizza, pasta frolla, pasta frolla, pasta sfoglia	1-3	Max : 800g	 Pétrir
Frusta a Farfalla (da utilizzare con la pala per miscelare)		Mescolatura	1-3	Max : 2L	 Nettoyage
		Montare le uova a neve, la panna montata, le emulsioni	4	Max : 2L	 Mijotage
Vaporiera grande (3.5L)		Verdure al vapore Carne / Pesce al vapore	/	Max : 3,5 L	 Vapeur
Vaporiera piccola (1L)				Max : 80 cL	

I- UTILIZZO DEL PRODOTTO

IV.1 PRIMA DELL'USO

Nota: il dispositivo emetterà un leggero odore al primo utilizzo che scomparirà dopo pochi minuti. Ciò è dovuto ai residui di produzione e non influisce sul suo funzionamento.

1. Prendi il prodotto dalla scatola e rimuovi tutti i materiali di imballaggio
2. Assicurati che il prodotto sia in buone condizioni. Se si osserva qualsiasi segno di danno visibile, contattare immediatamente il nostro servizio di assistenza tecnica ufficiale.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie pulita, stabile e piana. Non posizionarlo vicino al bordo, all'interno di armadi a muro o su staffe.
4. Pulire il dispositivo prima del primo utilizzo: pulire il corpo dell'apparecchio con un panno morbido e asciutto, lavare le lame con acqua calda e detersivo per stoviglie. Risciacquare con acqua pulita e asciugare con cura con un panno morbido.
5. Collegarlo ad una presa e premere l'interruttore di alimentazione per accenderlo. La macchina emetterà un segnale acustico e il display si accenderà.

IV.2 CONSIGLI PRATICI

- Dopo l'uso, la caraffa potrebbe essere calda. Non toccare la superficie della caraffa di acciaio inossidabile.
- La quantità totale di ingredienti e liquido non deve superare la linea limite MAX (2L per la preparazione fredde e 1.5 L per preparazioni calde). In caso di fuoriuscita, potrebbe esserci il rischio di trabocco e ustioni.
- Se non sei sicuro delle quantità puoi utilizzare il misurino incluso.
- Puoi mescolare gli ingredienti nella ciotola prima di mettere il coperchio, questo impedirà agli alimenti di attaccarsi al fondo del boccale.
- Rimuovi la tua preparazione calda dalla caraffa quando il ciclo è finito perché la ciotola è ancora calda e i cibi potrebbero bruciarsi.
- Se il prodotto non funziona dopo l'accensione, controllare se la ciotola e / o il coperchio sono nella posizione corretta. In caso contrario, rimuovere il boccale e / o il coperchio e riposizionarli correttamente.

IV.3 PROGRAMMI MANUALI

Il dispositivo è dotato di 5 pulsanti di programmazione manuale: Tempo, Velocità, Temperatura, Potenza e Turbo. Ciò consente di regolare i programmi da soli a seconda della preparazione che si desidera eseguire.



Temps



Vitesse



Température



Puissance



Turbo



Temps

Possibilità di impostare secondi, minuti e ore

 Nettoyage	Possibilità di regolare le velocità: da 1 a 10
 Température	Possibilità di regolare la temperatura: da 37 ° C a 120 ° C
 Puissance	Possibilità di regolare la potenza di riscaldamento: da 1 a 10
 Turbo	Possibilità di mescolare gli alimenti manualmente secondo il proprio desiderio

INTERRUTTORE ON/OFF

L'interruttore si trova sul retro dell'apparecchio

Utilizzare questo interruttore per accendere o spegnere l'apparecchio.



Manopola avvio / pausa e funzione di ripristino

1. Utilizzare la manopola per regolare tutte le impostazioni: ora, temperatura, ecc. Ruotarla in senso orario per aumentare il valore e in senso antiorario per diminuirlo.
2. Una volta selezionata l'impostazione o il programma desiderato, premere la manopola per attivarla e l'apparecchiatura inizierà a funzionare.
3. Durante il processo di impostazione o il processo di lavoro della macchina, premere a lungo la manopola per 2 secondi, l'apparecchio cancellerà tutto il programma impostato e tornerà in modalità stand-by.
4. Se non viene eseguita alcuna operazione sull'apparecchio durante la modalità stand-by per 10 minuti, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.
5. Mentre l'apparecchio sta cucinando, tritando, impastando, ecc. È possibile premere la manopola di avvio / pausa. Il processo di cottura entrerà in modalità pausa e il display visualizzerà "PAUSA" **P A U S E**. In questo modo puoi aprire il coperchio, rimuovere il boccale o aggiungere gli ingredienti mancanti.
6. Una volta aggiunto il cibo, riposizionare ogni elemento nella posizione corretta e premere nuovamente la manopola di avvio / pausa per riprendere il funzionamento. Dopo 10 minuti in stato di "PAUSA" senza alcuna operazione, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente.

Timer

Il display visualizza **88:88:88** per ore: min: sec.

1. Premere una volta il pulsante del timer, le cifre dei minuti lampeggeranno. Dopo l'impostazione dei minuti, premere di nuovo per passare all'impostazione dei secondi, le cifre dei secondi lampeggiano. Quindi premendo di nuovo si passerà all'impostazione delle ore, le cifre delle ore lampeggeranno. Ruotare la manopola a sinistra o a destra per regolare i minuti / secondi / ore desiderati.
2. Durante il funzionamento, è possibile premere il pulsante del timer per regolare il tempo di cottura, l'apparecchio inizierà automaticamente il conto alla rovescia.
3. Se il timer non è stato impostato, il prodotto funzionerà con gli orari preimpostati:
 - Riscaldamento (senza miscelazione): max. 12 ore
 - Miscelazione (velocità 1-4): max. 1 ora
 - Miscelazione (velocità 5-10): max. 2 minuti

Velocità

1. Durante la modalità stand-by o il funzionamento, premere questo pulsante per accedere alla modalità di impostazione della velocità. L'icona della velocità lampeggerà sul display.
2. Ruotare la manopola a sinistra per diminuire la velocità, a destra per aumentarla, dal livello 1 a 10.
3. Premere il pulsante della velocità durante il processo di miscelazione o riscaldamento per regolarlo. Le opzioni di velocità variano a seconda della temperatura di cottura.
4. Se la velocità selezionata è 5-10, il timer verrà impostato solo fino a 5 minuti. Per il resto delle opzioni di velocità, 1 ora.

Velocità 1		Velocità 2	
	Cuocere a fuoco lento i piatti senza che il cibo si attacchi al fondo della ciotola, yogurt, risotti, ecc.		Salse (con la lama impastatrice o la frusta a farfalla), torta al cioccolato, mousse al cioccolato ...
Velocità 3		Velocità 4	
	Pasta per pizza, dolci, pasta per waffle, pasta per pane ...		Salse, creme, chiare a neve (con la frusta a farfalla) ...
Velocità 5		Velocità 6	
	Mescolare pasta per dolci, frittelle, waffle, tritare grossolanamente le verdure, carne ...		Tritare finemente le verdure, cuocerle ...
Velocità 7		Velocità 8	
	Mescolare le verdure per la zuppa, pulire il robot, panna montata ...		Mix, cioccolato in polvere, frullati vellutati ...

Velocità 9		Velocità 10	
	Mescolare accuratamente, fare smoothies, sminuzzare, miscelare...		Spruzzare, mescolare, tritare ghiaccio, zucchero a velo, frullati ...

Avvertenze:

- *Quando la velocità passa da 5 a 6 o quando l'apparecchio inizia a funzionare, il dispositivo potrebbe emettere dei rumori. Ciò è del tutto normale e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.*
- *Per cuocere o tritare grandi quantità di cibo, selezionare prima la velocità, 5 quindi impostarla su 10 per garantire prestazioni perfette.*

Temperatura

1. Durante la modalità stand-by o il funzionamento, premere questo pulsante per accedere alla modalità di impostazione della temperatura. L'icona della temperatura lampeggerà sul display.
2. Ruotare la manopola a sinistra per diminuire la temperatura e a destra per aumentarla, selezioni da 37 ° C a 120 ° C

Avvertenza: *se l'icona della temperatura è rossa e si desidera far funzionare la macchina ad alta velocità, ridurre la quantità di cibo a meno di 1.5 litri.*

Potenza riscaldamento

1. Durante la modalità stand-by o il funzionamento, premere questo pulsante per accedere alla modalità di impostazione della potenza di riscaldamento. L'icona della potenza termica lampeggerà sul display.
2. Ruotare la manopola a sinistra per diminuire la potenza termica e ruotare a destra per aumentarla, intervallo da livello 1 a 10.

Avvertenze:

- *Si consiglia una bassa potenza termica per cuocere cibi grassi e piccole quantità di cibo, poiché entrambi richiedono una temperatura e un controllo precisi.*
- *L'elevata potenza di riscaldamento cuocerà il cibo molto più velocemente.*
- *La funzione di potenza termica non si attiverà a meno che non sia impostata anche la temperatura. Si suggerisce di utilizzare l'impostazione predefinita per ogni livello di temperatura.*

Turbo

1. Questa funzione serve per far lavorare la macchina alla massima velocità. Durante il modo stand-by, è possibile premere questo pulsante affinché l'apparecchio funzioni alla massima velocità.
2. Rilasciare il pulsante, la macchina si fermerà immediatamente.

3. Questa funzione può funzionare solo per 1 minuto al massimo alla volta.

Attenzione: attivando la funzione TURBO, l'apparecchio potrebbe emettere un forte rumore in quanto sta lavorando alla massima velocità. Ciò è del tutto normale e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

IV.4 Preparazioni di base

Gli usi di base ti permetteranno di prendere rapidamente il controllo delle diverse possibili configurazioni del tuo robot. Le velocità così come i tempi di programmazione sottostanti possono variare se si modificano le quantità, sarà quindi necessario adattarle.

Preparativi	ingredienti	Programmazione
Albumi d'uovo sbattuti	6 albumi (+ sale)	4 minuti a velocità 4 con la lama di miscelazione associata alla frusta a farfalla
Zucchero a velo	100 g di zucchero semolato	15 secondi / velocità 9
Zucchero semolato	100 g di zucchero semolato	10 secondi / velocità 5
Polvere di cacao	150 g di cioccolato fondente a pezzi	10 secondi / velocità 8
Polvere di caffè	250 g di caffè in grani	1 minuto / velocità 9
Farina di mandorle	100 g di mandorle intere, pelate	10 secondi / velocità 8
Farina di frumento	300 g di chicchi di grano	1 minuto / velocità 10
Farina di riso	200 g di riso	1 minuto 30 / velocità 10
Ghiaccio tritato	200 g di cubetti di ghiaccio	2 pressioni turbo per 10 secondi
Formaggio grattugiato	10 g di groviera a pezzi	8 secondi / velocità 7
Parmigiano grattugiato	300 g di parmigiano a pezzi	15 secondi / velocità 8
Briciole di pane	125 g di pane raffermo	12 secondi / velocità 6
Erbe aromatiche tritate	10 g di erbe fresche, non bagnate	10 secondi / velocità 6
Aglione o scalogno	1 spicchio d'aglio o 1 scalogno	5 secondi / velocità 5
Cipolla	1 cipolla, tagliata a metà	5 secondi / velocità 5

IV.5 PROGRAMMI AUTOMATICI

L'apparecchio dispone di 5 pulsanti di auto-programmazione per VAPORE, IMPASTO, COTTURA LENTA, ZUPPA e PULIZIA e 15 sottoprogrammi.



Vapeur



Pétrir



Mijotage



Soupe



Nettoyage

 Vapeur	Il programma vapore ha 3 sottoprogrammi: P1 (Steam 2 persone), P2 (Steam 4/6 persone) e P3 (scongellamento)
 Pétrir	Il programma di impasto prevede 3 sottoprogrammi: P1 (Pane classico, impasto per pizza), P2 (Pasticceria) e P3 (Dessert)
 Mijotage	Il programma di cottura lenta ha 4 sottoprogrammi: P1 (Marrone), P2 (Cottura lenta delle verdure), P3 (Cottura lenta delle carni) e P4 (Tenere in caldo)
 Soupe	Il programma zuppa contiene 2 programmi automatici: P1 (zuppa liscia) e P2 (passato)
 Nettoyage	Il programma di pulizia contiene 3 programmi automatici: P1 (pulizia rapida), P2 (pulizia profonda) e P3 (pulizia con lama impastatrice)

NB: I programmi automatici sono già programmati. Puoi semplicemente selezionare il programma che fa per te. Tuttavia, sono disponibili alcuni programmi per regolare la temperatura e l'ora in base alle proprie esigenze. Basta premere il pulsante del programma e quindi premere l'icona della temperatura / tempo per regolare. È inoltre possibile la regolazione quando il programma è già iniziato.



Vapore

1. L'apparecchio fornisce 3 tipi di programma vapore: P1, P2, P3, ogni programma è per diversi tipi di utilizzo di cottura, vedere la tabella precedente.
2. Premere il pulsante Vapeur, l'apparecchio entra in modalità P1, P1 verrà indicato nel display del timer e lampeggerà, premere di nuovo, entrare in P2, poi P3, e poi P1... ..
3. Mettere il cibo nella caraffa, selezionare il programma, quindi premere la manopola AVVIO / PAUSA e l'apparecchiatura terminerà automaticamente il programma.
4. Per soddisfare le esigenze individuali, il programma consente all'utente di regolare una certa temperatura e tempo di cottura in un determinato intervallo. Ad esempio, per il tempo di cottura di P1, il tempo predefinito è di 30 minuti, ma è possibile regolarlo da 10 a 59 minuti a piacere.

Accessori richiesti:



Cestello vapore
Minore capacità



Cestello vapore
Grande

VAPORE		P1	P2	P3
 Vapeur	genere	2 persone:1L	4/6 persone:1L	Scongelamento :200ml
	Temperatura : regolabile	120°C	120°C	80°C (70°C - 90°C)
	Potenza termica	7	10	10
	Velocità	0	0	0
	Tempo:regolabile	30 minuto (10 - 60minuto)	50 minuto (10 - 60minuto)	20 minuto (5 - 60minuto)

NB:

- La vaporiera grande si utilizza rimuovendo il coperchio del robot.
- È possibile utilizzare solo il cestello vapore piccolo, solo il cestello vapore grande oppure i due cestelli vapore insieme per il programma vapore (P1, P2 e P3).
- È possibile utilizzare il cestello vapore piccolo per P1, P2 e P3. Dipende dal volume, dalla quantità di cibo e dalla cottura richiesta. Ad esempio: se la quantità di cibo è superiore a 1L o se è necessaria solo una leggera cottura a vapore, è meglio utilizzare il cestello vapore grande.
- Per avere un'idea dei tempi di cottura dei cibi con il vostro nuovo robot da cucina My Little chef, potete fare riferimento alla tabella di cottura.

Tabella di cottura per la modalità vapore:

Tipi di alimenti	Alimenti	Tempo medio consigliato	Aspetto
	Asparagi verdi	25-30 minuti	Intero e fine
	Melanzana	10 minuti	Tagliate a listarelle
	Barbabietola	1h	Tagliate a listarelle
	Broccoli	20 minuti	Bouquet dettagliato
	Carote	25-30 minuti	Tagliate a listarelle
	Carote intere	15 minuti	Intero e fine
	Carote nuove fette	8 minuti	Tagliate a listarelle

	Fungo di Parigi	20 minuti	Tagliate a listarelle
	Finferli	20 minuti	Tagliate a listarelle
	Cavolfiore	25-30 minuti	Bouquet dettagliato
	Zucchine a fette	20 - 25 minuti	Tagliate a listarelle
	Spinaci	12 minuti	Totale
	Finocchi	30 minuti	Tagliate a pezzi
	Fagioli verdi	30 minuti	Totale
	Piselli	20 - 25 minuti	Scozia
	Porri	25 minuti	Affettato
	Poirvron	20 minuti	Tagliate a listarelle
	Patata	30 minuti	Tagliate a pezzi
	Patata precoce	15 minuti	Tagliate a pezzi
Tipi di alimenti	Alimenti	Tempo medio consigliato	
	Merluzzo, nasello e pesce bianco	20 minuti	
	Gamberi rosa	10 minuti	
	Cozze	15 minuti	
	Salmone	20 minuti	
	Trota	15-20 minuti	
	Polpette	35-40 minuti	
	Petto d'anatra	20 minuti	
	Tacchino e filetto di pollo	25 minuti	
	Maiale arrosto	35 minuti	



Impasto

L'apparecchio fornisce 3 tipi di programma vapore: P1, P2, P3, ogni programma è per diversi tipi di utilizzo della cucina, vedere la tabella precedente.

1. Premere il pulsante Impastare, l'apparecchio entra in modalità P1, P1 verrà indicato nel display del timer e comincerà a lampeggiare, premere di nuovo, entrare in P2, poi P3, e poi P1... ..
 2. Metti il cibo nella caraffa, seleziona il tuo programma, quindi premi la manopola AVVIO / PAUSA, e l'apparecchiatura finirà il programma automaticamente tranne per programma P1.
- ATTENZIONE: poiché il programma P1 richiede l'inserimento degli ingredienti passo dopo passo,

questo programma richiede il tuo coinvolgimento per completare l'intero programma. Al termine del passaggio 1 la macchina emetterà 3 segnali acustici, la posizione temporale "00:00:00" mostra "FASE 2" e continua a lampeggiare, anche l'icona Impasto continua a lampeggiare. Ora è necessario aggiungere ingredienti e premere la manopola AVVIO / PAUSA per riprendere il programma.

Se non si preme la manopola AVVIO / PAUSA per riprendere il programma, dopo 10 minuti la macchina si spegnerà automaticamente. Per completare il passaggio 2, è necessario aggiungere gli ingredienti all'interno del boccale e impostare manualmente il programma come di seguito per completare il programma:

- Temperatura: 37 ° C
 - Potenza termica: 2
 - Velocità 3
 - Tempo: 4 min
3. Per soddisfare le esigenze individuali, il programma consente all'utente di regolare una certa temperatura e tempo di cottura in un determinato intervallo. Ad esempio, per il tempo di cottura di P3, il tempo predefinito è di 15 minuti, ma è possibile regolarlo da 5 a 30 minuti a piacere.

Accessorio richiesto



Lama per impastare

IMPASTARE		P1	
 Pétrir	Tipo di programma	Pane Classico o Pane per Pizza	
	ingredienti	Passo 1 : - 300 g di acqua - 25 g di lievito di birra fresco	Passo 2 : - 500 g di farina - 2 cucchiaini di sale - 1 cucchiaino da caffè di olio - 1 cucchiaino da caffè zucchero
	Temperatura	37°C	37°C
	Potenza termica	2	2
	Velocità	3	3
	Tempo: "regolabile"	2 minuti	4 minuti (2- 8 minuti)
IMPASTARE		P2	P3
	Tipo di programma	Pasticceria: Pate Brisee	Dolce
	ingredienti	200 g di farina 100 g di burro 1/2 cucchiaino di sale	Torta al cioccolato e preparazione di una mousse al

 Pétrir		1 bustina di zucchero vanigliato 1 uovo	cioccolato
	Temperatura	0	70°C (Da 50 °C a 90 °C)
	Potenza termica	0	6
	Velocità	3	2
	Tempo: "regolabile"	2 minuti (Da 30 sec a 3 min)	15 minuti (Da 5 min a 30 min)

Attenzione: per P1, quando la macchina ha finito il programma, ricordarsi di estrarre la farina fermentata dal boccale. Lasciarlo all'interno per lungo tempo può far sì che la farina tocchi il coperchio del vaso o addirittura trabocchi poiché la fermentazione prosegue e l'impasto si espande.

Per il programma P1 ci sono due passaggi. Tra il passaggio 1 e il passaggio 2, hai 15 minuti per aggiungere gli ingredienti necessari. Dopo 15 minuti, la macchina entrerà in modalità di sospensione. Quindi riavvierà il programma o verrà impostato manualmente.

Per il programma P3 Dessert è possibile realizzare diversi tipi di dessert come preparazioni per torte al cioccolato, creme alla vaniglia, budino di riso, mousse al cioccolato ...



Cottura lenta

- L'apparecchio fornisce 3 tipi di programma di cottura lenta: P1, P2, P3, P4. Ogni programma si adatta a diversi tipi di utilizzo in cucina, vedere tabella precedente.
- Premere il pulsante Cottura lenta, l'apparecchio entra in modalità P1, verrà mostrato P1 nella posizione del display del timer che lampeggerà, premere di nuovo, entrare in P2, poi P3, e poi P1... ..
- Mettere il cibo nella caraffa, selezionare il programma, quindi premere la manopola AVVIO / PAUSA e l'apparecchiatura terminerà automaticamente il programma.
- Per soddisfare le esigenze individuali, il programma consente all'utente di regolare una certa temperatura e tempo di cottura in un determinato intervallo. Ad esempio, per il tempo di cottura di P1, il tempo predefinito è di 5 minuti, ma è possibile regolarlo da 2 a 5 minuti a piacere.



Accessorio richiesto:



Lama per miscelare

COTTURA LENTA		P1
 Mijotage	Tipo di programma	Saltare in padella (Saltare in padella)
	Temperatura "regolabile"	120 ° C
	Potenza termica	10
	Velocità	1
	Tempo "regolabile"	5 (da 2 min a 5 min)

Questo programma ti consentirà di dorare il cibo. Puoi controllare il tempo di doratura adattandolo alle tue esigenze. Quando si rosolano le cipolle o l'aglio, si consiglia di regolare il tempo a 2 minuti.

COTTURA LENTA		P2
 Mijotage	Tipo di programma	Cottura lenta (per verdure)
	Temperatura "regolabile"	95 ° C
	Potenza termica	(Da 90 ° C a 100 ° C)
	Velocità	6
	Tempo "regolabile"	1

Questo programma ti permetterà di cuocere a fuoco lento le tue verdure con la possibilità di regolare il tempo di cottura in base al cibo che stai cucinando.

COTTURA LENTA		P3	
 Mijotage	Tipo di programma	Cottura lenta (per carne)	
	Temperatura "regolabile"	105 ° C (da 90 ° C a 110 ° C)	95 ° C
	Potenza termica	10	6 (da 2 a 6)
	Velocità	velocità 1 10s mescolando ogni 5 min	velocità 1 10s mescolando per ogni 10 min
	Tempo "regolabile"	10 min (da 5 min a 15 min)	30 min (da 10 min a 120 min)

Questo programma è adatto alla cottura lenta delle vostre carni, il suo tempo di cottura regolabile vi permetterà di cuocere alla perfezione carni bianche e rosse.

Il programma si compone di due fasi:

- Una fase di cottura veloce per rosolare la carne dove è possibile regolare la temperatura di cottura da 90 ° C a 110 ° C e il tempo tra 5 e 15 minuti.

- Un passaggio che permette la lenta cottura della vostra preparazione. Puoi controllare la potenza di riscaldamento tra 2 e 6 a seconda della carne che stai preparando, così come il tempo di cottura da 10 a 120 minuti.

Il programma richiede il tuo intervento al termine della fase 1, il programma si ferma in modo da poter regolare i vari parametri per la fase 2 di cottura lenta (potenza di riscaldamento, tempo). Una volta impostati i parametri, premere il pulsante avvio/pausa per avviare la seconda fase di cottura.

Se non si esegue alcuna azione entro 15 minuti (tempo di pausa), la fase 2 inizierà automaticamente con le impostazioni predefinite.

COTTURA LENTA		P4
 Mijotage	Tipo di programma	Tenere caldo
	Temperatura "regolabile"	65 ° C (da 65 ° C a 85 ° C)
	Potenza termica	8
	Velocità	velocità 1 miscelazione 10s ogni 5 min
	Tempo "regolabile"	30 min (da 15 min a 59 min)

Questo programma ti permetterà di mantenere calde le tue preparazioni con la sua temperatura regolabile da 65 ° C a 85 ° C, per il tempo che ti serve, regolando il tempo di mantenimento in caldo da 15 minuti a 59 minuti.



Zuppa

- L'apparecchio fornisce 2 tipi di cottura lenta: P1, P2, ogni programma è per diversi tipi di utilizzo della pentola, vedere la tabella precedente.
- Premere il pulsante Soupe, l'apparecchio entra in modalità P1, P1 verrà indicato nel display del timer e lampeggerà, premere di nuovo, entrare in P2, e poi P1... ..
- Mettere il cibo nella caraffa, selezionare il programma, quindi premere la manopola AVVIO / PAUSA e l'apparecchiatura terminerà automaticamente il programma.

Accessorio richiesto:

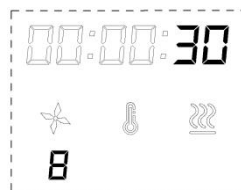


Lama per miscelare

Zuppa		P1
	Tipo di	Zuppa liscia (Il display esegue il conto alla rovescia di 35 minuti)

 Soupe	programma - Ingredienti	Passaggio 1: cottura	Passaggio 2: raffreddare e mescolare	Passaggio 3: miselazione
	Temperatura	100 °C		
	Potenza termica	(Da 95 a 110°C)	0	0
	Velocità	10	1	8
	Tempo	0	21'30s	30s

Questo programma ti preparerà una zuppa liscia. È progettato per preparare una zuppa di massimo 1.5 litri a una temperatura ambiente di 23 gradi. Se queste condizioni non vengono rispettate, potrebbe comparire sul display il messaggio di errore E11 tra fase di cottura e fase di impasto. Questo errore appare perché la temperatura della zuppa all'interno del vaso ha un livello troppo alto per essere mescolata. La miselazione ad alta velocità è impossibile perché la macchina attiva automaticamente il suo programma di protezione e impedisce la miselazione ad alta velocità per motivi di sicurezza. Si prega di seguire i passaggi seguenti per finire la zuppa:



1. Tenere premuto il pulsante per due secondi per ripristinare la macchina.
2. Rimuovere con cura il coperchio della caraffa e lasciare raffreddare la zuppa per circa 5 minuti, quindi chiudere il coperchio .
3. Regola manualmente la velocità di miselazione ad alta velocità 30S, quindi il programma termina e puoi goderti la tua zuppa.

Zuppa		P2	
 Soupe	Tipo di programma - Ingredienti	Zuppa grossa (il display esegue il conto alla rovescia di 35 minuti)	
		Passaggio 1: cottura	Passaggio 2: raffreddare e mescolare
	Temperatura	100°C(95 to 110°C)	
	Potenza termica	10	0
	Velocità	0	1
	Tempo	13'	22'

NB: Il tempo di cottura del programma è stato ottimizzato per la cottura di cibi freschi.

Il display rimane indietro, devi solo mettere tutti gli ingredienti nella ciotola e attendere la fine del programma.



Pulizia

1. L'apparecchio fornisce 2 tipi di programma di pulizia automatica: P1, P2, ogni programma è per diversi tipi di pulizia, vedere la tabella sopra.
2. Premere il pulsante Pulizia, l'apparecchio entra in modalità P1, P1 verrà indicato del display del timer e lampeggerà, premere di nuovo, entrare in P2, quindi P1... ..
3. Mettere l'acqua nella caraffa, selezionare il programma, quindi premere la manopola AVVIO / PAUSA e l'apparecchio pulirà automaticamente la caraffa.

Accessorio richiesto:



Lama per miscelare

Pulizia		P1
 Nettoyage	Tipo di programma - Ingredienti	Pulizia rapida con lama di miscelazione (acqua 2L)
		Risciacquo per ciotola meno sporca
	Temperatura	0
	Potenza termica	0
	Velocità	6
	Tempo	0,5 min

Questo programma è previsto per una breve pulizia del boccale e della lama di miscelazione, quindi richiederà il vostro intervento per completare la pulizia. Questo programma è utile quando si preparano zuppe o cibi a bassissimo contenuto di grassi

Pulizia		P2			
 Nettoyage	Tipo di programma - Ingredienti	Pulizia profonda con lama di miscelazione (Acqua 2L)			
		Step 1: Heating	Passaggio 2: miscelazione	Passaggio 3: riscaldamento	Passaggio 4: miscelazione
	Temperatura	60°C	0	60°C	0
	Potenza termica	10	0	10	0
	Velocità	2	6	2	6
	Tempo	3min	0.5min	4min	0.5min

Questo programma ha lo scopo di pulire più a fondo la ciotola ed è utile quando si preparano preparazioni a base di salse. Sarà comunque necessario il tuo intervento utilizzando una spugna per completare la pulizia



Lama per impastare

Pulizia		P3	
 Nettoyage	Tipo di programma - Ingredienti	Pulizia profonda con lama per impastare (acqua 2L)	
		Passaggio 1: riscaldamento	Passaggio 2: miselazione
	Temperatura	70°C	0
	Potenza termica	10	0
	Velocità	3	3
	Tempo	6min	0.5min

Questo programma ti permetterà di pulire la tua lama impastatrice quando realizzi dolci, torte e qualsiasi altra ricetta compatibile con la lama impastatrice.

Avvertenze:

- *Non aprire il coperchio mentre le lame sono in funzione, il contenuto del boccale potrebbe fuoriuscire.*
- *Una volta finito di impastare, attendere almeno 10 secondi prima di aprire il coperchio.*
- *Quando il prodotto viene utilizzato a qualsiasi velocità superiore a 6 o temperatura superiore a 60 °C, assicurarsi che il misurino sia posizionato correttamente per evitare schizzi di cibo.*
- *Non attivare la funzione di infusione con più di 1.5 L di liquidi o ingredienti caldi.*

V - MANUTENZIONE E PULIZIA

- Tutte le parti staccabili sono lavabili in lavastoviglie, Pulisci il robot da cucina dopo ogni utilizzo.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Lavare la pentola rimovibile con acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Pulire il corpo principale con un panno umido pulito. Se rimangono residui di cibo, inumidire il panno in acqua calda e sapone prima di pulirlo. Non immergere mai il corpo principale in acqua o altri liquidi.
- Per mantenere le buone prestazioni del vostro apparecchio, controllate e pulite la parte inferiore rimovibile del boccale dopo ogni utilizzo. Pulirlo con un panno morbido inumidito e asciugarlo accuratamente prima di riutilizzarlo.
- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo, scollegarlo dall'alimentazione e riporlo in un luogo fresco e sicuro.

Per i pezzi di ricambio:

Tutti i pezzi di ricambio possono essere acquistati dal sito web “ <https://www.senya.fr> ”. Si consiglia di contattare prima il nostro servizio clienti (service-client@senya.fr) che ti guiderà nell'acquisto delle parti corrette poiché la stessa parte potrebbe avere versioni diverse.

Suggerimenti per la pulizia:



Usa l'aceto bianco per pulire efficacemente il fondo della ciotola in acciaio inossidabile se le macchie sono persistenti



Usa i gusci d'uovo per pulire le lame. Versare l'acqua sulle lame e aggiungere i gusci d'uovo, dare 15 colpi di turbo, quindi risciacquare con acqua

VI - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La visualizzazione sullo schermo dei seguenti codici di errore è normale. Se il problema persiste dopo aver eseguito la soluzione elencata di seguito, contattare il nostro Centro Assistenza Clienti

Codice di errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
E1	Interruttore di sicurezza non fissato.	La ciotola o il coperchio della ciotola non sono fissati correttamente.	Rimontare il boccale e il coperchio del boccale, assicurarsi che tutte le parti siano assemblate correttamente e saldamente e provare a farlo funzionare di nuovo
E2	Errore del sensore di temperatura	La ciotola non è nella posizione corretta o il collegamento del sensore di temperatura alla base della ciotola è danneggiato.	Riassembla la ciotola e assicurati che sia fissata correttamente
E3	Il motore è bloccato	C'è troppo cibo nel boccale.	Rimuovere un po 'di cibo dall'interno della ciotola o tagliare il cibo in pezzi più piccoli e riavviare la macchina.
E4	La temperatura è troppo alta	Nella ciotola non c'è o c'è pochissimo cibo e la temperatura impostata è troppo alta e per troppo tempo.	Aggiungi alimenti nella ciotola.
E5	La temperatura	La macchina ha lavorato con troppa quantità di cibo	Interrompere il funzionamento della macchina e lasciarla raffreddare

	del motore è troppo alta	e per troppo tempo	prima di riavviarla.
E7	Non è stato possibile modificare la velocità con successo	Il cambio di velocità tra il livello basso (1-5) e il livello alto (6-10) è bloccato.	Rimuovere la caraffa, ruotare manualmente la staffa di fissaggio, fissare la caraffa e riavviare.
E11	Non è possibile utilizzare Pulse	La temperatura nel boccale è superiore a 90 °C	Raffredda il cibo e usa di nuovo il Pulse, oppure usa una velocità inferiore a 4

VII- 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
47 Avenue de Flandre,
2ème étage,
59290 Wasquehal,
France

Référence Senya: SYCP-M018
Référence fournisseur: CY016
Version : 1.0
Fabriqué en R.P.C

