

CUISEUR A RIZ

SYCK-RC004



FR – NOTICE D’UTILISATION

EN – USER INSTRUCTIONS

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG

IT – ISTRUZIONI PER L’US

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 garantie 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 incorrect ou de l’usure normale du produit.

Disponibilité des pièces détachées

Senya dispose de pièces détachées pour ses produits pour une durée de 5 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. Cet appareil est conforme aux normes en vigueur relatives à ce type de produit.
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle de l'appareil .
3. Utilisez l'appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
4. 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.
5. 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.
6. L'appareil ne doit pas être immergé.
7. 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.
8. Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
9. Évitez tout choc ou chute du produit.

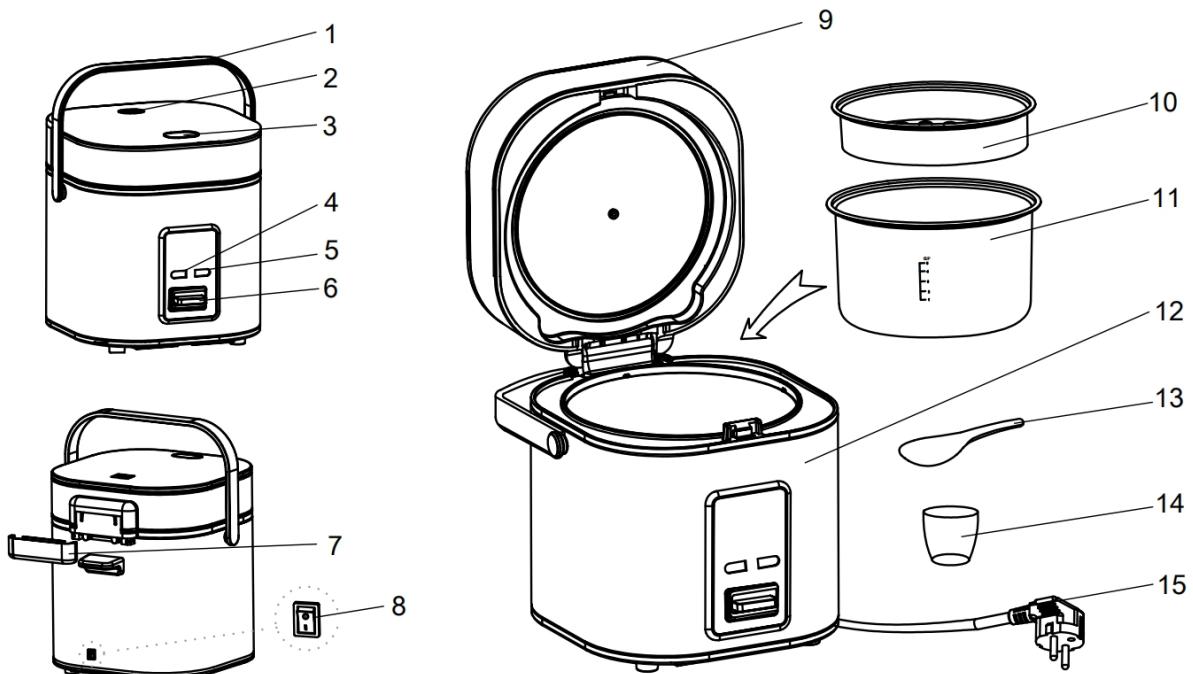
10. Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
11. Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
12. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
13. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
14. N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur. Ne le placez pas sur une surface chaude (p.ex. une plaque de cuisson) ni près d'une flamme.
15. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
16. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne

sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

17. En ce qui concerne les instructions pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
18. Avertissement: Il y a des risques de blessures potentielles en cas de mauvaise utilisation.
19. La surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
20. Si le câble flexible d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service de maintenance ou un personnel professionnel similaire afin d'éviter tout danger.
21. 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.

II- CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

II.1 DESCRIPTION GLOBALE DU PRODUIT



1	Poignée	2	Évent	3	Bouton de couvercle
4	Témoin lumineux de cuisson	5	Témoin de maintien au chaud	6	Bouton de cuisson
7	Bac de récupération	8	Bouton de marche	9	Couvercle
10	Panier vapeur	11	Pot intérieur	12	Base
13	Cuillère	14	Gobelet doseur	15	Cordon d'alimentation

II.2 CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 Cuiseur à riz
- 1 Gobelet doseur
- 1 Cuillère
- 1 NOTICE D'UTILISATION
- 1 Panier vapeur

II.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Partenaire idéal pour la cuisson du riz.
- La capacité nominale est de 2L, il peut cuire 900g de riz cru (6 tasses), environ 1800g de riz cuit.
- Arrêt automatique en fin de cuisson et maintien au chaud
- Les accessoires sont compatibles lave-vaisselle
- Bouton de marche
- 2 voyants lumineux: rouge pour "Cuisiner", orange pour "Garder au chaud"
- 220-240V, 400 w

III- UTILISATION DU PRODUIT

III.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Nettoyez le Pot intérieur, le Cuillère, Gobelet doseur avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu de fabrication.
2. Rincez ensuite abondamment et séchez-les.
3. Ne pas nettoyer le Pot intérieur avec une éponge abrasif.
4. ATTENTION : NE PLONGEZ PAS LA BASE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

III.2 UTILISATION DE L'APPAREIL

III.2.1 Cuisson du riz

1. Placez l'appareil sur une surface plane.
2. Appuyez sur le Bouton de couvercle pour ouvrir le couvercle , puis retirez le pot intérieur .
3. Versez le riz dans le pot intérieur avec une Gobelet doseur.

Remarque:

- Chaque tasse de riz doit se remplir à ras bord, pas au-delà ou en dessous (Fig 1).
- Une tasse de riz correspond au repas d'un adulte,
- Cet appareil peut cuire jusqu'à 6 tasses.

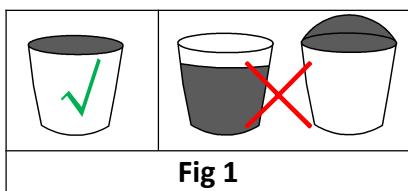
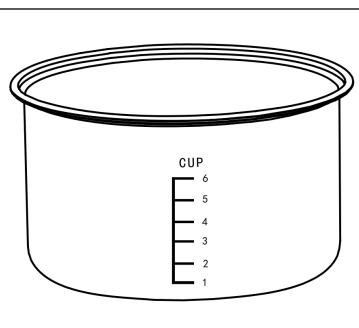


Fig 1

4. Rincez le riz à l'eau claire et égouttez-le. Cela permet d'éliminer l'excès d'amidon et d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.
5. Versez la même quantité d'eau dans le pot intérieur. Reportez-vous au tableau.

Riz (Cups)	Eau (ligne de repère)
1	1-1.2
2	2-2.5
3	3-3.5
4	4-4.5
5	5-5.5
6	6-6.5



Remarque: la quantité d'eau requise pour chaque type de riz sera différente, vous devez l'ajuster en fonction de l'expérience.

6. Séchez l'eau sur la surface extérieure du Pot intérieur avec un chiffon sec.
7. Placez le pot intérieur à Base et tournez-le doucement à gauche et à droite pour obtenir un bon ajustement.
8. Fermez le Couvercle, branchez le Cordon d'alimentation dans une prise secteur.
9. Tournez Bouton de marche en position «I» (Allumé), le Témoin de maintien au chaud s'allume.

10. Abaissez le Bouton de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un clic, puis le Témoin lumineux de cuisson s'allume et le Témoin de maintien au chaud s'éteint, cela signifie que la cuisson commence.
11. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud. Le Témoin de maintien au chaud s'allume.
12. Ouvrez le Couvercle et remuez le riz cuit avec une Cuillère avant de servir.
13. Éteignez Bouton de marche sur «0» (Arrêt) et débranchez le Cordon d'alimentation.

Remarque:

- Ne couvrez pas Évent et faites attention à la vapeur chaude émise pendant la cuisson.
- Pour vous assurer que le riz est bien cuit, il est recommandé de garder le riz en mode chaud pendant 10 à 15 minutes.
- Pour optimiser le temps de cuisson et éviter la perte de vapeur, n'ouvrez pas le Couvercle pendant la cuisson.
- Tant que l'appareil est branché et que Bouton de marche est en position «I» (Allumé), il reste en mode de maintien au chaud. Il ne s'éteint pas automatiquement. Éteignez toujours Bouton de marche sur «0» (Arrêt) et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

III.2.2 Cuisson à la vapeur

Utilisez le Panier vapeur pour cuire à la vapeur toutes sortes de viandes ou de légumes.

1. Placez l'appareil sur une surface plane.
2. Appuyez sur le Bouton de couvercle pour ouvrir le couvercle, versez de l'eau dans la Pot intérieur selon les besoins, le temps de cuisson à la vapeur pour chaque ligne de 1 repère est d'environ 30 minutes.
3. Mettez le Panier vapeur dans la Pot intérieur, puis ajoutez la viande ou les légumes.

Remarque:

- Assurez-vous que les trous du Panier vapeur ne sont pas bloqués pour que les aliments cuisent bien à la vapeur.
 - Ne mettez pas trop de nourriture dans le Panier vapeur pour éviter une cuisson insuffisante.
4. Fermez le Couvercle, branchez le Cordon d'alimentation dans une prise secteur.
 5. Tournez Bouton de marche en position «I» (Allumé), le Témoin de maintien au chaud s'allume.
 6. Abaissez le Bouton de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un clic, puis le Témoin lumineux de cuisson s'allume et le Témoin de maintien au chaud s'éteint, cela signifie que la cuisson commence..
 7. Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, mettez Bouton de marche sur «0» (arrêt) et débranchez le Cordon d'alimentation.

Remarque:

- Ne couvrez pas Évent et faites attention à la vapeur chaude émise pendant la cuisson.
- Pour optimiser le temps de cuisson et éviter la perte de vapeur, n'ouvrez pas le Couvercle pendant la cuisson.

- Tant que l'appareil est branché et que Bouton de marche est en position «I» (Allumé), il reste en mode de maintien au chaud. Il ne s'éteint pas automatiquement. Éteignez toujours Bouton de marche sur «0» (Arrêt) et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

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 minutesutes	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

Remarque:

- Le temps de cuisson à la vapeur compte à partir de l'ébullition.
- Ce processus doit être surveillé, les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, le temps réel dépend de la taille et de l'épaisseur des aliments.

IV- ENTRETIEN ET STOCKAGE

1. Toujours mettre l'appareil hors tension via le Bouton de marche, (le mettre en position « O » Les fonctions opérationnelles de l'appareil sont donc à l'arrêt) et le débrancher.
2. Attendre son arrêt complet avant de le démonter.
3. N'immergez jamais le Base, 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.
4. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le déplacer ou de le nettoyer.
5. Nettoyez et rincez le Couvercle intérieur, verre doseur et récipient à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement. Ne pas les laver dans un lave-vaisselle.
6. NOTE : Procédez à ces opérations de nettoyage après chaque utilisation.
7. Nécessité de nettoyer les eaux usées dans le Bac de récupération de temps en temps.

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



Application dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays Européens disposant de systèmes de collecte sélective. Le symbole, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut 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 thank 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

1. This appliance complies with the standards in force for this type of product.
2. Before using the appliance, ensure that the mains voltage corresponds to that of the appliance.
3. Do not use the product for other purposes than those intended in this manual.
4. 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.
5. 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
6. The appliance must not be immersed.
7. 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.
8. When you unplug the power cable, always pull the plug itself. Do not pull on the cable.
9. Avoid dropping the appliance or knocking it against a hard object.
10. Place the product on a stable and flat surface.
11. Do not use attachments not recommended by the manufacturer, this may pose a danger to the user and

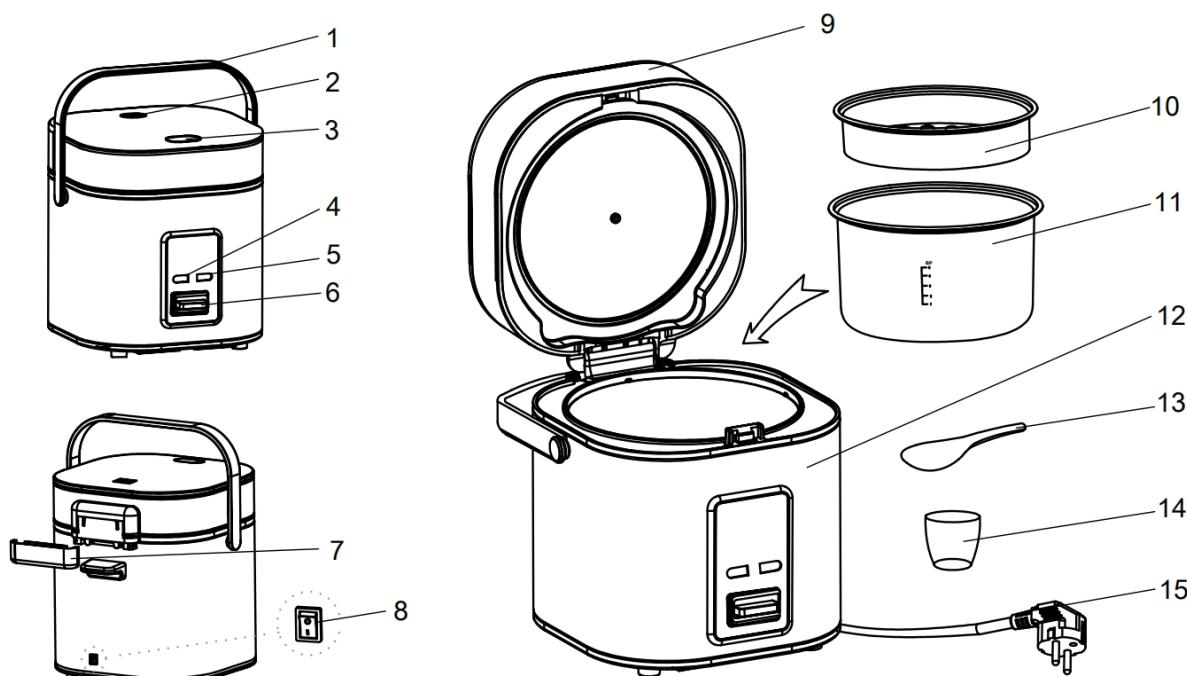
the risk of damage to the appliance.

12. Always disconnect the appliance from the power supply if left unattended and before assembling, dismantling or cleaning.
13. Never move the appliance by pulling the power cable. Ensure that the power cord is not accidentally caught on anything in order to prevent the appliance from falling from the work surface. Avoid wrapping the cord around the appliance and do not bend it.
14. Do not use the appliance near sources of heat. Do not place on hot surfaces (e.g. a hob) or near an open flame.
15. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
16. 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.
17. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
18. Warning : Potential injury from misuse.
19. The heating element surface is subject to residual heat after use.

20. 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.
21. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), thanks to refer to the paragraph “ADVICE FOR USE AND CARE” in this manual.

II- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

II.1 GLOBAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT



1	Handle	2	Vent	3	Button of Lid
4	Cooking indicator light	5	Keep warm indicator light	6	Cooking Button
7	Drip tray	8	Power switch	9	Lid
10	Steamer	11	Inner pot	12	Main body
13	Spoon	14	Measuring cup	15	Power cord

II.2 PACKAGE CONTENTS

- 1 Rice cooker
- 1 Measuring cup
- 1 Spoon
- 1 Steamer
- 1 Instruction manual

II.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

- Your ideal partner to cook rice
- The rated capacity is 2L, it can cook 900g raw rice (6 cups), about 1800g cooked rice.
- Automatic stop and keeping warm function at the end of the cooking
- All the accessories are dishwasher safe
- ON/OFF switch
- 2 lights indicators: red for "cook", Orange for "keep warm"
- 220-240V, 400W

III- USE

III.1 BEFORE THE FIRST USE

1. Clean the Spoon, Inner pot, Measuring cup with hot soapy water to remove all manufacturing residues.
2. Thoroughly rinse and dry them.
3. Do not clean the Inner pot with abrasive sponge.
4. WARNING: DO NOT IMMERSE THE MAIN BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

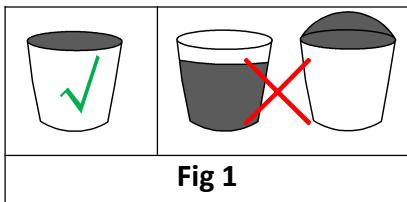
III.2 USING THE APPLIANCE

III.2.1 Cooking rice

1. Put the appliance on the flat surface.
2. Press the **Button** to open the **Lid**, Then remove the inner pot.
3. Pour rice inside **Inner pot** with **Measuring cup**.

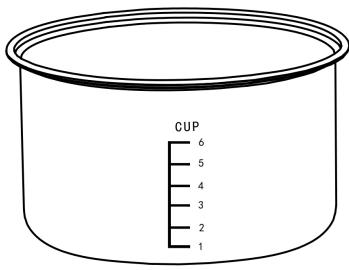
Note:

- Each cup of rice should fill to the brim, not beyond or below(Fig 1).
- One cup of rice is about an adult's meal,
- This appliance can cook max 6 cups.



4. Rinse the rice with clean water and drain it. This helps remove excess starch and achieve better cooking results.
5. Pour the same amount of water into Inner pot.refer to the table.

Rice (Cups)	Water (Mark line)
1	1-1.2
2	2-2.5
3	3-3.5
4	4-4.5
5	5-5.5
6	6-6.5



Note: The amount of water required for each type of rice will be different, you need to adjust it according to experience.

6. Dry the water on the outer surface of the inner pot with dry cloth.
7. Put the Inner pot inside the Main body, and gently turn it left and right to get good fit.
8. Close the Lid, plug the power cord into a mains socket.
9. Turn the Power switch in the "I" (ON) position, the Keep warm indicator light comes on.
10. Lower the Cooking button until you hear a click, then the Cooking indicator light comes on and the Warm indicator light goes out, this means cooking begins.
11. When cooking is done, the appliance automatically switches to keep warm mode. The keep warm indicator light comes on.
12. Open the lid and stir the cooked rice with the spoon before serving.
13. Turn off the Power switch to "0" (off), and unplug the power cord.

Note:

- Do not cover the Vent and be careful with the hot steam emitted during cooking.
- To ensure that the rice is cooked thoroughly, it is recommended to keep the rice in the warm mode for 10-15 minutes.
- To optimize cooking time and prevent loss of steam, do not open the lid during cooking.
- **As long as the appliance is plugged and the power switch is in the "I" (ON) position, it will remain in keep warm mode. It does not turn off automatically. Always turn off the Power switch to "0" and unplug the appliance when not in use.**

III.2.2 Steam cooking

Use the steamer can steam cooking all kinds of meat or vegetables.

1. Put the appliance on the flat surface.
2. Press the **Button** to open the **Lid**, fill water into inner pot as requirement, the Steam cooking time for each 1 mark line is about 30 minutes.
3. Put the Steamer to Inner pot, then add the meat or vegetables.

Note:

- Make sure the holes of steamer are not blocked so that the food are well steam cooking.
- Don't put too much food into the steamer to avoid may undercooked.
- 4. Close the Lid, plug the power cord into a mains socket.
- 5. Turn the Power switch in the "I" (ON) position, the Keep warm indicator light comes on.
- 6. Lower the Cooking button until you hear a click, then the Cooking indicator light comes on and the Warm indicator light goes out, this means cooking begins.

7. When steam cooking is done, turn off the Power switch to "0" (off), and unplug the power cord.

Note:

- Do not cover the Vent and be careful with the hot steam emitted during cooking.
- To optimize steam cooking time and prevent loss of steam, do not open the lid during cooking.
- **As long as the appliance is plugged and the power switch is in the "I" (ON) position, it will remain in keep warm mode. It does not turn off automatically. Always unplug the appliance when not in use.**

Table for Steam cooking :

Food family	Food	Cooking 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	Cooking 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

Note:

- The steam cooking time count from boiling.
- This process should be monitored, the cooking times are for reference , actual time depends on the size and thickness of the food.

IV- ADVICE FOR USE AND CARE

1. Always switch off the appliance via the Power switch (put it in position "O" ,The operating functions of the appliance are therefore stopped) and disconnect it.
2. Wait for its complete stop before dismantling it.
3. Never immerse the Main body (3), its power cord or its plug in water or any other liquid. Clean them with a soft, damp cloth.
4. Wait for the appliance to completely cool before displacing or cleaning it.
5. Clean and rinse the Inner lid, Measuring cup and Inner pot in hot soapy water. Rinse with clean water then dry thoroughly. Do not clean them in a dishwasher.
6. NOTE: clean all the parts after each use.
7. Need to clean the waste water in the drip tray from time to time.

V- TREATMENT OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC APPLIANES 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 5 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 SEURIDAD

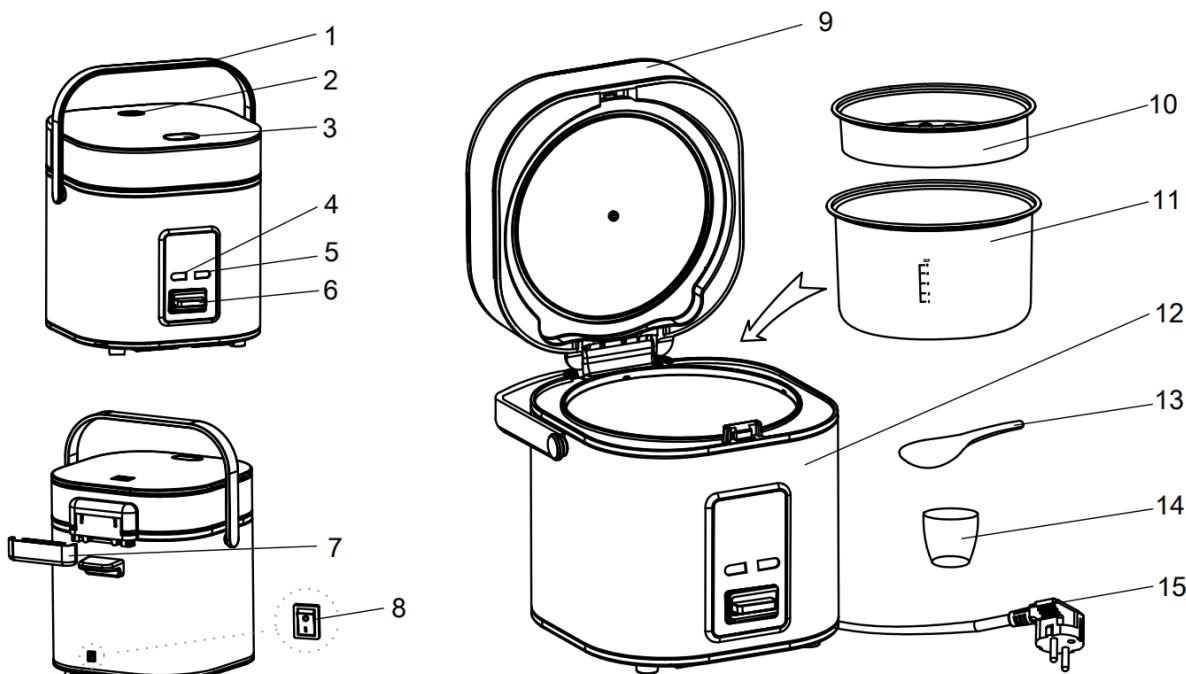
1. Este aparato está conforme con las normas vigentes relativas a este tipo de producto.
2. Antes de utilizar el aparato, comprobar que la tensión de la red se corresponde con la del aparato.
3. No utilizar este producto para otros usos.
4. Este aparato está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y 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.
5. 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.
6. El aparato no debe sumergirse.
7. 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.
8. Al desenchufar el cable de alimentación, tire siempre a la altura del enchufe, no tire del cable.
9. Evitar todo golpe o caída del producto.
10. Colocar el aparato sobre una superficie estable.
11. No utilizar accesorios no recomendados por el fabricante, esto puede presentar un riesgo para el usuario y podría dañar el dispositivo.

12. Desenchufar siempre el aparato de la red de alimentación si se deja sin vigilancia, así como antes del montaje, desmontaje o limpieza del mismo.
13. No desplazar nunca el aparato tirando del cable. Procurar que el cable de alimentación no pueda quedar enganchado de forma accidental con el fin de evitar la caída del dispositivo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y tampoco lo retuerza.
14. No utilizar nunca el aparato cerca de una fuente de calor. No colocarlo sobre una superficie caliente (por ejemplo una placa de cocción), ni cerca de una llama.
15. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años 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 deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto. Colocar el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. 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.

17. Con respecto a las instrucciones para la limpieza de superficies en contacto con alimentos, consulte el siguiente párrafo de la valva.
18. Advertencia: Existe el riesgo de posibles lesiones por mal uso.
19. La superficie del elemento calefactor se somete al calor residual después del uso.
20. 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.
21. En lo relativo a las instrucciones de limpieza del aparato (especialmente las superficies en contacto con alimentos), consulte el apartado «MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO» de este manual.

II- CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

II.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



1	Asa de la tapa	2	Respiradero	3	Botón de tapa
4	Luz indicadora de cocción	5	Luz indicadora de mantenimiento de calor	6	Botón de cocción
7	Bandeja de goteo	8	Interruptor de alimentación	9	Tapa
10	Cestar vapor	11	Olla interior	12	Cuerpo principal
13	Cuchara	14	Taza medidora	15	Cable de alimentación

II.2 CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 olla arrocera
- 1 Vaso dosificador
- 1 Cuchara
- 1 Cestar vapor
- 1 Manual de instrucciones

II.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- El compañero ideal para la cocción de arroz.
- La capacidad nominal es de 2L, puede cocinar 900 g de arroz crudo (6 tazas), aproximadamente 1800 g de arroz cocido.
- Apagado automático al final de la cocción y mantenimiento de calor.
- Los accesorios son compatibles con el lavavajillas.
- Interruptor de alimentación
- 2 indicadores luminosos: rojo para "Cocinar", naranja para "Mantener caliente"
- 220-240V, 400W.

III- PUESTA EN MARCHA

III.1 PRIMERO USO

1. Limpiar la Cestar vapor, el Cuchara, el Olla interior con agua y jabón para retirar todo residuo de fabricación.
2. Aclarar después con abundante agua y secar.
3. No limpiar el Olla interior con una esponja abrasiva.
4. ATENCIÓN: NO SUMERGIR LA BASE EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

III.2 FUNCIONAMIENTO

III.2.1 Cocinar arroz

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana.
2. Presione el botón para abrir la Tapa, luego retire la olla interior.
3. Vierta el arroz dentro de la olla interior utilice la taza medidora.

Nota:

- Cada taza de arroz debe llenarse hasta el borde, no más allá ni por debajo (Fig 1).
- Una taza de arroz es sobre la comida de un adulto,
- Este aparato puede cocinar un máximo de 6 tazas.

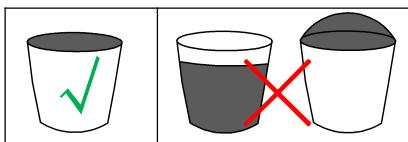


Fig 1

4. Enjuague el arroz con agua limpia y escúrralo. Esto ayuda a eliminar el exceso de almidón y lograr mejores resultados de cocción.
5. Vierta la misma cantidad de agua en la olla interior. Consulte la tabla.

Arroz (tazas)	Agua (línea de marca)
1	1-1.2
2	2-2.5
3	3-3.5
4	4-4.5
5	5-5.5
6	6-6.5

Nota: La cantidad de agua requerida para cada tipo de arroz será diferente, debe ajustarla según la experiencia.

6. Seque el agua de la superficie exterior de la "olla interior" con un paño seco.
7. Coloque la olla interior dentro del cuerpo principal y gírela suavemente hacia la izquierda y hacia la derecha para que encaje bien.
8. Cierre la tapa, enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente.
9. Gire el Interruptor de alimentación a la posición "I" (encendido), se enciende la Luz indicadora de mantenimiento de calor.
10. Baje el botón de cocción hasta que escuche un clic, luego la luz indicadora de cocción se enciende y la Luz indicadora de mantenimiento de calor se apaga, esto significa que comienza la cocción.
11. Cuando finaliza la cocción, el aparato cambia automáticamente al modo de mantener caliente. Se enciende la Luz indicadora de mantenimiento de calor.
12. Abra la tapa y revuelva el arroz cocido con la cuchara antes de servir.
13. Apague el Interruptor de alimentación a "0" (apagado) y desenchufe el cable de alimentación.

Nota:

- No cubra el Respiradero y tenga cuidado con el vapor caliente que se emite durante la cocción.
- Para asegurarse de que el arroz esté bien cocido, se recomienda mantener el arroz en modo tibio durante 10-15 minutos.

- Para optimizar el tiempo de cocción y evitar la pérdida de vapor, no abra la tapa durante la cocción.
- Mientras el aparato esté enchufado y el Interruptor de alimentación esté en la posición "I" (ENCENDIDO), permanecerá en modo de mantener caliente. No se apaga automáticamente. Siempre apague el Interruptor de alimentación a "0" y desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

III.2.2 Cocción al vapor

Utilice la Cestar vapor para cocinar al vapor todo tipo de carnes o verduras.

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana.
2. Presione el botón para abrir la tapa, llene el agua en la olla interior como requisito, el tiempo de cocción al vapor por cada línea de marca de 1 agua es de aproximadamente 30 minutos.
3. Coloque la Cestar vapor en la olla interior, luego agregue la carne o las verduras.

Nota:

- Asegúrese de que los orificios de la Cestar vapor no estén bloqueados para que los alimentos se cocinen bien al vapor.
- No ponga demasiada comida en la Cestar vapor para evitar que esté poco cocida.
- 4. Cierre la tapa, enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente.
- 5. Gire el Interruptor de alimentación a la posición "I" (ENCENDIDO), se enciende la Luz indicadora de mantenimiento de calor.
- 6. Baje el botón de cocción hasta que escuche un clic, luego la luz indicadora de cocción se enciende y la Luz indicadora de mantenimiento de calor se apaga, esto significa que comienza la cocción.
- 7. Cuando termine de cocinar al vapor, apague el Interruptor de alimentación a "0" (apagado) y desenchufe el cable de alimentación.

Nota:

- No cubra el Respiradero y tenga cuidado con el vapor caliente que se emite durante la cocción.
- Para optimizar el tiempo de cocción y evitar la pérdida de vapor, no abra la tapa durante la cocción.
- Mientras el aparato esté enchufado y el Interruptor de alimentación esté en la posición "I" (ENCENDIDO), permanecerá en modo de mantener caliente. No se apaga automáticamente. Siempre apague el Interruptor de alimentación a "0" y desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

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		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
Nota:		
➤	El tiempo de cocción al vapor cuenta desde la ebullición.	

IV- MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

1. Siempre apague la unidad mediante el botón ON / OFF (para la "O" - las funciones operativas del dispositivo son por lo tanto off) y desenchúfelo. Espere una parada completa antes de retirarlo.
2. Desenchufar siempre el aparato y esperar a que se detenga completamente antes de desmontarlo.
3. No sumergir nunca el Base, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Limpiar estos elementos con un paño suave y húmedo.
4. Esperar que el aparato esté completamente frío antes de moverlo o de limpiarlo.
5. Lavar y aclarar la Tapa interior, el vaso dosificador y el recipiente con agua caliente y jabón. Aclarar con agua limpia y secar cuidadosamente. No introducir en el lavavajillas.
6. NOTA: Realizar estas operaciones de limpieza después de cada uso.
7. Necesidad de limpiar el agua residual en la bandeja de goteo de vez en cuando.

V- 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 recicitable. Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente y póngalo a disposición del servicio de recogida de reciclaje.

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

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

GARANTIE EN KLANTENDIENST

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

Garantievoorwaarden

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

Verkrijgbaarheid van reserveonderdelen

Senya beschikt gedurende 5 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 verkrijbaar 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. Dit toestel is conform de geldende normen met betrekking tot dit type toestel.
2. Vooraleer het apparaat in gebruik te nemen, controleer of de netspanning overeenstemt met die van het apparaat.
3. Gebruik het apparaat alleen voor het gebruik beschreven in deze gebruiksaanwijzingen.
4. Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk en analoog gebruik 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 ».
5. 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,
6. Het apparaat mag niet worden ondergedompeld.
7. 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.
8. Neem altijd de stekker zelf en niet het snoer vast om de stekker uit het stopcontact te trekken.
9. Stoot het product niet en laat het niet vallen.
10. Plaats het apparaat op een tafel of een voldoende stabiele ondergrond zodat het niet kan vallen.

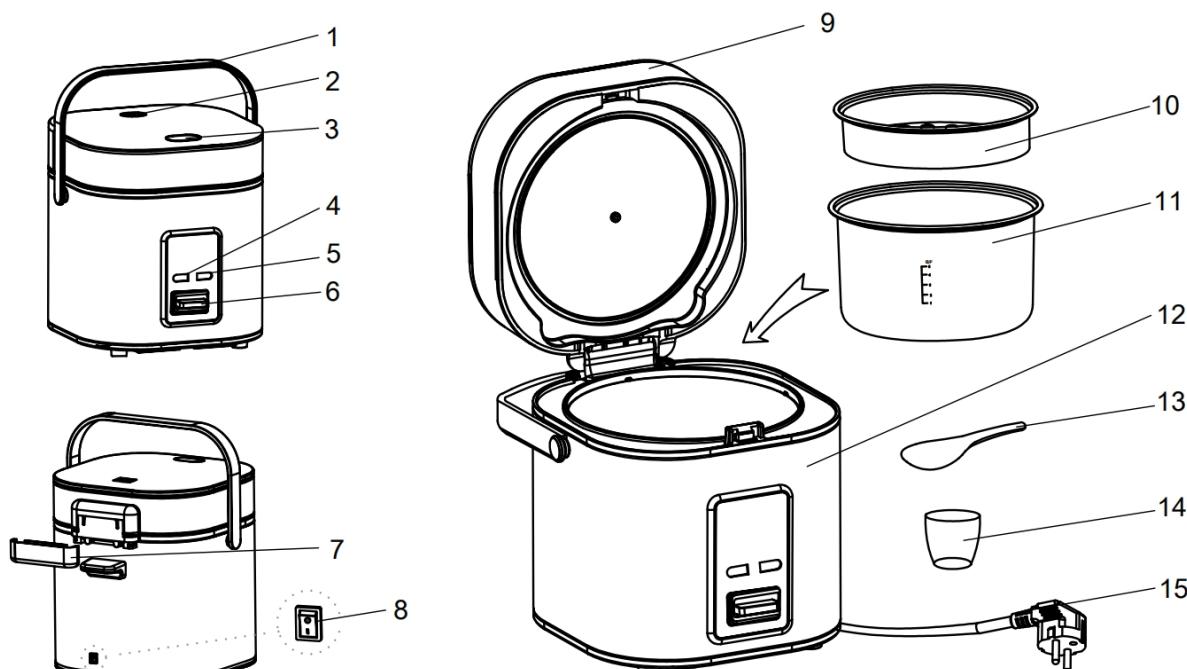
11. Gebruik geen accessoires die niet aanbevolen zijn door de fabrikant, want dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het apparaat beschadigen.
12. Altijd de stekker uit het stopcontact halen wanneer het apparaat zonder toezicht gelaten wordt, of bij het monteren en demonteren, of voor de reiniging.
13. Verplaats het apparaat nooit door aan de kabel te trekken. Waak erover dat het voedingssnoer niet per ongeluk ergens achter kan haken waarbij het apparaat zou kunnen vallen. Rol de kabel niet rond het apparaat en verwring hem niet.
14. Gebruik het apparaat niet vlakbij warmtebronnen. Plaats het niet op een warm oppervlak (vb. een kookplaat) of vlakbij een vlam. Bouw het toestel niet in.
15. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan, of zij instructies gekregen hebben over hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt moet worden, en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. De reiniging en onderhoud van dit apparaat mag niet door kinderen onder 8 jaar uitgevoerd worden; vanaf 8 jaar alleen onder toezicht van een volwassene. Het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder 8 jaar houden.
16. 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.

17. Wat de aanwijzingen voor het schoonmaken van oppervlakken in contact met voedsel betreft, verwijzen naar de onderstaande paragraaf van de handleiding.
18. Waarschuwing: Potentiële schade door verkeerd gebruik.
19. Het oppervlak van de verwarmingselement is afhankelijk van de resterende warmte na gebruik.
20. 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.

II- PRODUCTKENMERKEN

II.1 ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1	Handvat	2	Stoomgat	3	Knop van deksel
4	Indicatielampje koken	5	Houd warm indicatielampje	6	Koken Knop
7	Druppelbak	8	Schakelaar	9	Deksel

10	Stoommand	11	Binnenpot	12	Baseren
13	Lepel	14	Maatbeker	15	Stroomdraad

II.2 INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 Rijstkoker
- 1 Maatbeker
- 1 Lepel
- 1 Stoommand
- 1 GEBRUIKSAANWIJZING

II.3 TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT

- De ideale partner om rijst te koken.
- De nominale capaciteit is 2L, het kan 900 g rauwe rijst (6 kopjes) koken, ongeveer 1800 g gekookte rijst.
- Automatische stop op het einde van de bereiding en functie warmhouder
- De accessoires mogen in de vaatwasmachine gewassen worden
- Schakelaar (ON/OFF)
- 2 lampjes indicatoren: rood voor "koken", oranje voor "warm houden"
- 220-240V, 400W

III- GEBRUIK

III.1 EERSTE GEBRUIK

1. Reinig het Binnenpot, de Maatbeker), de Lepel met een warm zeepsop om alle productieresiduen te verwijderen.
2. Spoel met overvloedig water en droog af.
3. Reinig de Binnenpot niet met een schuursponsje.
4. LET OP: DOMPEL DE BASIS NIET ONDER IN WATER OF EEN VLOEISTOF.

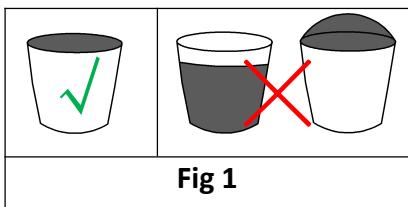
III.2 HET APPARAAT GEBRUIKEN

III.2.1 Rijst koken

1. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
2. Druk op de knop om het Deksel te openen, verwijder vervolgens de Binnenpot.
3. Giet rijst in Binnenpot gebruik de Maatbeker.

Notitie:

- Elke kop rijst moet tot de rand worden gevuld, niet erboven of eronder (Fig 1).
- Een kopje rijst is ongeveer een maaltijd voor volwassenen,
- Dit apparaat kan maximaal 6 kopjes koken.



4. Spoel de rijst af met schoon water en laat uitlekken. Dit helpt overtollig zetmeel te verwijderen en betere kookresultaten te bereiken.
5. Giet dezelfde hoeveelheid water in de Binnenpan. Raadpleeg de tafel.

Rijst (kopjes)	Water (markeerlijn)
1	1-1.2
2	2-2.5
3	3-3.5
4	4-4.5
5	5-5.5
6	6-6.5

Opmerking: de hoeveelheid water die nodig is voor elke rijstsoort zal verschillen, u moet dit aanpassen aan uw ervaring.

6. Droog het water aan de buitenkant van de Binnenpot met een droge doek.
7. Zet de Binnenpot in de Baseren en draai deze voorzichtig naar links en rechts om een goede pasvorm te krijgen.
8. Sluit het Deksel, steek het Stroomdraad in een stopcontact.
9. Zet de Schakelaar in de "I" (AAN) -stand, het Houd warm indicatielampje gaat branden.
10. Verlaag de Kookknop totdat u een klik hoort, dan gaat het Indicatielampje koken branden en het Houd warm indicatielampje gaat uit, dit gemiddelde koken begint.
11. Als het koken klaar is, schakelt het apparaat automatisch over op warmhouden. Het Houd warm indicatielampje gaat branden.
12. Open het Deksel en roer de gekookte rijst met de Lepel voor het serveren.
13. Zet de Schakelaar op "0" (uit), en trek de Stroomdraad uit het stopcontact.

Notitie:

- **Dek de Stoomgat niet af en wees voorzichtig met de hete stoom die tijdens het koken vrijkomt.**
- **Om ervoor te zorgen dat de rijst goed gaar is, is het aan te raden de rijst 10-15 minuten in de warme stand te houden.**

- ***Om de kooktijd te optimaliseren en stoomverlies te voorkomen, mag u het Deksel niet openen tijdens het koken.***
- ***Zolang het apparaat is aangesloten en de Schakelaar in de "I" (AAN) -stand staat, blijft het in de warmhoumodus. Het wordt niet automatisch uitgeschakeld. Zet altijd de Schakelaar op "0" en trek de stekker uit het Stroomdraad wanneer het apparaat niet in gebruik is.***

III.2.2 Koken met stoom

Met de Stoommand kunt u alle soorten vlees of groenten stomen.

1. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
2. Druk op de knop om het deksel te openen, vul water in de binnenpot als vereist, de kooktijd voor stoom voor elk 1 streepje water is ongeveer 30 minuten.
3. Zet de Stoommand op Binnenpan en voeg dan het vlees of de groenten toe.

Notitie:

- ***Zorg ervoor dat de gaten van de Stoommand niet verstopt zijn, zodat het voedsel goed kan stomen.***
- ***Plaats niet te veel voedsel in de Stoommand om te voorkomen dat het te gaar wordt.***
- 4. Sluit het Deksel, steek het Stroomdraad in een stopcontact.
- 5. Zet de Schakelaar in de "I" (AAN) -stand, het Houd warm indicatielampje gaat branden.
- 6. Laat de Kooknop zakken totdat u een klik hoort, dan gaat het Indicatielampje koken branden en het Houd warm indicatielampje gaan uit, dit gemiddelde koken begint.
- 7. Als u klaar bent met stoomkoken, zet u de Schakelaar op "0" (uit) en trekt u de stekker uit het Stroomdraad.

Notitie:

- Dek de Stoomgat niet af en wees voorzichtig met de hete stoom die tijdens het koken vrijkomt.
- Om de kooktijd te optimaliseren en stoomverlies te voorkomen, mag u het Deksel niet openen tijdens het koken.
- Zolang het apparaat is aangesloten en de Schakelaar in de "I" (AAN) -stand staat, blijft het in de warmhoumodus. Het wordt niet automatisch uitgeschakeld. Zet altijd de Schakelaar op "0" en trek de stekker uit het Stroomdraad wanneer het apparaat niet in gebruik is.

Tabel voor het stomen van voedsel:

Soort eten	Levensmiddelen	Kooktijd	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
	Vinkel	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	Kooktijd	
	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	

Notitie:

- **De kooktijd met stoom telt vanaf koken.**
- **Dit proces moet worden gecontroleerd, de kooktijden zijn ter referentie, de werkelijke tijd hangt af van de grootte en dikte van het voedsel.**

IV- ONDERHOUD EN OPSLAG

1. Zet altijd het toestel via de aan / uit-toets ("O" - de operationele functies van de inrichting dus uit) en de stekker. Wacht een volledige stop voordat u deze verwijdert.
2. Als u voor reiniging het apparaat uit elkaar wilt halen, moet deze volledig stil staan, en de stekker uit het stopcontact gehaald worden.
3. Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen. Met een zacht, vochtig doekje reinigen.
4. Wacht tot het apparaat volledig afgekoeld is vooraleer het te verplaatsen of te reinigen.
5. Reinig en spoel het Binnendeksel, de doseerbeker en de recipiënt met een warm zeepsop. Spoel met schoon water en droog zorgvuldig af. Niet in de vaatwasmachine doen.
6. OPMERKING: Reinig na elk gebruik.
7. Moet het afvalwater in de lekbak van tijd tot tijd reinigen.

V- 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 electronische 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 5 Jahren über Ersatzteile für ihre Produkte. Zubehör und Ersatzteile für Ihre Senya-Produkte werden Ihnen von unserem Partner Cdiscount zum Verkauf angeboten. Ist Ihr Zubehör oder Ersatzteil nicht vorrätig, dann kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst unter service-client@senya.fr.

Erfahrungsberichte

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



Richtlinien bezüglich Bisphenol A

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

I- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät entspricht den für diesen Gerätetyp geltenden Normen.
2. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass die Netzspannung der des Geräts entspricht.
3. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
4. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und unter haushaltsähnlichen Bedingungen bestimmt, wie z:
 - Küchennischen für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfen;
 - Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels oder anderen Gebäuden mit Wohncharakter;
 - Pensionen und Gästezimmer.
5. Das Gerät nicht verwenden, wenn:
 - Stecker oder Kabel beschädigt sind .
 - das Gerät beschädigt ist .
 - das Gerät abgestürzt ist.
6. Das Gerät darf nicht eingetaucht werden.
7. Das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen lassen und darauf achten, dass es nicht mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommt.
8. Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, sondern am Stecker
9. Vermeiden Sie es, das Gerät Erschütterungen auszusetzen oder es fallenzulassen.
10. Das Gerät auf einer sicheren und freien Fläche aufstellen.

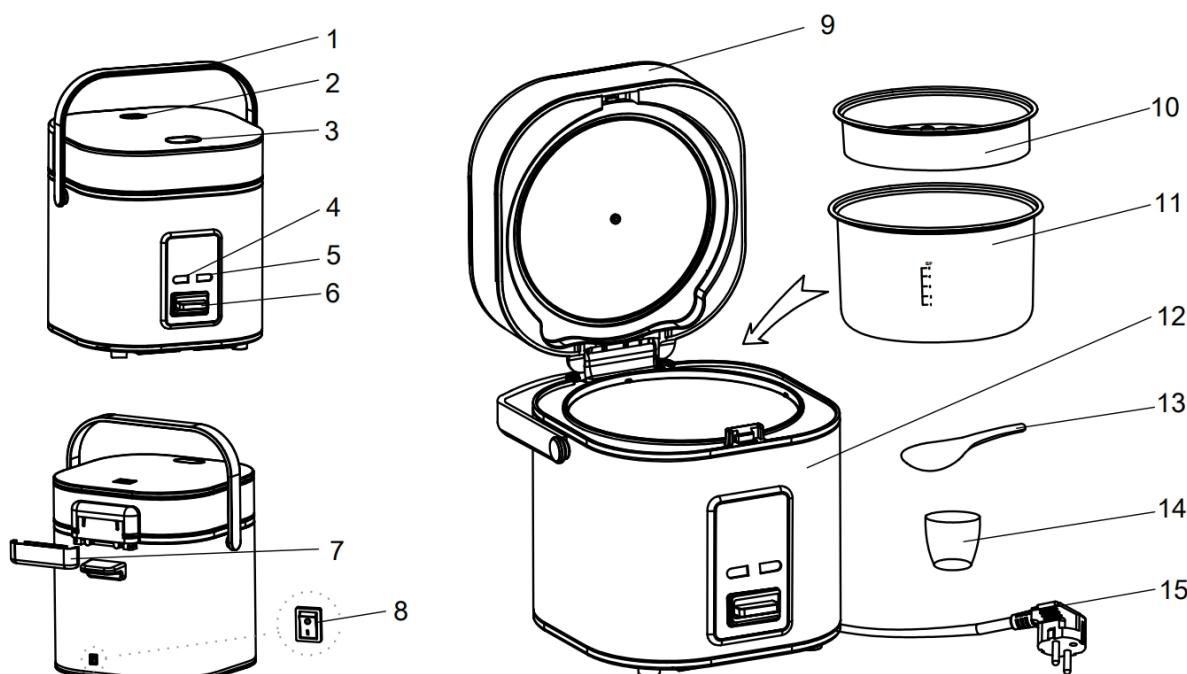
11. Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, denn dies kann den Benutzer gefährden und das Gerät beschädigen.
12. Trennen Sie den Apparat immer vom Strom, wenn Sie diesen unbeaufsichtigt lassen oder vor der Montage, Demontage bzw. der Reinigung.
13. Ziehen Sie niemals am Kabel, um den Standort des Geräts zu wechseln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht unbeabsichtigt hängenbleiben kann und lassen Sie das Gerät niemals fallen. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und verdrehen Sie es nicht.
14. Nutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen. Stellen Sie es weder auf eine heiße Fläche (z.B. eine Kochplatte) noch in die Nähe einer Flamme.
15. Dieses Gerät kann von Kindern von mindestens 8 Jahren benutzt werden wenn eine für ihre Sicherheit zuständige Person sie beaufsichtigt oder sie von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist, erhielten. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt werden, außer sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einer erwachsenen Person beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
16. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelnden Wissens benutzt werden, wenn eine für ihre Sicherheit zuständige Person sie beaufsichtigt oder sie von ihr

Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist, erhielten.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

17. Hinweise zur Reinigung der Flächen, die mit Nahrungsmitteln im Kontakt stehen, finden Sie im nachstehenden Abschnitt dieses Handbuchs.
18. **WARNUNG:** Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Bedienung.
19. Die Oberfläche des Heizelements strahlt nach Gebrauch Restwärme ab.
20. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem zugelassenen Verkäufer oder von unserem Kundendienst oder einem Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

II- PRODUKTEIGENSCHAFTEN

II.1 GESAMTBESCHREIBUNG DES PRODUKTS



1	Griff	2	Entlüftung	3	Knopf des Deckels
4	Heizungsanzeige	5	Warmhalteanzeige	6	Kochknopf
7	Tropfschale	8	Stromschalter	9	Deckel

10	Dampfgarbehälter	11	Innerer Topf	12	Basis
13	Löffel	14	Messbecher	15	Netzkabel

II.2 INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Reiskocher
- 1 Dosierglas
- 1 Löffel
- 1 Dampfgarbehälter
- 1 GEBRAUCHSANWEISUNG

II.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

- Idealer Partner zum Kochen von Reis
- Die Nennkapazität beträgt 2 l, es können 900 g roher Reis (6 Tassen), ca. 1800 g gekochter Reis gekocht werden.
- Automatischer Stopp am Ende des Garvorgangs und Warmhalten
- Zubehör ist spülmaschinengeeignet
- Stromschalter (ON/OFF)
- 2 Leuchtanzeigen: rot für "kochen", orange für "warm halten"
- 220-240 V, 400W

III- BETRIEB

III.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Reinigen Sie den Dampfgarbehälter, den Messbecher, das Innerer Topf mit heißem Seifenwasser, um alle Fabrikationsrückstände zu beseitigen.
2. Spülen Sie alle Teile anschließend gut ab und trocknen Sie diese.
3. Reinigen Sie den Behälter nicht mit einem Scheuerschwamm.
4. ACHTUNG: TAUCHEN SIE DIE BASIS WEDER IN WASSER NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN.

III.2 VERWENDUNG DES GERÄTS

III.2.1 Reis kochen

1. Stellen Sie das Gerät auf die ebene Fläche.
2. Drücken Sie die Taste, um den Deckel zu öffnen, und entfernen Sie dann den inneren Topf.
3. Gießen Sie Reis in den Innentopf mit dem Messbecher.

Hinweis:

- **Jede Tasse Reis sollte bis zum Rand gefüllt sein, nicht darüber hinaus oder darunter (Abb. 1).**
- **Bei einer Tasse Reis geht es um die Mahlzeit eines Erwachsenen.**
- **Dieses Gerät kann maximal 6 Tassen kochen.**

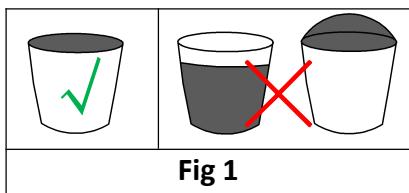


Fig 1

4. Spülen Sie den Reis mit sauberem Wasser ab und lassen Sie ihn abtropfen. Dies hilft, überschüssige Stärke zu entfernen und bessere Garergebnisse zu erzielen.
5. Gießen Sie die gleiche Menge Wasser in den Innentopf. Siehe Tisch.

Reis (Tassen)	Wasser (Markierungslinie)
1	1-1.2
2	2-2.5
3	3-3.5
4	4-4.5
5	5-5.5
6	6-6.5

Hinweis: Die für jede Reissorte erforderliche Wassermenge ist unterschiedlich. Sie müssen sie je nach Erfahrung anpassen.

6. Trocknen Sie das Wasser auf der Außenfläche des Innentopfs mit einem trockenen Tuch.
7. Setzen Sie den Innentopf in den Basis ein und drehen Sie ihn vorsichtig nach links und rechts, um eine gute Passform zu erhalten.
8. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie das Netzkabel in eine Netzsteckdose.
9. Drehen Sie den Stromschalter in die Position "I" (EIN), die Kontrollleuchte Warmhalteanzeige leuchtet auf.
10. Senken Sie die Taste Kochknopf, bis Sie ein Klicken hören. Dann leuchtet die Kontrollleuchte Heizungsanzeige auf und die Kontrollleuchte Warmhalteanzeige erlischt. Dies bedeutet, dass das Kochen beginnt.
11. Wenn das Kochen beendet ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus. Die Kontrollleuchte Warmhalteanzeige leuchtet auf.
12. Öffnen Sie den Deckel und rühren Sie den gekochten Reis vor dem Servieren mit dem Löffel um.
13. Schalten Sie den Stromschalter auf "0" (aus) und ziehen Sie das Netzkabel ab.

Hinweis:

- **Decken Sie die Entlüftung nicht ab und achten Sie auf den beim Kochen austretenden heißen Dampf.**
- **Um sicherzustellen, dass der Reis gründlich gekocht wird, wird empfohlen, den Reis 10-15 Minuten lang im warmen Modus zu halten.**
- **Öffnen Sie den Deckel während des Garens nicht, um die Garzeit zu optimieren und Dampfverlust zu vermeiden.**

- **Solange das Gerät angeschlossen ist und sich der Stromschalter in der Position "I" (EIN) befindet, bleibt es im Warmhaltemodus. Es wird nicht automatisch ausgeschaltet. Schalten Sie den Stromschalter immer auf "0" und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.**

III.2.2 Dampfgaren

Verwenden Sie den Dampfgarbehälter, um alle Arten von Fleisch oder Gemüse mit Dampf zu kochen.

1. Stellen Sie das Gerät auf die ebene Fläche.
2. Drücken Sie die Taste, um den Deckel zu öffnen, und füllen Sie nach Bedarf Wasser in den Innentopf. Die Dampfgarzeit für jedes 1-Mark-Leitungswasser beträgt ca. 30 Minuten.
3. Stellen Sie den Dampfgarbehälter in den inneren Topf und fügen Sie dann das Fleisch oder Gemüse hinzu.

Hinweis:

- **Stellen Sie sicher, dass die Löcher des Dampfgarbehälter nicht blockiert sind, damit die Speisen gut mit Dampf gekocht werden können.**
- **Geben Sie nicht zu viel Essen in den Dampfgarbehälter, um zu vermeiden, dass es zu wenig gekocht wird.**
- 4. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie das Netzkabel in eine Netzsteckdose.
- 5. Drehen Sie den Stromschalter in die Position "I" (ON). Die Kontrollleuchte Warmhalteanzeige leuchtet auf.
- 6. Verringern Sie die Kochknopf, bis Sie ein Klicken hören. Dann leuchtet die Heizungsanzeige auf und die Kontrollleuchte Warmhalteanzeige erlischt. Dies bedeutet, dass das Kochen beginnt.
- 7. Wenn das Dampfgaren abgeschlossen ist, schalten Sie den Stromschalter auf "0" (aus) und ziehen Sie das Netzkabel ab.

Hinweis:

- **Decken Sie die Entlüftung nicht ab und achten Sie auf den beim Kochen austretenden heißen Dampf.**
- **Öffnen Sie den Deckel während des Garens nicht, um die Garzeit zu optimieren und Dampfverlust zu vermeiden.**
- **Solange das Gerät angeschlossen ist und sich der Stromschalter in der Position "I" (EIN) befindet, bleibt es im Warmhaltemodus. Es wird nicht automatisch ausgeschaltet. Schalten Sie den Stromschalter immer auf "0" und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.**

Tabelle zum Dampfkochen:

Art der Lebensmittel	Lebensmittel	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	

Hinweis:

- **Die Dampfgarzeit zählt ab dem Kochen.**
- **Dieser Vorgang sollte überwacht werden, die Garzeiten dienen als Referenz, die tatsächliche Zeit hängt von der Größe und Dicke des Lebensmittels ab.**

IV- WARTUNG UND LAGERUNG

1. Schalten Sie das Gerät immer mithilfe der EIN-/ AUS-Taste aus. (Bringen Sie diese Taste dazu in die Position „O“).
2. Das Gerät ist dann außer Betrieb.) Ziehen Sie nun den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie mit der Demontage, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.
3. Tauchen Sie den Basis, das Netzkabel oder den Stecker nie in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen, feuchten Tuch.
4. Warten Sie, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor Sie es wegräumen oder reinigen.
5. Reinigen Sie Innendeckel, Dosierglas und Behälter mit heißem Seifenwasser und spülen Sie diese Teile anschließend unter klarem Wasser ab. Trocknen Sie alles sorgfältig ab. Diese Teile sind nicht spülmaschinenfest.
6. HINWEIS: Reinigen Sie diese Teile nach jedem Gebrauch wie vorstehend beschrieben.
7. Müssen Sie das Abwasser in der Tropfschale von Zeit zu Zeit reinigen.

V- ENTSORGUNG BON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



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

IT – ISTRUZIONI PER L’USO

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

GARANZIA E SERVIZIO POST-VENDITA

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

Condizioni di garanzia

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

Disponibilità di pezzi di ricambio

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

Opinione dei clienti

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



Politica sul bisfenolo A

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

I. REGOLE DI SICUREZZA

1. Questo apparecchio è conforme alle norme in vigore per questo tipo di prodotto.
2. Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio.
3. Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli previsti in questo manuale.
4. Questo apparecchio è concepito per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.
5. Non utilizzare l'apparecchio:
 - se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati
 - se l'apparecchio è comunque danneggiato
 - se è caduto
6. L'apparecchio non deve essere immerso.
7. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o della superficie di lavoro e assicurarsi che non venga a contatto con superfici calde.
8. Quando si scollega il cavo di alimentazione, tirare sempre la spina stessa. Non tirare il cavo.
9. Evitare di far cadere l'apparecchio o di urtarlo contro un oggetto duro.
10. Posizionare il prodotto su una superficie stabile.

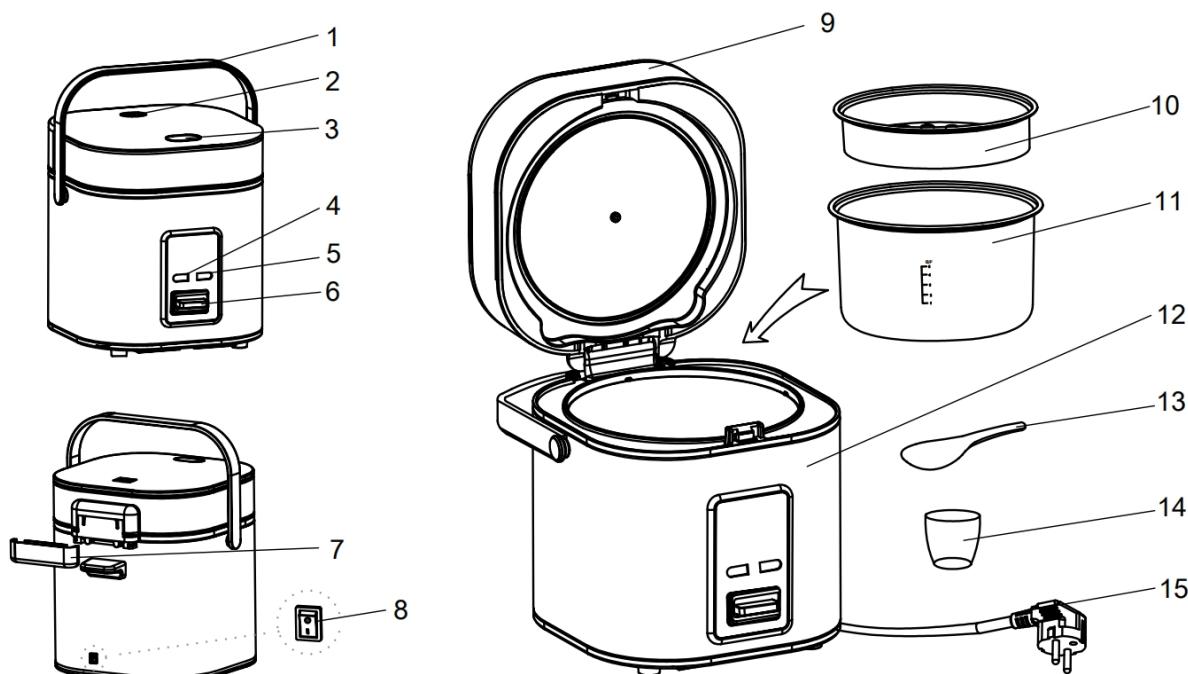
11. Non utilizzare accessori non consigliati dal produttore, ciò può rappresentare un pericolo per l'utente e il rischio di danni all'apparecchio.
12. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
13. Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga impigliato accidentalmente su qualcosa per evitare che l'apparecchio cada dal piano di lavoro. Evitare di avvolgere il cavo attorno all'apparecchio e non piegarlo.
14. Non utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore. Non posizionare su superfici calde (es. Un piano cottura) o vicino a fiamme libere.
15. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sottoposti a una supervisione continua. Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti a utilizzare il dispositivo in modo sicuro ea capire i pericoli coinvolti. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano da bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.Tenere l'apparecchio e il cavo lontano da bambini di età inferiore agli 8 anni.
16. I dispositivi possono essere utilizzati da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono compromesse o mancano di esperienza e conoscenza se sono state

supervisionate o istruite sull'uso del dispositivo in modo sicuro e se capiscono i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

17. Per quanto riguarda le istruzioni per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, fare riferimento al paragrafo successivo del manuale.
18. Potenziali rischi di ferite possono incorrere in caso di scorretto utilizzo.
19. La superficie dell'elemento riscaldante è sottoposta a calore residuo dopo l'uso.
20. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal rivenditore, il servizio assistenza clienti o persone qualificate similari, per evitare ogni pericolo.

II. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

II.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO



1	Maniglia	2	Sfogo	3	Pulsante
4	Indicatore luminoso di cottura	5	Spia mantenimento al caldo	6	Pulsante di cottura

7	Vassoio raccogli gocce	8	Interruttore	9	Coperchio
10	Cestello vapore	11	Pentola	12	Corpo principale
13	Cucchiaio	14	Misurino	15	Cavo di alimentazione

II.2 CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO

- 1 Cuociriso
- 1 Misurino
- 1 Succhiaio
- 1 Cestello vapore
- 1 ISTRUZIONI PER L'USO

II.3 CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO

- Il tuo partner ideale per cucinare il riso !
- La capacità nominale è di 2 litri, può cuocere 900 g di riso crudo (6 tazze), circa 1800 g di riso cotto.
- Funzione di arresto automatico e mantenimento in caldo a fine cottura
- Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie
- Interruttore (ON/OFF)
- 2 indicatori luminosi: rosso per "cuoco", arancione per "tenere in caldo"
- 220-240 V, 400W.

III. UTILIZZO DEL PRODOTTO

III.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Pulire il Cucchiaio,Cestello vapore, il Pentola, il Misurino con acqua saponata calda per rimuovere eventuali residui di produzione.
2. Quindi, risciacquarli accuratamente e asciugarli.
3. Non pulire il Pentola con spugne abrasive.
4. ATTENZIONE: NON IMMERGERE IL CORPO PRINCIPALE IN ACQUA O QUALSIASI ALTRO LIQUIDO.

III.2 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

III.2.1 Cottura del riso

1. Poggiare l'apparecchio su una superficie piana.
2. Premere il pulsante per aprire il coperchio, quindi rimuovere il Pentola.
3. Versare il riso nella Pentola utilizzando il Misurino.

Nota:

- **Ogni tazza di riso dovrebbe riempirsi fino all'orlo, non oltre o sotto (Fig 1).**
- **Una tazza di riso riguarda il pasto di un adulto,**

- **Questo apparecchio può cuocere al massimo 6 tazze.**

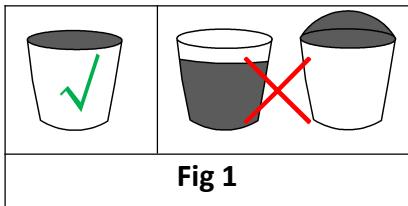
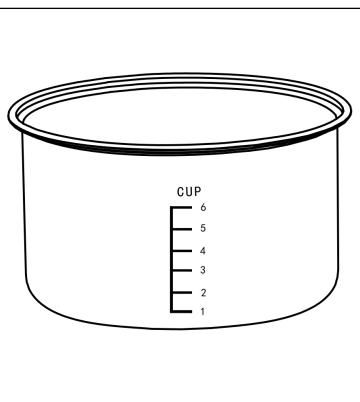


Fig 1

4. Risciacquare il riso con acqua pulita e scolarlo. Questo aiuta a rimuovere l'amido in eccesso e ottenere risultati di cottura migliori.
5. Versare la stessa quantità di acqua nella Pentola. Fare riferimento alla tabella.

Riso (Coppe)	Acqua (linea del segno)
1	1-1.2
2	2-2.5
3	3-3.5
4	4-4.5
5	5-5.5
6	6-6.5



Nota: la quantità di acqua necessaria per ogni tipo di riso sarà diversa, è necessario regolarla in base all'esperienza.

6. Asciugare l'acqua sulla superficie esterna della Pentola con un panno asciutto.
7. Posizionare il Pentola all'interno del Corpo principale e ruotarlo delicatamente a sinistra e a destra per ottenere una buona vestibilità.
8. Chiudere il Coperchio, inserire il cavo di alimentazione in una presa di corrente.
9. Girare Interruttore nella posizione "I" (ON), la Spia mantenimento al caldo si accende.
10. Abbassare il Pulsante di cottura fino a sentire un clic, quindi si accende la Indicatore luminoso di cottura e la Spia mantenimento al caldo si spegne, significa che inizia la cottura.
11. Una volta terminata la cottura, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità mantenimento in caldo. La Spia mantenimento al caldo si accende.
12. Aprire il Coperchio e mescolare il riso cotto con il Cucchiaio prima di servire.
13. Spegnere l'Interruttore su "0" (spento) e scollegare il cavo di alimentazione.

Nota:

- ***Non coprire lo Sfogo e fare attenzione al vapore caldo emesso durante la cottura.***
- ***Per garantire che il riso sia cotto a fondo, si consiglia di mantenere il riso in modalità calda per 10-15 minuti.***
- ***Per ottimizzare i tempi di cottura ed evitare perdite di vapore, non aprire il Coperchio durante la cottura.***
- ***Finché l'apparecchio è collegato e l'Interruttore è in posizione "I" (ON), rimarrà in modalità di mantenimento della temperatura. Non si spegne automaticamente. Spegnere sempre l'Interruttore su "0" e scollegare l'apparecchio quando non è in uso.***

III.2.2 Cottura a vapore

Usa il Cestello vapore per cuocere a vapore tutti i tipi di carne o verdure.

1. Poggiare l'apparecchio su una superficie piana.
2. Premere il pulsante per aprire il coperchio, riempire l'acqua nella pentola interna come richiesto, il tempo di cottura a vapore per ogni 1 linea di acqua è di circa 30 minuti.
3. Mettere il Cestello vapore nella Pentola , quindi aggiungere la carne o le verdure.

Nota:

- **Assicurarsi che i fori della Cestello vapore non siano ostruiti in modo che il cibo cuocia bene al vapore.**
- **Non mettere troppo cibo nella Cestello vapore per evitare che sia poco cotto.**
- 4. Chiudere il Coperchio, inserire il cavo di alimentazione in una presa di rete.
- 5. Ruotare l Interruttore nella posizione "I" (ON), la Spia mantenimento al caldo si accende.
- 6. Abbassare il Pulsante di cottura fino a sentire un clic, quindi la Indicatore luminoso di cottura si accende e la Spia mantenimento al caldosi spegne, significa che inizia la cottura.
- 7. Una volta terminata la cottura a vapore, spegnere l Interruttore su "0" (spento) e scolare il cavo di alimentazione.

Nota:

- **Non coprire lo Sfogo e fare attenzione al vapore caldo emesso durante la cottura.**
- **Per ottimizzare i tempi di cottura ed evitare perdite di vapore, non aprire il Coperchio durante la cottura.**
- **Finché l'apparecchio è collegato e l Interruttore è in posizione "I" (ON), rimarrà in modalità di mantenimento della temperatura. Non si spegne automaticamente. Spegnere sempre l Interruttore su "0" e scolare l'apparecchio quando non è in uso.**

Tabella per la cottura a vapore:

Alimentare	Cibo	Tempo di cottura	Aspetto
	Asparagi verdi	25-30 minutes	ntero e fine
	Melanzana	10 minutes	Tagliate a listarelle
	Barbabietola	1h	Tagliate a listarelle
	broccoli	20 minutes	Bouquet dettagliato
	Carote	25-30 minutes	Tagliate a listarelle
	Carote intere	15 minutes	ntero e fine
	Carote nuove fette	8 minutes	Tagliate a listarelle
	Fungo di Parigi	20 minutes	Tagliate a listarelle
	Finferli	20 minutes	Tagliate a listarelle
	Cavolfiore	25 - 30 minutes	Bouquet dettagliato
	Zucchine a fette	20 - 25 minutes	Tagliate a listarelle
	Spinaci	12 minutes	Totale
	Finocchi	30 minutes	Tagliate a pezzi

	Fagioli verdi	30 minutes	Totale
	Piselli	20 - 25 minutes	Scozia
	Porri	25 minutes	Affettato
	Poirvron	20 minutes	Tagliate a listarelle
	Patata	30 minutes	Tagliate a pezzi
	Patata precoce	15 minutes	Tagliate a pezzi
Alimentare	Cibo	Tempo di cottura	
	Merluzzo, nasello e pesce bianco	20 minutes	
	Gamberi rosa	10 minutes	
	Cozze	15 minutes	
	salmone	20 minutes	
	Trota	15 - 20 minutes	
	Polpette	35 - 40 minutes	
	Petto d'anatra	20 minutes	
	Tacchino e filetto di pollo	25 minutes	
	Maiale arrosto	35 minutes	
Nota:			
➤ Il tempo di cottura a vapore conta dall'ebollizione.			
➤ Questo processo deve essere monitorato, i tempi di cottura sono di riferimento, il tempo effettivo dipende dalle dimensioni e dallo spessore del cibo.			

IV. CONSIGLI PER L'USO E LA CURA

1. Spegnere sempre l'apparecchio tramite l'interruttore ON / OFF (metterlo in posizione "O" - Le funzioni operative dell'apparecchio sono quindi interrotte) e scollararlo.
2. Attendere il fermo completo prima di smontarlo.
3. Non immergere mai il corpo principale, il suo cavo di alimentazione o la sua spina in acqua o qualsiasi altro liquido. Pulire con un panno morbido.
4. Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di spostarlo o pulirlo.
5. Pulire e risciacquare il Coperchio interno, il misurino e il recipiente in acqua calda saponata. Sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Non lavare in lavastoviglie.
6. Pulire i gli elementi dopo ogni utilizzo.
7. Necessità di pulire periodicamente l'acqua di scarico nella vaschetta raccogligocce.

V. TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO ELETTRICO OD ELETTRONICO A FINE VITA



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



Senya International
21 Bd du Général Leclerc
59100 Roubaix, France

Fabriqué en R.P.C
Référence : SYCK-RC004
Version 1.0



F FRANCE ONLY

