

BLENDER A SOUPE

COOK & HEAT

SYCP-HB002

SEC 93.05.04



FR - NOTICE D'UTILISATION

ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES

EN - USER INSTRUCTIONS

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

DE - GEBRAUCHSANWEISUNG

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

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 non 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. N'utilisez pas l'appareil si le bloc moteur n'est pas correctement fixé.
12. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
13. Assurez-vous toujours qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
14. Le récipient devient chaud lorsqu'il est utilisé. Utilisez toujours la poignée prévue à cet effet. La surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
15. 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.

16. 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.

17. Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).

18. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.

19. Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis avec l'appareil.

20. N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

21. Ne pas tenir l'appareil ou le câble avec des mains humides.

22. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces en mouvement.

23. Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas le laisser à la portée des enfants.

24. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.

25. 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.

26. 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.

27. Garder l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est alimenté ou en refroidissement.

28. Lors du mixage de liquides chauds, une attention doit être apportée afin d'éviter toute projection de liquide chaud pouvant provoquer des brûlures.

29. Laisser toujours refroidir l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

30. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et si elles en comprennent les risques.

31. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

32. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.

33. En ce qui concerne les instructions pour l'utilisation de l'appareil et de durée de fonctionnement, référez-vous au paragraphe « utilisation » de cette notice.

34. 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.

35. Les enfants doivent rester sous surveillance afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

36. Des précautions devront être prises lors de la manipulation des lames lorsque l'on vide le bol et lors du nettoyage.

37. Toujours débrancher l'appareil de la prise si il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, démontage ou nettoyage.

38. Il y a un risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.

39. Attention: évitez les renversements sur le connecteur.

40. Des résidus peuvent apparaitre sur la surface de l'élément chauffant après utilisation.

41. Attention lors de la manutention des lames lors du vidage et du nettoyage du bol.

42. En ce qui concerne les instructions d'utilisation des accessoires, les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, reportez-vous aux paragraphes ci-dessous.



**ATTENTION ! LES LAMES SONT COUPANTES.
MANIPULEZ-LES AVEC PRECAUTION !**

- Si les lames se bloquent lors du mixage, débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'aliment responsable du blocage.

II. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

II.1 DESCRIPTION GLOBALE DU PRODUIT



1. Couvercle	2. Poignée du couvercle
3. Bol en inox	4. Poignée du bol
5. Bouton de sélection : « Select »	6. Bouton soupe veloutée : « Smooth »
7. Bouton soupe moulinée : « Chunky »	8. Bouton pour mixer manuellement : « Blend »
9. Bouton auto-nettoyage : « Auto clean »	10. Bouton marche / arrêt : « Start / Cancel »

II.2 CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 appareil à soupes
- 1 cordon d'alimentation
- 1 notice d'utilisation

II.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Appareil à soupes pour des préparations chaudes ou froides
- 4 programmes prédéfinis : soupe veloutée, soupe moulinée, mixage manuel, auto-nettoyage
- Bouton on/off
- Bol en acier inoxydable
- Capacité maximale des préparations chaudes : 1.4 L
- Capacité maximale des préparations froides : 1.6 L
- Système de contrôle intelligent pour éviter les débordements
- Fonction d'auto-mémoire
- Double lames en acier inoxydable
- Puissance de chauffe: 800-950W
- Puissance moteur: 200W
- Alimentation : 220-240V~ 50-60 Hz
- Dimensions produit : 20.5 x 17.5 x 34 cm

III. UTILISATION DU PRODUIT

III.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

Conseils :

- La quantité totale d'ingrédients et de liquide ne doit pas dépasser la ligne de limite max (**préparations froides 1.6 L, préparations chaudes 1.4 L**). En cas de débordement, il y a des risques de brûlures.
- Assurez-vous que tous les ingrédients soient épluchés ou coupés en cubes (2-3 cm).
- Remuez toujours vos ingrédients avant de les mettre dans le bol afin qu'ils ne collent pas dans le fond du produit. Retirez toujours la soupe lorsque le cycle est terminé, car l'appareil reste toujours chaud et peut brûler votre préparation.

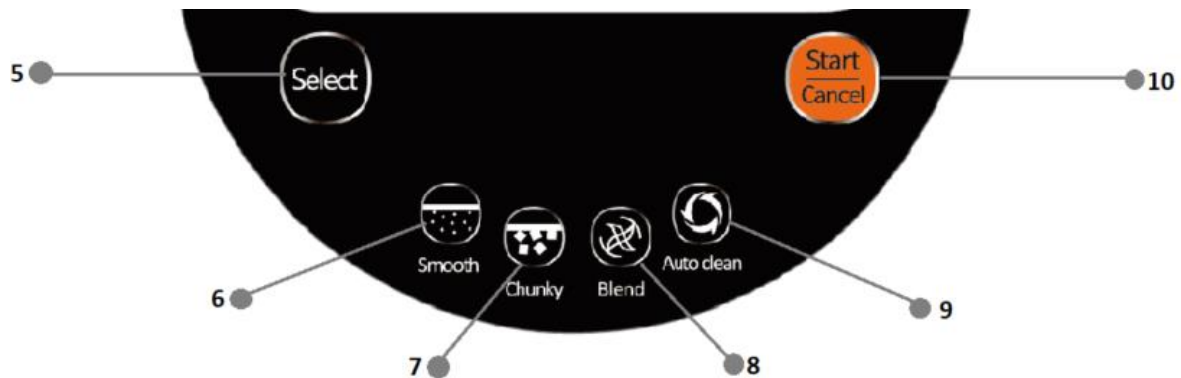
- Si le panneau de commande ne s'allume pas ou si l'appareil ne démarre pas après la mise sous tension, vérifiez que le bloc moteur soit bien connecté avec le bol. Ne chauffez/mixez pas l'appareil dans le vide sans aliment.
- Certaines préparations ne peuvent pas être réalisées correctement par cet appareil : sauce béchamel, sauce mayonnaise.
- Possibilité d'arrêter l'appareil en cours de cuisson en appuyant sur le bouton on / off.
- Vous pouvez verser un filet d'huile dans le bol pour éviter que les ingrédients collent dans le fond.
- Si une sonnerie retentit, débranchez le soup maker et vérifiez le capteur à débordement situé en dessous du couvercle. Nettoyez-le, réduisez le contenu à l'intérieur du bol avant d'essayer à nouveau.







III.2 FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

Cet appareil est préconisé pour réaliser : **soupe veloutée, soupe moulinée, smoothie, milkshake, compote, cocktail de fruit.**

1. Assurez-vous que le blender ne soit pas branché à la prise électrique.
2. Découpez tous les ingrédients en morceaux de 2-3 cm et placez-les dans le bol.
3. Enfin, ajoutez de l'eau froide (selon le type de préparation), en veillant à ce que la préparation totale ne dépasse pas la capacité maximale : 1.6L pour les préparations froides et 1.4L pour les préparations chaudes.
4. Placez le bloc moteur sur le bol. Le blender ne fonctionne pas si le bloc moteur n'est pas installé correctement.
5. Branchez le blender à la prise électrique.
6. Appuyez une fois sur le bouton start / cancel (10), l'appareil se met en marche. L'ensemble des 4 boutons clignotent en rouge.
7. Choisissez ensuite l'un des 4 modes que vous souhaitez utiliser grâce au bouton de sélection. Une fois le programme sélectionné, appuyez sur le bouton start / cancel (10). Le programme se met en route.

III.3 UTILISATION DES MODES



	Bouton de sélection : « Select » (5) , utilisé pour sélectionner les programmes
	Bouton soupe veloutée : « Smooth » (6) , utilisé pour faire des soupes veloutée, coulis...
	Bouton soupe moulinée : « Chunky » (7) , utilisé pour faire des soupes moulinée, compote...
	Bouton pour mixer manuellement : « Blend » (8) , utilisé pour mixer différents aliments selon votre envie
	Bouton auto-nettoyage : « Auto clean » (9) , utilisé pour nettoyer votre bol en inox
	Bouton marche/arrêt : « Start/Cancel » (10) , utilisé pour mettre en marche ou interrompre un programme



Mode Soupe veloutée

Le mode « soupe veloutée » est un programme de 25 à 30 minutes alternant mixage et cuisson. Vous pouvez utiliser ce mode afin de réaliser vos soupes lisses, potages, veloutés chauds...

- 1- Appuyez sur le bouton de sélection (5) jusqu'à ce que le bouton soupe velouté (6) s'allume.
- 2- Appuyez sur le bouton start / cancel (10) pour commencer le programme.
- 3- En fin de cuisson, un signal sonore retentit. Votre préparation est prête à être dégustée.

Remarque :

- Durant la cuisson, il est tout à fait normal que l'appareil fasse du bruit, mixe plusieurs fois les aliments et que des filets de vapeur s'échappent de l'appareil.
- Vous pouvez également interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton start / cancel (10).



Mode Soupe moulinée

Utilisez ce mode afin de réaliser vos soupes avec morceaux. Le mode « soupe moulinée » est un programme de 25 à 30 minutes.

1. Appuyez sur le bouton de sélection (5) jusqu'à ce que le bouton soupe moulinée (7) s'allume.
2. Appuyez sur le bouton start / cancel (10) pour commencer le programme.
3. En fin de cuisson, un signal sonore retentit. Votre préparation est prête à être dégustée.

Remarque :

- Vous pouvez interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton on/off (10).
- Ce programme ne dispose pas d'une fonction de mixage automatique : utilisez le mode mixage manuel (8) afin d'obtenir la texture souhaitée.



Mode Mixage manuel

Le mode « mixage manuel » est un programme ne disposant pas de fonction de cuisson. Utilisez ce mode afin d'ajuster la consistance de vos préparations, créer des smoothies, ou des vinaigrettes. C'est un programme d'environ 3 minutes.

- 1- Appuyez sur le bouton de sélection (5) jusqu'à ce que le bouton de mixage manuel (8) s'allume.
- 2- Appuyez sur le bouton start / cancel (10) pour commencer le programme.
- 3- En fin de cuisson, un signal sonore retentit. Votre préparation est prête à être dégustée.
- 4- Si la préparation n'a pas atteint la texture que vous désirez, vous pouvez répéter cette étape 1 à 2 fois.

Remarque :

- Ce programme ne dispose pas d'une fonction de cuisson.
- Le mode manuel fonctionne par intermitence entre mixage et temps de pause.
- Ne mixer pas d'aliments secs.
- N'utilisez pas ce programme plus de 5 fois de suites



Mode Auto-nettoyage

Le mode auto-nettoyage permet de laver votre bol en inox après la réalisation de vos préparations. C'est un programme d'environ 4 minutes.

- 1- Remplissez le bol en inox avec de l'eau chaude jusqu'à la limite max.
- 2- Appuyez sur le bouton de sélection (5) jusqu'à ce que le bouton auto-nettoyage (9) s'allume.
- 3- Appuyez sur le bouton start / cancel (10) pour commencer le programme.
- 4- Si la préparation n'a pas atteint la texture que vous désirez, vous pouvez répéter cette étape 1 à 3 fois.

Remarque :

- N'ajoutez pas de savon dans le bol. Cela risque d'endommager le produit.

Fonction auto-mémoire

Le produit a une fonction d'auto-mémoire. Cette fonction permet d'ajouter plus d'ingrédients dans le bol en cours de cycle, tout en gardant le réglage sélectionné au début.

- 1- Débranchez l'appareil ou enlevez le couvercle pour le mettre sur pause.
- 2- Enlevez prudemment le couvercle puis ajoutez les ingrédients dans le bol
- 3- Remplacez le couvercle et rebranchez l'appareil. Le produit reprendra le cycle à l'endroit (au moment ?) où le réglage précédemment sélectionné avait été mis en pause.

Remarque :

- Veuillez noter que la fonction auto-mémoire se conserve environ 3 minutes après avoir débranché l'appareil ou enlevé le couvercle.

IV. ENTRETIEN ET STOCKAGE

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

- N'immergez jamais le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- **Faites très attention de ne pas vous couper lors de la manipulation des lames car elles sont coupantes !**
- Nettoyez la surface de l'appareil et le couvercle avec un chiffon doux et humide.
- **Attention :** Les lames ne sont pas amovibles et sont très coupantes ; soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez

IV. GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Solution
Le produit ne s'allume pas	Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien inséré dans le produit, branchez le cordon à la prise
Le produit ne s'allume pas ou s'est arrêté pendant l'utilisation	Vérifiez que le couvercle est bien fermé Vérifiez que vous avez bien respecté les niveaux min et max
Les aliments ne sont pas bien mixés ou pas bien cuits	Vérifiez que les aliments ont été coupés en petits cubes (2-3 cm)

V. TRAITEMENT DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE



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

du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre distributeur. Le matériau d'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage de manière écologique et mettez-le à la disposition du service de collecte des matières recyclables.

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

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

GARANTIA Y SERVICIO POSTVENTATA

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

Condiciones de la garantía

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

Disponibilidad de piezas de recambio

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

Opinión del cliente

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

Política sobre el bisfenol A

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



I. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Antes de utilizar el aparato, compruebe que no presenta ningún daño visible. No utilice un aparato dañado.
2. Este aparato es para uso doméstico y no comercial. Cualquier otro uso que no sea este se considerará como no conforme. Toda reclamación por causa de daños derivados de un uso no conforme queda excluida. El usuario será quien asuma los riesgos únicamente.
3. Este aparato está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y similares como:
4. Espacios de cocina reservados al personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
5. granjas;
6. utilización por parte de clientes de hoteles, hostales y otros entornos de carácter residencial;
7. habitaciones de huéspedes.
8. No usar el producto para otros usos no previstos.
9. Este aparato cumple las normas vigentes relativas a este tipo de producto.
10. Compruebe que la tensión de la red corresponda a 220-240V.
11. No utilizar el aparato en exteriores.

12. Conecte siempre el aparato a una toma de corriente de fácil acceso.
13. Al desconectar el cable de alimentación, tire siempre del enchufe y no del propio cable.
14. No utilice el aparato cuando el recipiente esté vacío. La superficie del elemento de calentamiento se somete a calor residual después de su uso.
15. No utilice el aparato si el bloque del motor no está correctamente fijado.
16. No mueva el aparato cuando se encuentre en funcionamiento.
17. Asegúrese siempre de que haya suficiente espacio alrededor del aparato cuando se encuentre en funcionamiento.
18. El recipiente se calienta cuando se utiliza. Utilice siempre el asa prevista a tal efecto.
19. No utilice el aparato:
20. si el enchufe o el cable de alimentación está dañado,
21. si el aparato se ha dañado de alguna manera,
22. si se le ha caído.
23. Apague la máquina y desenchúfela de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o piezas móviles.
24. No deje colgando el cable de alimentación en el borde de una mesa o de un espacio de trabajo y preste

atención para que no entre en contacto con superficies calientes.

25. No coloque ni utilice este aparato cerca de una fuente de calor (cocina, calefacción, etc.).

26. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo retuerza.

27. Utilice únicamente los accesorios originales suministrados con el aparato.

28. No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

29. No manipule el aparato o el cable con las manos húmedas.

30. Asegúrese de desconectar el aparato una vez que haya terminado de usarlo, cuando no se esté supervisando y antes de montarlo, desmontarlo o de limpiarlo.

31. Este aparato no es un juguete, manténgase fuera del alcance de los niños.

32. No deje el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.

33. Si el aparato está dañado, debe ser reparado por el fabricante o por una persona cualificada para evitar cualquier peligro. Esto afecta especialmente a la sustitución del cable de alimentación si está dañado. Las

reparaciones no conformes pueden causar riesgos considerables para el usuario.

34. Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser reemplazado por su distribuidor, el servicio posventa o personal con una cualificación adecuada para evitar cualquier peligro.

35. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños cuando esté enchufado o enfriándose.

36. Al mezclar líquidos calientes, deberá prestarse especial atención para evitar cualquier salpicadura de líquido caliente que pudiera provocar quemaduras.

37. Dejar siempre que el aparato se enfríe antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

38. Los dispositivos pueden ser utilizados por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están dañadas o que carecen de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos para usar el dispositivo de manera segura y si Entender los riesgos.

39. Los niños no deben jugar con el aparato sin vigilancia.

40. Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños.

41. En lo relativo a las instrucciones de uso del aparato y a la duración de funcionamiento, consulte el apartado «uso» de este manual.

42. En lo relativo a las instrucciones de limpieza del aparato (especialmente las superficies en contacto con alimentos), consulte el apartado «limpieza y almacenamiento» de este manual.

43. Los niños deben estar vigilados para que no jueguen con el aparato.

44. Deberán tomarse precauciones durante la manipulación de las cuchillas al vaciar el bol y durante la limpieza.

45. Siempre desenchúfelo del tomacorriente si lo deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

46. Hay un riesgo de lesiones en caso de mala utilización.

47. Precaución: evite derramar sobre el conector.

48. Pueden aparecer residuos en la superficie del elemento calefactor tras su utilización.

49. Preste atención durante la manipulación de las cuchillas durante el vaciado y la limpieza del bol.

50. Para obtener instrucciones sobre cómo usar accesorios, tiempos de operación y ajustes de velocidad, consulte los párrafos a continuación.



**¡ATENCIÓN! LAS CUCHILLAS SON CORTANTES
¡MANIPÚLELAS CON CUIDADO!**

- Si las cuchillas se bloquean durante la mezcla, desconecte siempre el aparato antes de retirar el alimento responsable del bloqueo.

II. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

II.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



11. Tapa	12. Asa de la tapa
13. Bol de acero inoxidable	14. Asa del bol
15. Botón de selección: «Select»	16. Botón velouté: «Smooth»
17. Botón puré: «Chuncky»	18. Botón para mezclar manualmente: «Blend»
19. Botón autolimpieza: «Auto clean»	20. Botón de encendido/apagado: «Start / Cancel»

II.2 CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 máquina para preparar cremas y purés
- 1 cable de alimentación
- 1 instrucciones de uso

II.3 CARACTERISTICAS TECNICAS DEL PRODUCTO

- Máquina para preparar cremas y purés fríos y calientes
- 4 programas predefinidos: velouté, puré, mezcla manual y autolimpieza
- Botón on/off
- Bol de acero inoxidable
- Capacidad máxima para preparaciones calientes: 1,4 L
- Capacidad máxima para preparaciones frías: 1,6 L
- Sistema de control inteligente para evitar desbordamientos
- Función Automemoria
- Cuchillas dobles en acero inoxidable
- Potencia de calentamiento: 800-950 W
- Potencia del motor: 200 W
- Alimentación: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Tamaño del producto: 20,5 x 17,5 x 34 cm

III. MODO DE EMPLEO

III.1 ANTES DEL PRIMER USO

- Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave y seco y lave las cuchillas con agua caliente y líquido lavavajillas.
- Aclare con agua limpia y seque cuidadosamente con ayuda de un paño suave.
- Coloque el producto sobre una superficie estable y limpia.

Consejos:

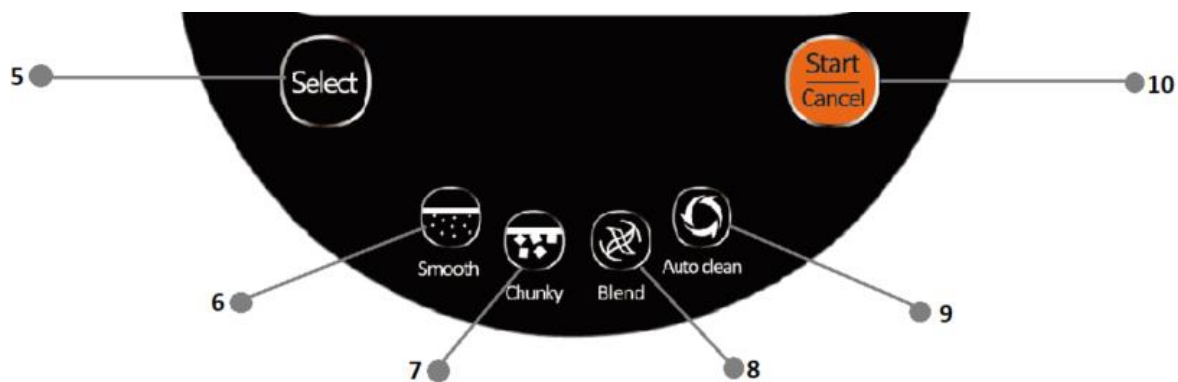
- La cantidad total de ingredientes y de líquido no debe sobrepasar la línea de límite «max» (**preparaciones frías = 1,6 L, preparaciones calientes = 1,4 L**). En caso de desbordamiento, hay riesgo de quemaduras.
- Asegúrese de que todos los ingredientes estén pelados y cortados en dados (2-3 cm).
- Revuelva siempre los ingredientes antes de ponerlos en el bol para que no se peguen en el fondo del producto. Retire siempre la preparación cuando haya completado el ciclo, ya que el aparato sigue estando caliente y podría quemarla.
- Si el panel de control no se enciende, o si el aparato no arranca después de conectarse a la red eléctrica, compruebe que el bloque del motor está bien conectado al bol. No utilice la función de calentar/mezclar del aparato si se encuentra vacío.
- Algunas preparaciones no pueden realizarse correctamente con este aparato: bechamel y mayonesa.
- Posibilidad de detener el aparato durante la cocción pulsando el botón on/off.
- Puede echar un chorrito de aceite en el bol para evitar que los ingredientes se peguen al fondo.
- Si escucha un aviso sonoro, desconecte el aparato y compruebe el sensor de desbordamiento situado debajo de la tapa. Límpielo y reduzca el contenido dentro del bol antes de intentarlo de nuevo.







III.2 FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

Cet appareil est préconisé pour réaliser : soupe veloutée, soupe moulinée, smoothie, milk-shake, compote, cocktail de fruit.

1. Asegúrese de que la batidora no se encuentre conectada a la toma eléctrica.
2. Corte todos los ingredientes en trozos de 2-3 cm y colóquelos en el bol.
3. Por último, añada agua fría (según el tipo de preparación), controlando que la preparación total no supere la capacidad máxima: 1,6 L para las preparaciones frías y 1,4 L para las preparaciones calientes.
4. Coloque el bloque del motor en el bol. La batidora no funciona si el bloque del motor no está correctamente instalado.
5. Conecte la batidora a la toma de corriente eléctrica.
6. Pulse una vez el botón start / cancel (10) para que se encienda el aparato. Los 4 botones parpadean en rojo.
7. A continuación, elija uno de los 4 modos que desea usar mediante el botón de selección. Una vez que haya seleccionado su programa, pulse el botón start / cancel (10). El programa se pondrá en marcha.

III.3 UTILISATION DES MODES



	Botón de selección: «Select» (5), utilizado para seleccionar los programas
	Botón velouté: «Smooth» (6), utilizado para hacer veloutés, cremas, salsas, etc.
	Botón puré: «Chunky» (7), utilizado para hacer purés, compotas, etc.
	Botón para mezclar manualmente: «Blend» (8), utilizado para mezclar distintos alimentos a su gusto
	Botón autolimpieza: «Auto clean» (9), utilizado para limpiar el bol de acero inoxidable
	Botón de encendido/apagado. «Start/Cancel» (10), utilizado para poner en marcha o interrumpir un programa



Botón Velouté:

El modo «velouté» es un programa de 25-30 minutos que alterna mezcla y cocción. Puede utilizar este modo para preparar veloutés, cremas, potajes, etc.

1. Pulse el botón de selección (5) hasta que el botón velouté (6) se encienda.
2. Pulse el botón start / cancel (10) para comenzar el programa.
3. Al final de la cocción, escuchará una señal acústica. Su preparación está lista para degustarse.

Nota:

- Durante la cocción, es normal que el aparato haga ruido, mezcle los alimentos varias veces y que salgan chorros de vapor del aparato.
- También puede interrumpir la preparación en cualquier momento pulsando el botón start / cancel (10).



Botón Puré:

Utilice este modo para realizar sus purés con trozos. El modo «puré» es un programa de 25-30 minutos.

1. Pulse el botón de selección (5) hasta que el botón puré (7) se encienda.
2. Pulse el botón start / cancel (10) para comenzar el programa.
3. Al final de la cocción, escuchará una señal acústica. Su preparación está lista para degustarse.

Nota:

- Puede interrumpir la preparación en cualquier momento pulsando el botón on/off (10).
- Este programa no dispone de una función de mezcla automática: utilice el modo de mezcla manual (8) para obtener la textura deseada.



Modo de mezcla manual

El modo «mezcla manual» es un programa que no dispone de función de cocción. Use este modo para ajustar la consistencia de sus preparaciones, crear smoothies o vinagretas. Es un programa de aproximadamente 3 minutos.

1. Pulse el botón de selección (5) hasta que el botón de mezcla manual (8) se encienda.
2. Pulse el botón start / cancel (10) para comenzar el programa.
3. Al final de la cocción, escuchará una señal acústica. Su preparación está lista para degustarse.
4. Si la preparación no ha alcanzado la textura que desea, puede repetir este paso 1-2 veces.

Nota:

- Este programa no dispone de una función de cocción.
- El modo manual tiene un funcionamiento intermitente entre mezcla y tiempos de pausa.
- No mezcle alimentos secos.
- No utilice este programa más de 5 veces seguidas.



Modo Autolimpieza:

El modo autolimpieza permite lavar el bol en acero inoxidable una vez que haya terminado sus preparaciones. Es un programa de aproximadamente 4 minutos.

1. Llene el bol de acero inoxidable con agua caliente hasta el límite máx.
2. Pulse el botón de selección (5) hasta que el botón autolimpieza (9) se encienda.
3. Pulse el botón start / cancel (10) para comenzar el programa.
4. Si la preparación no ha alcanzado la textura que desea, puede repetir este paso 1-3 veces.

Nota:

- No añada jabón en el bol. Si lo hace, podría dañar el producto.

Función Automemoria

El producto tiene una función automemoria. Esta función permite añadir más ingredientes en el bol durante un ciclo, conservando el ajuste seleccionado al principio.

1. Desenchufe el aparato o quite la tapa para ponerlo en pausa.
2. Retire con cuidado la tapa, luego agregue los ingredientes en el bol.

3. Coloque la tapa de nuevo y vuelva a enchufar el aparato. El producto reanudará el ciclo en el momento en el que el ajuste seleccionado anteriormente se puso en pausa.

Nota:

- Tenga en cuenta que la función automemoria permanece activa durante aproximadamente 3 minutos después de haber desenchufado el aparato o retirado la tapa.

IV. LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Desconecte siempre el aparato y espere a que se apague por completo antes de desmontarlo.

- No sumerja nunca el bloque del motor, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Limpie estas partes con ayuda de un paño suave y húmedo.
- **¡Tenga cuidado para no cortarse durante la manipulación de las cuchillas porque son muy cortantes!**
- Limpie la superficie del aparato y la tapa con un paño suave y húmedo.
- **Atención:** Las cuchillas no pueden retirarse y son muy cortantes; tenga un cuidado extremo al limpiarlas

V. GUIA DE RESOLUCION DE PROBLEMAS

Problema	Solución
El producto no se enciende	Asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente insertado en el producto, conecte el cable a la toma de corriente
El producto no se enciende o se ha detenido al usarlo	Compruebe que la tapa esté bien cerrada Asegúrese de que haya respetado debidamente los niveles «min» y «max»
Los alimentos no están bien mezclados o cocidos	Asegúrese de que los alimentos están cortados en dados (2-3 cm)

VI. TRATTAMENTO DEGLI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI A FINE CICLO



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

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. 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. Do not use the product for other unintended uses
5. This appliance complies with the standards in force for this type of product.
6. Make sure that the network voltage corresponds to 220-240V.

7. Place the product on a stable surface. Do not slot it in.
8. Always connect the appliance to an accessible power outlet.
9. When unplugging the power cord, always pull it at the plug; do not pull on the cord.
10. Do not run the appliance with an empty jug.
11. Do not use the appliance without the motor clipped in place.
12. Do not move the appliance whilst in use.
13. Always make sure there is sufficient ventilation around the appliance when it's in use.
14. The jug body becomes hot during use, always use the handle provided. The heating element surface is subject to residual heat after use.
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. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
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. When mixing hot liquids, take care to avoid splashing any hot liquid that could cause burns.
29. Always leave the appliance to cool down before cleaning.
30. Appliances 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.
31. Children shall not play with the appliance without person responsible.
32. Children shall not play with the appliance
33. It is essential to keep this appliance clean since it is in direct contact with food.
34. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), thanks to refer to the paragraph “advice for care & storage” in this manual.
35. Children must be kept under supervision to ensure that they do not play with the appliance.
36. Great care must be taken when handling the blades when emptying the bowl and during cleaning.
37. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
38. Improper use may result in injury.

39. Warning: avoid spillage on the connector.
40. The appliance is only to be used with the stand(motor unit) provided.
41. The heating element surface is subject to residual heat after use.
42. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
43. Regarding the instructions for the use of accessories, operation times and speed settings, refer to the below paragraphs.



WATCH OUT! BLADES ARE SHARP. HANDLE THEM WITH CARE!

- If the blades are blocked when mixing, always unplug the appliance before removing the food responsible for blocking.

II. CHARACTERISICS OF THE PRODUCT

II.1 GLOBAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT



1. Lid	2. Handle of lid
3. Jug in stainless steel	4. Handle of jug
5. Button of selection : "Select"	6. Button for smooth soup : "Smooth"
7. Button for chunky soup : "Chunky"	8. Button for manual blending : "Blend"
9. Button for auto cleaning : "Auto clean"	10. "Start / Cancel" button

II.2 CONTENTS OF PACKAGING

- 1 soup maker
- 1 power cord
- 1 user manual

II.3 TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT

- Soup maker for hot and cold preparations
- 4 predefined programmes: smooth soup, chunky soup, manual blending, auto cleaning
- Start / Cancel button
- Jug in stainless steel
- Maximum capacity for hot preparations : 1.4 L
- Maximum capacity for cold preparations : 1.6 L
- Intelligent control system to avoid overflows
- Auto memory function
- Double blades in stainless steel
- Heating power : 800-950W
- Motor power : 200W
- Power : 220-240V ~ 50-60Hz
- Product dimensions : 20.5 x 17.5 x 34 cm

III. USE OF THE PRODUCT

III.1 BEFORE THE FIRST USE

- Wipe the unit body with a soft, dry cloth and wash the blades with hot water and washing up liquid.
- Rinse with clean water and dry carefully with a soft cloth.
- Place the product on a stable and clean surface

Tips for using the appliance :

- The total quantity of ingredients and liquid must not go above the maximum limit (**cold preparation 1.6 L, hot preparation 1.4 L**). Any spillages may result in burns.
- Ensure all ingredients are peeled, sliced or cubed (2-3cm)
- Always stir your ingredients before adding the motor, this prevents ingredients sticking to the bottom of your soup maker. Always remove the soup when the cycle is finished because the blender will still be hot and may burn your soup.
- If the control panel does not light up or if the blender does not start after it is switched on, check that the bowl and motor are properly positioned.
- Do not heat/blend with the appliance empty.
- Some operations cannot be performed properly with this blender: béchamel sauce, mayonnaise.
- The appliance may be stopped during the cooking process by pressing the start / cancel button.

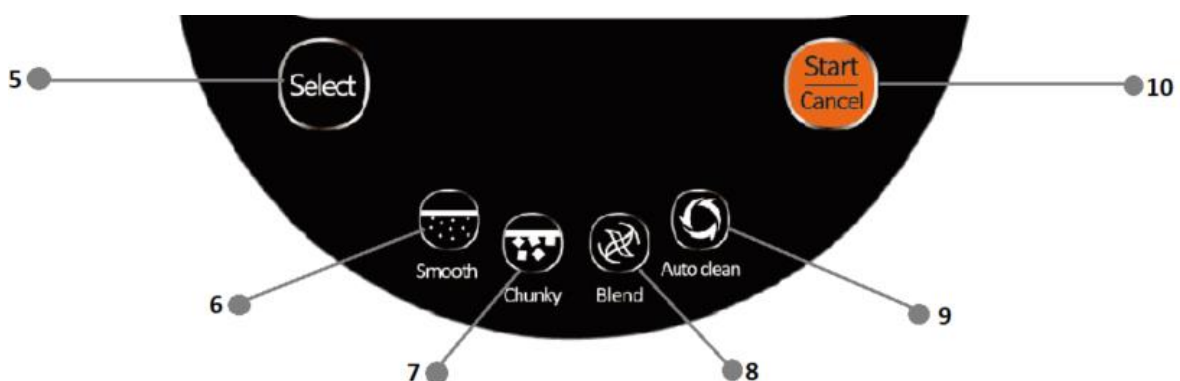
- You can pour a drizzle of oil into the bowl to prevent the ingredients from sticking to the bottom.
- If a buzzer sounds, unplug the soup maker and check the overflow sensor below the cover. Clean it, reduce the contents inside the bowl before trying again.







III.2 USING THE APPLIANCE

This device is recommended for the following: **smooth soup, chunky soup, smoothie, milkshake, fruit purée, fruit cocktail.**

1. Ensure the soup maker is not connected to the power outlet
2. Chop all the ingredients into 2-3 cm chunks and place them in the bowl
3. Finally, add cold water/liquids (according to what is being made), making sure to respect the maximum fill level: 1.6 L for cold use and 1.4 L for hot use.
4. Position the motor unit on the jug. The soup maker will not operate if the motor unit is not fitted correctly.
5. Plug the soup maker into the power socket.
6. Press once on the start / cancel button (10) to turn on the appliance; all 4 buttons will start flashing in red color.
7. Then choose one of the 4 modes you want to use with the select button. Once the program is selected, press the start / cancel button (10). The program starts.

III.3 USE OF THE MODES



	Button of selection : « Select » (5) , use to select program
	Button for smooth soup : « Smooth » (6) , use to make smooth soup, coulis ...
	Button for chunky soup : « Chunky » (7) , use to make chunky soup, compotes ...
	Button for manual blending : « Blend » (8) , use to blend and mix different food according your desire
	Button for auto cleaning : « Auto clean » (9) , use to clean the jug in stainless steel
	« Start/Cancel » button (10) , use to start or stop a program



Smooth soup mode

The "smooth soup" mode is a program of 25 to 30 minutes alternating mixing and cooking. You can use this mode to make your smooth soups, coulis...

1. Press the button of the selection (5) until the button for the smooth soup (6) lights up
2. Press the start / cancel button (10) to start the program
3. At the end of the program, an alarm will ring, your preparation is ready

Note :

- During cooking, it is quite normal for the appliance to make a noise, blend the food several times and small jets of steam to escape from the appliance.
- You can also interrupt the preparation at any time by pressing the start / cancel button (10). The appliance switches to standby mode.



Chunky soup mode

Use this mode to make your soups with pieces. The "chunky soup" mode is a 25 to 30 minute program.

1. Press the button of the selection (5) until the button for the chunky soup (6) lights up
2. Press the start / cancel button (10) to start the program
3. At the end of the program, an alarm will ring, your preparation is ready

Note :

- You can also interrupt the preparation at any time by pressing the start / cancel button (10). The appliance switches to standby mode.
- This program does not have an automatic mixing function : use the manual blending mode (8) to obtain the desired texture.



Manual blending mode

The "manual blending" mode is a program that does not have a cooking function. Use this mode to adjust the consistency of your preparations, create smoothies, or salad. It's a program of about 3 minutes.

1. Press the button of the selection (5) until the button for manual blending (6) lights up
2. Press the start / cancel button (10) to start the program
3. At the end of the program, an alarm will ring, your preparation is ready
4. If the preparation has not reached the texture you want, you can repeat this step 1 to 2 times.

Note :

- This program does not have a cooking function.
- The manual mode works intermittently between mixing and pause time.
- Do not mix dry foods
- Do not use this program more than 5 times



Auto cleaning mode

The auto cleaning mode allows you to wash your jug in stainless steel after your preparations. It is a program of 4 minutes.

1. Fill the jug with hot water up to the max.
2. Press the button of selection (5) until the button of auto cleaning (9) lights up.
3. Press the start / cancel button (10) to start the program.
4. If the preparation has not reached the texture you want, you can repeat this step 1 to 3 times.

Note :

- Do not add soap in the jug. This may damage the product

Auto memory function

The product has an auto memory function. This function allows you to add more ingredients in the jug during the cycle, while keeping the setting selected at the beginning.

1. Unplug the product or remove the lid to put it in pause mode.
2. Carefully remove the lid and add the ingredients in the jug.
3. Replace the lid and reconnect the product. The product will resume the cycle at the point where the previously selected setting was paused.

Note :

- Please note that the auto memory function will keep for about 3 minutes after unplugging or removing the lid

IV. CARE AND STORAGE

- Always unplug the appliance and wait for its complete stop before dismantling it.
- Never immerse the motor unit, its power cord or its plug in water or any other liquid. Clean them with a soft, damp cloth.
- Clean the surface of the soup maker base unit and lid with a soft, damp cloth.
- **Warning:** The blades cannot be removed and are very sharp; be extremely careful when cleaning the inside of the bowl.

V. TROUBLE SHOOTING GUIDE

Problem	Solution
The product does not turn on	Check that the power cord is firmly seated in the product, plug the power cord into the socket
Product does not turn on or stop during use	Check that the lid is closed properly Check that you have respected the min and max levels
Foods are not well mixed or not well cooked	Check that the food has been cut into small cubes (2-3 cm)

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



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

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

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

GARANTIE EN KLANTENDIENST

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

Garantievoorwaarden

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

Verkrijgbaarheid van reserveonderdelen

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

Mening klant

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

Beleid betreffende bisfenol A

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



I. TECHNISCHE KENMERKEN

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. Gebruik het apparaat niet als de motorunit niet correct is bevestigd.
12. Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.
13. Zorg altijd voor voldoende ruimte rond het apparaat wanneer het in werking is.
14. De recipiënt wordt warm wanneer het in gebruik is. Gebruik altijd de handgreep. Het oppervlak van het verwarmingselement wordt na gebruik onderworpen aan restwarmte.
15. 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,
16. 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.

17. Dit apparaat niet gebruiken in de buurt van een warmtebron (kookplaat, verwarming...).
18. Het koord niet om het apparaat rollen, zodat deze niet in elkaar kan draaien.
19. Alleen de bij het apparaat geleverde accessoires gebruiken.
20. Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen.
21. Het apparaat of de kabel niet vastnemen met vochtige handen.
22. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of bewegende onderdelen verwisselt.
23. Dit toestel is geen speelgoed: houd het buiten het bereik van kinderen.
24. Laat het apparaat niet onbewaakt achter wanneer het aan staat.
25. 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 voedingsnoer indien dit beschadigd is. Reparaties die niet-conform zijn kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.
26. 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.

27. Hou het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het aan staat of aan het afkoelen is.

28. Bij het mixen van warme ingrediënten moet men hete vloeistofspatten voorkomen, want deze kunnen brandwonden veroorzaken.

29. Laat het apparaat altijd afkoelen vooraleer het te reinigen.

30. De apparaten kunnen worden gebruikt door personen van wie de fysieke, sensorische of mentale vermogens verminderd zijn of die geen ervaring en kennis hebben als ze onder toezicht staan of de opdracht hebben gekregen om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en als ze begrijp de risico's.

31. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

32. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

33. Wat betreft de gebruiksinstructies van het apparaat en de gebruiksduur, wordt u verwezen naar de paragraaf «werking» van deze bijsluiters.

34. 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.

35. Kinderen moeten onder toezicht verkeren, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

36. De nodige voorzorgsmaatregelen moeten getroffen worden bij de hantering van het mes, tijdens het ledigen van de kan en de reiniging.

37. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en vóór montage, demontage of reiniging.

38. Risico van verwondingen in geval van een verkeerd gebruik.

39. Let op: vermijd morsen op de connector.

40. Het verwarmingselement oppervlak onder restwarmte na gebruik.

41. Er moet worden genomen bij de omgang met de scherpe messen, het legen van de kom en tijdens het reinigen.

42. Raadpleeg de onderstaande paragrafen voor instructies over het gebruik van accessoires, bedrijfstijd en snelheidsinstellingen.



PAS OP! DE MESSEN ZIJN SCHERP. GA HIER

VOORZICHTIG MEE OM!

- Wanneer de messen tijdens het mixen blokkeren, moet u het apparaat eerst uitzetten alvorens het stukje voedsel te verwijderen die de blokkade veroorzaakt.

II. PRODUCTKENMERKEN

II.1 ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1. Deksel	2. Handgreep van het deksel
3. RVS kom	4. Handgreep van de kan
5. Keuzeknop: « Select »	6. Knop voor gladde soep: « Smooth »
7. Knop voor stevige soep: « Chunky »	8. Knop voor handmatig mengen: « Blend »
9. Zelfreinigingsknop: « Auto clean »	10. Aan/uitknop: « Start / Cancel »

II.2 INHOUD VAN DE VERPAKING

- 1 Soepmaker
- 1 stroomkabel
- 1 gebruiksaanwijzing

II.3 TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT

- Soepmaker voor koude- of warme bereidingen
- 4 vooringestelde programma's: veloutésoep, gepureerde soep, handmatige mixer, zelfreinigend
- On/off knop
- Bol en acier inoxidable
- Maximale inhoud soepen: 1.4 L
- Maximale inhoud koude bereidingen: 1.6 L
- Geautomatiseerd controlesysteem om overlopen te voorkomen
- Automatische geheugenfunctie
- Roestvrijstalen dubbel mes
- Opwarmvermogen: 800-950W
- Motorvermogen: 200W
- Voeding : 220-240V~ 50-60Hz
- Afmetingen produkt: 20.5 x 17.5 x 34 cm

III. GEBRUIK

III.1 EERSTE GEBRUIK

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

Advies :

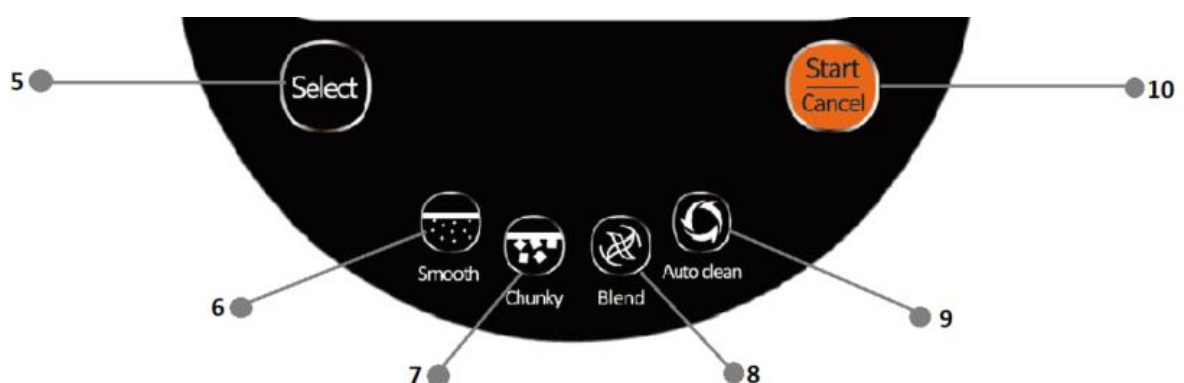
- De totale hoeveelheid ingrediënten en vloeistoffen mag de bovenste streep niet overschrijden (**koude bereidingen 1,6 L, warme bereidingen 1,4 L**). Bij overlopen kunt u brandwonden oplopen.
- Snij alle ingrediënten in blokjes van 2-3 cm en doe ze in de recipiënt.
- Als u twijfels hebt over de hoeveelheden, gebruik dan de maatbeker.
- Meng de ingrediënten altijd wat door elkaar vooraleer het deksel aan te brengen. Zo wordt voorkomen dat de ingrediënten aan de bodem van de blender blijven kleven.
- Verwijder de soep altijd na afloop van de cyclus, want de blender blijft warm en de soep kan zo verbranden.
- Als het bedieningspaneel niet oplicht of de blender niet start nadat die aangezet is, controleer of de kan en/of het deksel (het lipje van het deksel moet uitgelijnd zijn met de handgreep van de blender) goed op hun plaats zitten. Verwijder de blender of het deksel en plaats ze correct.
- Verwarm of mix niet met lege kan gedurende.
- Steek geen keukengerei in de blender doorheen het gat van de dop.
- Sommige bereidingen worden mogelijk niet correct uitgevoerd met deze blender: bechamelsaus, mayonaise.
- Dit apparaat kan tijdens het koken uitgezet worden door op de aan/uitknop te drukken.
- U kunt eventueel een scheutje olie toevoegen om te voorkomen dat er ingrediënten aan de bodem van de kom blijven pakken.
- Wanneer u een pieptoon hoort, haal dan de stekker uit het stopcontact en controleer de overloopsensor onder het deksel. Reinig deze en verminder de hoeveelheid in de kom voordat u het opnieuw probeert.







III.2 INSCHAKELEN

Dit apparaat is aangewezen voor het bereiden van: velouté, gemixte soep, smoothie, milkshake, compote, fruitcocktails.

1. Zorg ervoor dat de blender niet gekoppeld is aan het elektriciteitsnet.
2. Snij alle ingrediënten in blokjes van 2-3 cm en doe ze in de recipiënt.
3. Voeg tot slot koud water toe (volgens het type van bereiding) en zorg ervoor dat de totale hoeveelheid de maximale capaciteit niet overschrijdt: 1,6 L voor de koude bereidingen en 1.4 L voor de warme bereidingen.
4. Het motorblok op de kom plaatsen. De blender functioneert niet indien het motorblok niet goed geïnstalleerd is.
5. De blender aansluiten op het stopcontact.
6. Druk op de aan/uitknop (10) om het apparaat in te schakelen. Alle 4 knoppen knipperen gelijktijdig rood.
7. Maak vervolgens met de keuzeknop een keuze uit een van de 4 programma's. Zodra het programma is geselecteerd, drukt u op de aan/uitknop (10) om het programma te starten.

III.3 GEBRUIK VAN DE WERKWIJZEN (MODE)



	Keuzeknop: « Select » (5) , om een programma mee te selecteren
	Knop voor gladde soep: « Smooth » (6) om veloutésoepen, vruchtencoulis, enz. mee te maken
	Knop voor stevige soep: « Chunky » (7) , om stevige soepen, fruitcompotes, enz. mee te maken
	Knop voor handmatig mengen: « Blend » (8) om naar wens verschillende ingrediënten te mengen
	Zelfreinigendeknop: « Auto clean » (9) , om de roestvrijstalen kom te reinigen
	Aan/uitknop: « Start/Cancel » (10) , om een programma te starten of te stoppen



Modaliteit warme veloutésoep

De instelling « gladde soep » is een 25 tot 30 minuten durend programma dat afwisselend de ingrediënten pureert en kookt. U kunt dit programma gebruiken voor gladde soepen, boerensoepen, warme veloutésoepen, enz.

1. Druk op de keuzeknop (5) totdat de knop voor gladde soep (6) gaat branden.
2. Druk op aan/uitknop om het programma te starten.
3. Als het programma is voltooid, geeft het apparaat een piep. Uw soep is klaar om opgediend te worden.

Opmerkingen:

- Het is normaal dat het apparaat wat geluid maakt tijdens het koken, de ingrediënten meerdere malen gemengd worden en er wat stoom vrijkomt.
- U kunt dit programma op ieder gewenst moment stoppen door op de aan/uitknop (10) te drukken.



Modaliteit warme gepureerde soep

Gebruik deze instelling om uw soep grof te mengen tot een stevige soep. De instelling « stevige soep » is een 25 tot 30 minuten durend programma.

1. Druk op de keuzeknop (5) totdat de knop voor stevige soep (7) gaat branden.
2. Druk op aan/uitknop om het programma te starten.

3. Als het programma is voltooid, geeft het apparaat een piep. Uw soep is klaar om opgediend te worden.

Opmerkingen:

- U kunt dit programma op ieder gewenst moment stoppen door op de aan/uitknop (10) te drukken.
- Dit programma beschikt niet over een automatische mengfunctie: gebruik de instelling voor handmatige menging (8) om de gewenste consistentie te verkrijgen.



Instelling handmatig pureren

Het programma « Handmatig pureren » heeft geen ingebouwde kookfunctie. Gebruik dit programma om de consistentie van uw soepen aan te passen of om smoothies of salade dressings mee te maken. Het is een ongeveer 3 minuten durend programma.

1. Druk op de keuzeknop (5) totdat de knop voor handmatig pureren (6) gaat branden.
2. Druk op aan/uitknop om het programma te starten.
3. Als het programma is voltooid, geeft het apparaat een piep. Uw bereiding is klaar om opgediend te worden.
4. Herhaal indien nodig deze stap 1 à 2 keer totdat de gewenste consistentie is bereikt.

Opmerkingen:

- Dit programma heeft geen ingebouwde kookfunctie.
- In de handmatige modus wisselt het apparaat het pureren met pauzes af.
- Pureer geen droog voedsel.
- Gebruik dit programma niet meer dan 5 keer achter elkaar.



Zelfreinigendefunctie

Met de zelfreinigendefunctie kunt u de roestvrijstalen kom reinigen na het maken van uw bereidingen. Dit is een ongeveer 4 minuten durend programma.

1. Vul de roestvrijstalen kom met heet water tot de max-aanduiding.
2. Druk op de keuzeknop (5) totdat de zelfreinigingsknop (9) gaat branden.
3. Druk op de aan/uitknop (10) om het programma te starten.
4. Herhaal deze stap indien nodig 1 tot 2 keer totdat de gewenste consistentie is bereikt

Opmerking:

- Voeg geen afwasmiddel toe aan de kom. Dit kan het apparaat beschadigen.

Automatische geheugenfunctie

Het product beschikt over een automatische geheugenfunctie. Met deze functie kunt u tijdens het koken meer ingrediënten toevoegen, terwijl het geselecteerde programma ingesteld blijft.

1. Schakel het apparaat uit of haal het deksel van de kom om het apparaat in pauzestand te zetten.
2. Haal voorzichtig het deksel van de kom en voeg de ingrediënten toe.
3. Plaats het deksel terug en schakel het apparaat weer in. Het apparaat hervat het geselecteerde programma waar het gebleven was.

Opmerking:

- De automatische geheugenfunctie blijft ongeveer 3 minuten van kracht na het uitschakelen van het apparaat of het verwijderen van het deksel.

IV. ONDERHOUD EN OPSLAG

Haal de stekker altijd eerst uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de onderdelen verwijdert.

- Dompel het motorblok, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Reinig met een zachte, vochtige doek.
- **Wees heel voorzichtig bij het hanteren van de messen, want deze zijn heel scherp!**
- Reinig het deksel en de behuizing van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
- **Let op:** De messen zijn zeer scherp en niet afneembaar, wees zeer voorzichtig bij het reinigen ervan.

V. PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Oplossing
Het apparaat schakelt niet in	Controleer of het netsnoer goed aangesloten is en de stekker goed in het stopcontact zit
Het apparaat schakelt niet in of valt uit tijdens het gebruik.	Controleer of het deksel goed afgesloten is Controleer of de kom tussen de min- en max-aanduiding gevuld is
De ingrediënten zijn onvoldoende gepureerd of te kort gekookt	Controleer of het voedsel in kleine blokjes (2-3 cm) is gesneden.

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



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

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG

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

GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Garantiebedingungen

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

Verfügbarkeit von Ersatzteilen

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

Erfahrungsberichte

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

Richtlinien bezüglich Bisphenol A

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



I. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Überzeugen Sie sich bitte vor dem ersten Gebrauch des Geräts davon, dass es keine sichtbaren Schäden aufweist. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
2. Dieses Gerät ist für eine nicht gewerbliche Verwendung im Haushalt bestimmt. Jeder weitere oder weitergehende Gebrauch des Geräts gilt als unsachgemäß. Mängelrügen aufgrund von durch unsachgemäßen Gebrauch entstandenen Schäden sind ausgeschlossen. Das Risiko solcher Schäden trägt ausschließlich der Benutzer.
3. Dieses Gerät soll im Haushalt und im haushaltsähnlichen Umfeld verwendet werden, wie beispielsweise :
4. in Küchenecken, die für das Personal in Läden, Büros oder in einem anderen gewerblichen Umfeld reserviert sind;
5. auf Bauernhöfen;
6. Gebrauch durch Hotel-/ Motelgäste oder Gäste/ Kunden anderer Wohnbereiche ;
7. in Gästezimmern.

8. Benutzen Sie das Gerät nur zu den vorgesehenen Verwendungszwecken.
9. Dieses Gerät genügt den für diesen Produkttyp geltenden Normen.
10. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung 220 – 240 V beträgt.
11. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
12. Schließen Sie das Gerät immer an eine leicht zugängliche Steckdose an. Die Oberfläche des Heizelementes ist nach Gebrauch Restwärme ausgesetzt.
13. Ziehen Sie immer am Stecker selbst, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Netzkabel.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht mit leerem Behälter.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Motorblock nicht korrekt befestigt ist.
16. Bewegen Sie das Gerät nicht während seines Betriebs.
17. Stellen Sie immer sicher, dass um das Gerät herum während seines Betriebs genug Freiraum ist.
18. Der Behälter wird bei Gebrauch heiß. Fassen Sie das Gerät immer am Handgriff an.
19. Benutzen Sie das Gerät nicht:
20. wenn Netzstecker und/ oder Netzkabel beschädigt sind,

21. wenn das Gerät irgendwie beschädigt ist,
22. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile oder bewegliche Teile austauschen.
23. Lassen Sie das Netzkabel nicht über einen Tischrand oder den Rand einer Arbeitsplatte hängen und achten Sie darauf, dass es nicht in Kontakt mit heißen Flächen kommt.
24. Stellen Sie das Gerät nicht nahe einer Wärmequelle (Kochplatte, Heizung etc.) auf und benutzen Sie es dort auch nicht.
25. Wickeln Sie die Schnur nicht um das Gerät und verdrehen Sie diese nicht.
26. Benutzen Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Original-Zubehör.
27. Tauchen Sie das Gerät, die Netzschnur oder den Netzstecker nie in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit ein.
28. Fassen Sie Gerät oder das Netzkabel nicht mit feuchten Händen an.
29. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht mehr benutzen, wenn es unbeaufsichtigt ist, vor der Montage, der Demontage oder der Reinigung.
30. Die Geräte dürfen von Personen verwendet werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten

beeinträchtigt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, wenn sie beaufsichtigt oder angewiesen wurden, das Gerät auf sichere Weise zu verwenden, und wenn sie die Risiken verstehen.

31. Lassen Sie das Gerät nach dem Einschalten nicht unbeaufsichtigt.

32. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

33. Ist das Gerät beschädigt, muss es vom Hersteller oder einer ähnlich qualifizierten Person repariert werden, um alle Risiken zu vermeiden. Dies gilt insbesondere für den Ersatz eines beschädigten Netzkabels. Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können für den Benutzer ein erhebliches Risiko darstellen.

34. Ein beschädigtes Netzkabel muss von Ihrem Fachhändler, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um alle Risiken zu vermeiden.

35. Halten Sie das Gerät von Kindern fern, solange es unter Strom steht oder sich noch abkühlt.

36. Wenn Sie heiße Flüssigkeiten miteinander vermengen, müssen Sie besonders darauf achten, Spritzer zu vermeiden, da diese Verbrennungen verursachen können.

37. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie unbeaufsichtigt bleiben und bevor Sie das Gerät montieren, demontieren oder reinigen.

38. Dieses Gerät soll nicht von körperlich, sensorisch oder geistig behinderten Personen (einschließlich Kindern) oder von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die nicht über ausreichende Erfahrungen und Kenntnisse verfügen, es sei denn, die Nutzung erfolgt unter Aufsicht oder die Personen erhalten von einem für ihre Sicherheit Verantwortlichen Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts.

39. Vorsicht: Verschütten Sie nicht auf den Stecker.

40. Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie das Gerät und seine Netzschnur außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

41. Anweisungen zum Gebrauch des Geräts und zur Betriebszeit finden Sie im Abschnitt „Verwendung“ in diesem Handbuch.

42. Anweisungen zur Reinigung des Geräts (insbesondere bezüglich der Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen) finden Sie im Abschnitt „Wartung und Lagerung“ in diesem Handbuch.

43. Um zu gewährleisten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, müssen diese beaufsichtigt werden.

44. Vorsicht beim Umgang mit den Klingen bei Leerung der Schüssel sowie bei der Reinigung.
45. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen sowie vor der Montage, der Demontage und der Reinigung.
46. Bei unsachgemäßem Gebrauch entsteht ein Verletzungsrisiko.
47. Benutzen Sie nur den Motorblock.
48. Nach Gebrauch können Rückstände der Oberfläche des Heizelements anhaften.
49. Vorsicht beim Umgang mit den Klingen bei Leerung sowie Reinigung der Schüssel.
50. Anweisungen zur Verwendung von Zubehör, Betriebszeiten und Geschwindigkeitseinstellungen finden Sie in den folgenden Abschnitten.



51. ACHTUNG! DIE KLINGEN SIND SCHARF! VORSICHT BEIM UMGANG DAMIT!

52. Sollten die Klingen beim Mixen blockieren, müssen Sie das Gerät immer erst vom Stromnetz trennen, bevor Sie das Nahrungsmittel entfernen, das die Blockade verursacht hat.

II. PRODUKTEIGENSCHAFTEN

II.1 GESAMTBESCHREIBUNG DES PRODUKTS



1. Deckel	2. Deckelgriff
1. Schüssel aus Edelstahl	2. Schüsselgriff
3. Wahl taste: „Select“ [Auswahl]	4. Taste Samtsuppe: „Smooth“ [Cremig]
5. Taste passierte Suppe: „Chunky“ [Grob]	6. Taste zum Mixen von Hand: „Blend“ [Mischung]
7. Taste automatische Reinigung: „Auto Clean“ [Automatische Reinigung]	8. Start-/ Abbruch-Taste: „Start / Cancel“ [Start/ Abbruch]

II.2 INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Suppenbereiter
- 1 Netzschnur
- 1 Handbuch

II.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

- Suppenbereiter für die warme oder kalte Zubereitung
- 4 vordefinierte Programme: Samtsuppe, passierte Suppe, Mixen von Hand, automatische Reinigung
- An-/ Aus-Taste
- Schüssel aus rostfreiem Stahl
- Maximales Fassungsvermögen für warme Zubereitungen: 1,4 Liter
- Maximales Fassungsvermögen für kalte Zubereitungen: 1,6 Liter
- Intelligentes Kontrollsystem verhindert ein Überlaufen
- Automatische Speicherfunktion
- Doppelte Klingen aus rostfreiem Stahl
- Heizleistung: 800 – 950 W
- Motorleistung: 200 W
- Stromversorgung: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
- Maße des Produkts: 20,5 x 17,5 x 34 cm

III. VERWENDUNG DES PRODUKTS

III.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Wischen Sie das Gehäuse des Produkts mit einem weichen und trockenen Tuch ab und waschen Sie die Klingen mit heißem Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel.
- Spülen Sie alles unter klarem Wasser ab und trocknen Sie die Teile vorsichtig mit einem weichen Tuch.
- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, saubere Fläche.

Ratschläge:

- Die Gesamtmenge an Zutaten und Flüssigkeit darf die Linie der Höchstgrenze (**1,6 Liter für kalte Zubereitungen, 1,4 Liter für heiße Zubereitungen**) nicht überschreiten. Bei Überschreiten dieser Grenze droht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten gewaschen und gewürfelt (Kantenlänge 2 – 3 cm) sind.
- Rühren Sie Ihre Zutaten immer, nachdem Sie sie in die Schüssel gegeben haben, damit sie nicht am Boden des Produkts festkleben. Entnehmen Sie die Suppe immer nach einem beendeten Zyklus, da das Gerät noch heiß ist und Ihre Zubereitung noch immer anbrennen kann.
- Wenn die Bedienungsfläche nicht aufleuchtet oder das Gerät nicht startet, nachdem Sie es unter Spannung gesetzt haben, müssen Sie überprüfen, ob der Motorblock gut mit der Schüssel verbunden ist. Ohne zuvor eingefüllte Lebensmittel dürfen Sie das Gerät nicht erhitzen/ nicht auf Mixen schalten.
- Das Gerät kann bestimmte Saucen nicht korrekt zubereiten: Béchamel-Sauce, Mayonnaise.
- Sie können das Gerät während des Kochens stoppen. Drücken Sie dazu auf die Ein-/ Aus-Taste [ON/ OFF].
- Sie können einen Spritzer Öl in die Schüssel geben, damit die Lebensmittel nicht am Boden ankleben.

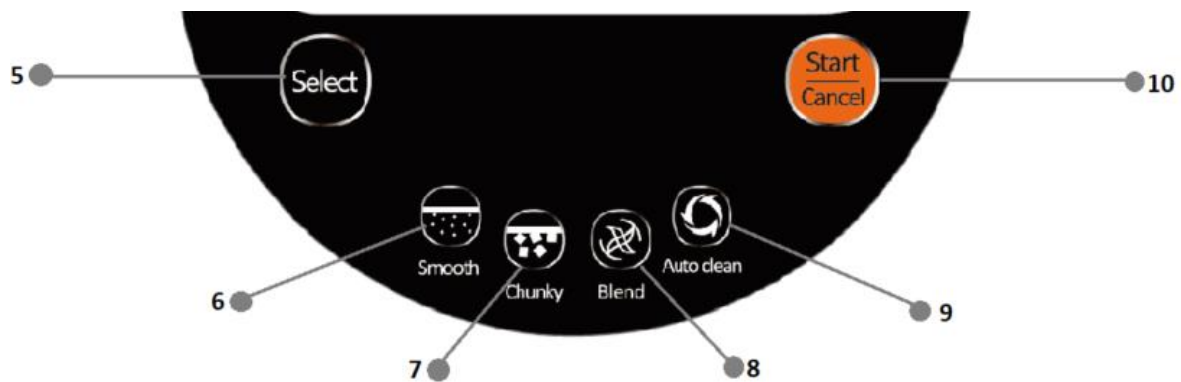
Wenn ein Klingelzeichen ertönt, müssen Sie den Suppenzubereiter vom Stromnetz trennen und den Überlaufsensoren unter dem Deckel kontrollieren. Reinigen Sie diesen und reduzieren Sie den Inhalt der Schüssel, bevor Sie es erneut versuchen.







III.2 BETRIEB DES PRODUKTS

Dieses Gerät ist für die Zubereitung folgender Mahlzeiten gedacht: **Samtsuppe, passierte Suppe, Smoothie, Milchshake, Kompott, Fruchtcocktail.**

1. Stellen Sie sicher, dass der Mixer nicht ans Stromnetz angeschlossen ist.
2. Schneiden Sie alle Zutaten in 2 – 3 cm lange Stücke und legen Sie sie in die Schüssel.
3. Geben Sie nun kaltes Wasser hinzu (je nach Zubereitungsart). Achten Sie dabei darauf, dass das Volumen der Gesamtzubereitung nicht das maximale Fassungsvermögen überschreitet: 1,6 Liter für kalte Zubereitungen und 1,4 Liter für heiße Zubereitungen.
4. Stellen Sie den Motorblock auf die Schüssel. Der Mixer funktioniert nicht, wenn der Motorblock nicht korrekt installiert ist.
5. Schließen Sie den Mixer ans Stromnetz an.
6. Drücken Sie einmal auf die Start-/ Abbruch-Taste [Start / Cancel] (10). Das Gerät setzt sich in Betrieb. Alle 4 Tasten blinken rot.
7. Wählen Sie anschließend mit der Wahl Taste denjenigen der 4 Modi aus, den Sie benutzen wollen. Haben Sie das Programm ausgewählt, drücken Sie auf die Start-/ Abbruch-Taste [Start / Cancel] (10). Das Programm startet.

III.3 NUTZUNG DER MODI



	Wahltaste: „Select“ [Auswählen](5), zur Programmauswahl genutzt
	Taste Samtsuppe: „Smooth“ [Cremig] (6), zur Zubereitung von Samtsuppen, Püree etc. genutzt
	Taste passierte Suppe: „Chunky“ [Grob] (7), zur Zubereitung von passierten Suppen, Kompott etc. genutzt
	Taste zum Mixen von Hand: „Blend“ [Mischen] (8), genutzt zum Mixen verschiedener Lebensmittel, ganz nach Ihrem Geschmack
	Taste automatische Reinigung: „Auto Clean“ [automatische Reinigung](9), zur Reinigung der Stahlschüssel genutzt
	Start-/ Abbruch-Taste: „Start/ Cancel“ [Start/ Abbruch] (10), genutzt, um ein Programm zu starten oder abzubrechen



Modus Samtsuppe

Der Modus „Samtsuppe“ ist ein ca. 25 bis 30 Minuten langes Programm, das zwischen Mixen und Kochen abwechselt. In diesem Modus können Sie Ihre Cremesuppen, Eintöpfe, heißen Samtsuppen etc. kochen.

1. Drücken Sie auf die Wahl Taste (5), bis die Taste Samtsuppe (6) aufleuchtet.
2. Drücken Sie auf die Start-/ Abbruch-Taste [Start/ Cancel] (10), um das Programm zu starten.
3. Am Ende der Kochzeit ertönt ein Signal. Ihre Zubereitung ist verzehrfertig.

Hinweis:

- Es ist vollkommen normal, dass das Gerät beim Kochen Geräusche verursacht, die Lebensmittel mehrfach mixt und dass Dampf aus dem Gerät austritt.
- Sie können die Zubereitung jederzeit durch Druck auf die Start-/ Abbruch-Taste [Start/ Cancel] (10) unterbrechen.



Modus passierte Suppe

Benutzen Sie diesen Modus, um Suppen mit Stückchen zuzubereiten. Der Modus „passierte Suppe“ dauert 25 bis 30 Minuten.

1. Drücken Sie auf die Wahl taste (5), bis die Taste passierte Suppe (7) aufleuchtet.
2. Drücken Sie auf die Start-/ Abbruch-Taste [Start/ Cancel] (10), um das Programm zu starten.
3. Am Ende der Kochzeit ertönt ein Signal. Ihre Zubereitung ist verzehrfertig.

Hinweis:

- Sie können die Zubereitung jederzeit durch Druck auf die Start-/ Abbruch-Taste [Start/ Cancel] (10) unterbrechen.
- Dieses Programm hat keine Funktion für automatisches Mixen: Benutzen Sie den Modus Mixen von Hand (8), um Ihrer Zubereitung die gewünschte Struktur zu geben.



Modus Mixen von Hand

Der Modus „Mischen von Hand“ ist ein Programm ohne Kochfunktion. Benutzen Sie diesen Modus, um die Konsistenz Ihrer Zubereitungen anzupassen, Smoothies oder Vinaigrette-Saucen zu erzeugen. Dieses Programm dauert ungefähr 3 Minuten.

1. Drücken Sie auf die Wahl taste (5), bis die Taste Mixen von Hand (8) aufleuchtet.
2. Drücken Sie auf die Start-/ Abbruch-Taste [Start/ Cancel] (10), um das Programm zu starten.
3. Am Ende der Kochzeit ertönt ein Signal. Ihre Zubereitung ist verzehrfertig.
4. Sollte die Zubereitung nicht die von Ihnen gewünschte Struktur bekommen haben, können Sie diesen Schritt ein- bis zweimal wiederholen.

Hinweis:

- Dieses Programm hat keine Kochfunktion.
- Im manuellen Modus wechseln sich Mixvorgang und Pausenzeiten immer wieder ab.
- Mixen Sie keine trockenen Lebensmittel.
- Benutzen Sie dieses Programm nicht mehr als fünf Mal nacheinander.



Modus automatische Reinigung

Im Modus automatische Reinigung können Sie Ihre Edelstahl-Schale nach der Zubereitung Ihrer Mahlzeiten reinigen. Das Programm dauert ungefähr 4 Minuten.

1. Füllen Sie die Edelstahl-Schale bis zur Obergrenze mit heißem Wasser.
2. Drücken Sie auf die Wahltaste (5), bis die Taste automatische Reinigung (9) aufleuchtet.
3. Drücken Sie auf die Start-/ Abbruch-Taste [Start/ Cancel] (10), um das Programm zu starten.

Hinweis:

- Geben Sie keine Seife in die Schale. Das Produkt kann dadurch beschädigt werden.

Automatische Speicherfunktion

Das Produkt hat eine automatische Speicherfunktion. Mit dieser Funktion können Sie während des laufenden Zyklus weitere Zutaten in die Schüssel geben. Die zu Beginn ausgewählte Einstellung bleibt dabei unverändert.

1. Schalten Sie das Gerät ab oder nehmen Sie den Deckel ab, um es in den Pausenstand zu versetzen.
2. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel. Geben Sie dann die Zutaten in die Schale.
3. Setzen Sie den Deckel wieder auf und schalten Sie das Gerät wieder ein. Das Produkt setzt den Zyklus ab dem Pausenpunkt der zuvor ausgewählten Einstellung fort.

Hinweis:

- Beachten Sie bitte, dass der automatisch gespeicherte Wert ungefähr 3 Minuten lang gespeichert bleibt, nachdem Sie das Gerät abgeschaltet oder den Deckel abgenommen haben.

IV. WARTUNG UND LAGERUNG

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie es auseinandernehmen.

- Tauchen Sie den Motorblock, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen und feuchten Tuch.
- **Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie sich beim Umgang mit den Klingen nicht verletzen. Diese sind sehr scharf!**
- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts und den Deckel mit einem weichen und feuchten Tuch.
- **Achtung:** Die Klingen sind nicht unbeweglich. Sie sind sehr scharf. Seien Sie bei ihrer Reinigung extrem vorsichtig.

V. EHLERSUCHE

Problem	Lösung
Das Produkt leuchtet nicht auf.	Stellen Sie sicher, dass die Netzschnur gut in das Gerät eingesteckt ist. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
Bei Gebrauch leuchtet das Produkt nicht auf oder bleibt stehen.	Stellen Sie sicher, dass der Deckel gut geschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass Sie den Mindest- und den Höchststand berücksichtigt haben.
Die Lebensmittel sind nicht gut gemixt oder nicht gut gekocht.	Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel in kleine Würfel (Kantenlänge 2 – 3 cm) geschnitten sind.

VI. ENTSORGUNG BON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



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



MODEL: DJ16B-W72G
REF: SYCP-HB002
LOT NO: PO2019298
S.E.C 93.05.04
SENYA INTERNATIONAL,
21 BD GENERAL LECLERC
59100 ROUBAIX, FRANCE
FABRIQUE EN R.P.C.

Version 1.0



www.sec-brand.eu



F FRANCE ONLY

