

Friteuse sans huile

My air cook

SYCK-AF002



FR - NOTICE D'UTILISATION

EN - USER INSTRUCTIONS

ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

DE - GEBRAUCHSANWEISUNG

IT - ISTRUZIONI PER L'USO

FR – MANUEL D'UTILISATION

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant la première utilisation. Portez une attention particulière aux instructions de sécurité. Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.

GARANTIE ET APRÈS-VENTE

Tout le monde chez SENYA vous remercie pour votre commande et pour la confiance que vous avez en la marque Senya.

Conditions de garantie

Depuis le 1er janvier 2016, SENYA garantit le bon fonctionnement de ses produits pour une durée de 2 ans à compter de la date d'achat. La garantie de tout achat effectué avant cette date est valable 1 an. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits utilisés à des fins domestiques. Toute autre utilisation dans le cadre d'une utilisation professionnelle par une personne physique ou morale exclut toute application de la garantie. Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'une fabrication ou de matériaux défectueux. Cette garantie ne couvre pas les défauts ou dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une mauvaise utilisation 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 des accessoires et pièces détachées pour vos produits Senya vendus par notre partenaire Cdiscount. Si votre accessoire ou pièce de rechange n'est pas disponible, veuillez contacter notre service après-vente à service-client@senya.fr.

Avis des clients

Si vous êtes satisfait de votre produit, veuillez soumettre un avis sur le site Web où vous avez passé votre commande pour aider les autres utilisateurs à faire leur choix. Si vous n'êtes pas totalement satisfait de votre produit, merci de nous écrire à cette adresse email service-client@senya.fr avant de laisser un avis négatif. Notre service client sera à l'écoute de vos réclamations ou recommandations afin de vous satisfaire et d'améliorer nos produits.



Politique sur le bisphenol A

Tous nos produits Senya sont développés avec le plus grand soin pour répondre à toutes les législations européennes. Nos laboratoires partenaires contrôlent strictement chaque production pour s'assurer que nos produits sont conformes aux exigences de sécurité électrique, de compatibilité électromagnétique, de limitation d'utilisation de certaines substances dangereuses et de contact alimentaire pour les produits alimentaires. Tous nos produits sont donc conformes à la réglementation en vigueur sur le Bisphénol A (BPA).

I-INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. À utiliser loin des murs et des rideaux.
2. Une ventilation adéquate ou un ventilateur d'extraction est recommandé.
3. Utilisez uniquement l'appareil entièrement assemblé avec toutes les pièces correctement en place, comme spécifié dans ce manuel d'instructions.
4. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant la première utilisation. Portez une attention particulière aux instructions de sécurité. Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.
5. Coupez toujours l'alimentation à la prise de courant avant d'insérer ou de retirer une fiche. Retirez-le en saisissant la fiche - ne tirez pas sur le cordon.
6. Coupez l'alimentation et retirez la fiche lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
7. N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge à moins que ce cordon n'ait été vérifié et testé par un technicien ou un technicien qualifié.
8. Assurez-vous que la tension du réseau correspond à 220-240V.
9. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un

manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

10. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
11. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
12. Ne laissez jamais un appareil sans surveillance pendant son utilisation. 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.
13. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une gazinière, d'une plaque électrique ou d'un four chaud, de tout matériaux susceptible de se détériorer au contact de la chaleur, et/ou inflammables, tels que du papier, des murs, des rideaux, des serviettes, des produits,

chimiques, etc

14. 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.
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. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparé.
17. 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.
18. Concernant les instructions de nettoyage des surfaces (notamment au contact des aliments), merci de se référer au paragraphe «nettoyage et entretien» de ce manuel.
19. Pendant que le produit fonctionne, ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air.
20. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des

applications domestiques et analogues telles que :

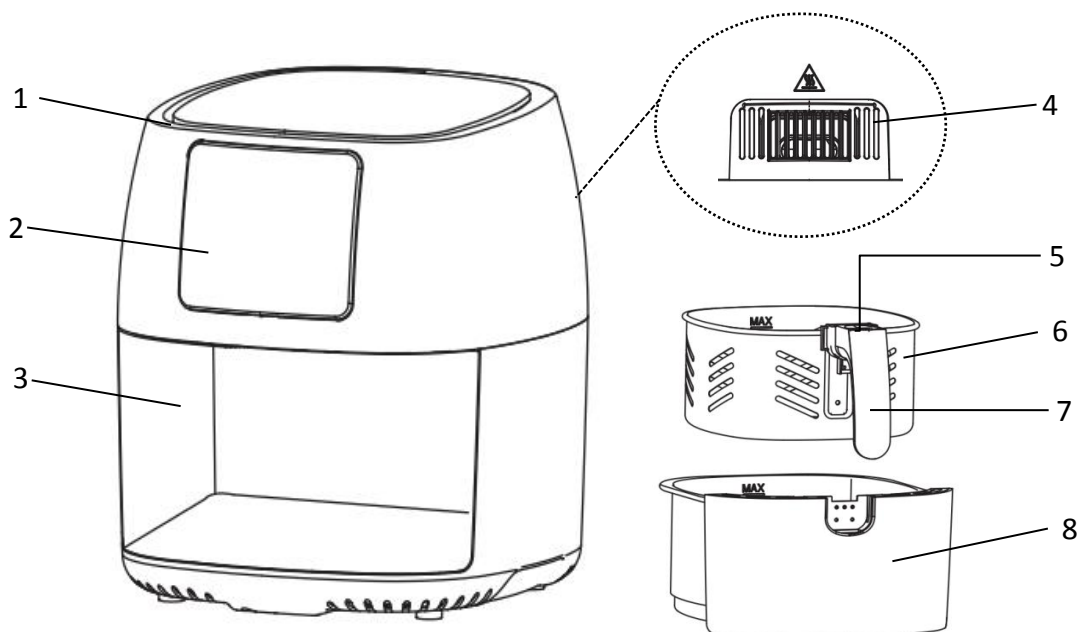
- des coins cuisines reserves au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- utilisation par les clients des hotels, motels et autres environnements a caractere residentiel;
- des environnements du type chambres d'hotes.



21. ATTENTION: surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

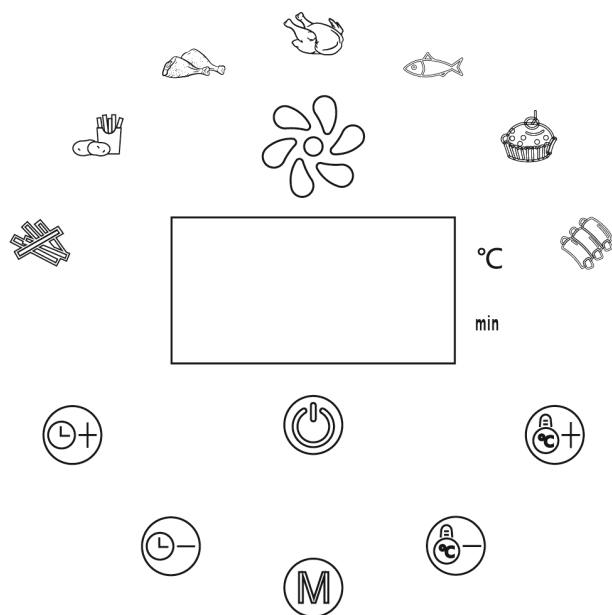
II-CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

II.1 DESCRIPTION GLOBALE DU PRODUIT



1	Entrée de l'air	2	Affichage	3	Corps de la machine
4	Sortie de l'air	5	Bouton de déverrouillage	6	Panier
7	Poignée panier	8	Récipient de cuisson		

Affichage



Icon	Programmes
	Frites industrielles
	Frites
	Pilons
	Poulet Rôti
	Poisson
	Gateau
	Côtes
	En fonctionnement
	Affichage Temps et Température

	Augmenter le temps: A chaque pression augmentation d'une minute, de 1 à 60 minutes
	Diminuer le temps: A chaque pression diminution d'une minute, de 1 à 60 minutes
	Augmenter la temperature : A chaque pression augmentation de 5°C, de 80 à 200°C
	Diminuer la temperature : A chaque pression diminution de 5°C, de 80 à 200°C
	Bouton Menu : Vous pouvez selectionner automatiquement 7 menus
	Bouton On/Off : Allumer/éteindre l'appareil

II.2 CONTENU DU PACKAGING

- Friteuse à air x1
- Panier x1
- Récipient de cuisson x1
- Notice d'utilisation X1

II.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Affichage numérique avec 7 auto-menu : Frites industrielles/Frites/Pilon/Poulet rôti/Poisson/Gateau/Côte
- Température réglable 80°C~200°C
- Temps de température réglable 1-60 minutes
- Panier et Récipient avec revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile

- Sorti le Récipient , la fonction de mémoire de mise hors tension
- Puissance : 1400W
- Tension: 220-240V

III- UTILISATION

III.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Lisez attentivement ces instructions et gardez-les à portée de main.
2. Retirez tous les emballages.
3. Nettoyez le panier et le Récipient à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, un lave-vaisselle peut être utilisé pour laver ces composants.

III.2 UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placez l'appareil sur une surface stable.
2. Mettez les aliments dans le panier d'après le tableau de recettes, puis remettez le panier dans le récipient de cuisson.

Note:

- ***Les aliments ne doivent pas dépasser la marque "Max" du panier ou le poids maximal indiqué dans le tableau pour ne pas affecter la cuisson.***
 - ***Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour détacher le panier du récipient de cuisson afin de pouvoir le nettoyer ou d'y placer des aliments.***
 - ***Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour détacher le panier du récipient de cuisson afin de pouvoir le nettoyer ou d'y placer des aliments.***
 - ***Ne couvrez jamais l'entrée et la sortie d'air, car cela empêcherait la circulation de l'air et réduirait l'efficacité de l'air chaud.***
3. Insérez correctement le récipient de cuisson dans le corps de la machine ; si le récipient n'est pas correctement installé, l'appareil ne se mettra pas en marche.
 4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant et le bouton on/off s'allume. Appuyez une fois sur cette touche, puis accédez à l'interface de réglage.
 5. Si vous utilisez la fonction de menu automatique, appuyez sur le bouton menu pour sélectionner le menu souhaité, puis appuyez sur la touche on/off, l'appareil commencera à fonctionner et l'écran affichera la température du menu et le minuteur.
 6. Si vous utilisez la fonction de menu personnalisé, appuyez directement sur le bouton température & temps pour régler la température et l'heure souhaitées, puis appuyez sur le bouton on/off. L'appareil se met en marche et l'écran affiche la température réglée et le minuteur.
 7. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet un bip... pour indiquer que le programme est

terminé. Lorsqu'il est terminé, retirez le récipient de cuisson pour vérifier si les aliments sont bien cuits.

Note:

- **Dans certains cas, il est nécessaire de tourner ou de déplacer les aliments pendant la cuisson. Tenez la poignée et retirez le récipient de cuisson. Utilisez les ustensiles pour retourner les aliments. Remettez ensuite le récipient de cuisson dans le corps de la machine, l'appareil continuera à fonctionner automatiquement.**
 - **N'utilisez jamais d'outils métalliques ou de couteau car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif du panier/récipient de cuisson.**
 - **Le temps et la température de cuisson dépendent de la taille/épaisseur de l'aliment. La température et la durée sont réglables, vous pouvez donc les régler en fonction de votre propre expérience.**
8. Une fois que vous avez terminé la cuisson d'une portion, vous pouvez utiliser ces réglages pour cuire une autre portion à tout moment.

Tableau du menu Auto








Taper	Programmes	Poids (g)	Temps (mins)	Temp. (°C)	Remarques
	Frites industrielles	720	20	200	Retourner une fois après 10 minutes
	Fries	500	22	195	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez la pomme de terre en gros morceaux (largeur de 1,5 à 2,0 cm). 2. Mettez-les dans l'eau froide pendant 30 minutes. 3. Séchez-les avec une serviette. 4. Ajoutez 2 grosses cuillères d'huile (environ 30 ml), allumez la machine et commencez à cuire. 5. Retournez toutes les 5 minutes jusqu'à la fin du programme.
	Pilons	500	25	180	Retourner une fois après 10 minutes
	Poulet Rôti	1500	60	150	Retournez une fois après 35 minutes + une fois après 50 minutes.
	Poisson	250	20	180	Retourner une fois après 10 minutes
	Gateau	3 cups	18	170°	
	Côtes	300	15	180	Retourner une fois après 7 minutes

Tableau du menu personnalisé

NO.	Programmes	Poids (g)	Temps (mins)	Temp. (°C)	Remarques
-----	------------	-----------	--------------	------------	-----------

1	Œuf en cocotte	210	7	165	2 personnes
2	Soufflé au fromage	500	15	180	4 personnes. Recette :25 cl de lait+2 œufs+30g de beurre+25g de farine+60g de gruyère+sel+poivre+muscade
3	Frites et bavette sauce à l'échalote	500	22	195	4 personnes
4	Côtes levées et légumes grillés à la plancha	300	20	180	2 personnes
5	Magret de canard et purée de carottes	400	18	180	2 personnes
6	Pilon de poulet et ratatouille	400	25	180	2 personnes
7	Poulet rôti avec salade de haricots verts	1500	60	150	4 personnes
8	Rôti de porc et galettes de pommes de terre	800	60	150	4 personnes
9	Aubergine farcie	500	30	170	2 personnes. Recette : 1 aubergine + 200g de saucisse + 1 oignon + 1 jaune d'oeuf + persil + sel + poivre
10	Pavé de saumon à la crème	500	20	180	2 personnes. 2 pavés de saumon de 250g
11	Cabillaud en papillote	800	30	180	2 personnes. Recette : 2 pavés de saumon de 250 g + 2 cuillères d'huile d'olive (30 ml) + 1 petite courgette + 1 tomate + 20cl de crème fraîche + un demi oignon + un demi citron + herbe de provence + sel + poivre
12	Camembert rôti au thym & miel	250	6	200	2 personnes Recette : 1 camembert + une branche de thym + 1 cuillère de miel (15ml)
13	Fondant au chocolat	700	6	200	8 personnes Recette:1 tablette de chocolat (205g) + 4 oeufs + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 50 g de farine
14	Gâteau moelleux aux pommes	1200	18	170	8 personnes Recette : 1 pot de yaourt de 125g + 2 œufs + 1 pot de sucre (prendre le pot de yaourt pour faire la mesure) + la moitié d'huile de pot + 3 pot de farine + la moitié de la boîte de levure+2 pommes

IV- NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, débranchez et attendez que l'appareil refroidisse.
2. Les assiettes peuvent être nettoyées au lave-vaisselle ou utiliser une éponge humide avec
3. un peu de liquide vaisselle. Rincez-les et séchez-les soigneusement.
4. Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, utilisez une éponge humide et essuyez soigneusement.
5. Assurez-vous toujours que l'appareil est froid et sec avant de le ranger.

V- GUIDE DE DÉPANNAGE


Problème	Causes Possibles	Résolution
Ne fonctionne pas	La prise d'alimentation n'est pas raccordée au secteur	Raccordez la prise d'alimentation au secteur.
	Le récipient de cuisson n'est pas placé correctement.	Positionnez correctement le récipient de cuisson jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Mes aliments ne sont pas complètement cuits	Il y a trop de nourriture	Divisez la quantité d'aliments en petites portions pour une friture plus uniforme.
	La température réglée est trop basse	Régalez le bouton de température sur la température souhaitée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Régalez le minuteur sur le temps de cuisson désiré
Les aliments ne sont pas cuits uniformément	Pour certains aliments, il est nécessaire de les tourner ou de les remuer pendant la cuisson.	Si certains aliments sont placés sur ou rajoutés à d'autres ingrédients (par exemple, des frites), ils doivent être tournés ou remués pendant le processus de cuisson.
Le panier ne peut pas être réinséré correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients	Ne laissez pas les aliments dans le panier dépasser la ligne de la marque MAX.
Une fumée blanche sort du produit.	Vous cuisinez avec une quantité d'huile trop importante	Lors de la cuisson d'ingrédients huileux, beaucoup de fumée s'infiltrent dans le récipient de cuisson. Bien que cela puisse rendre le récipient de cuisson plus chaud que la normale, cela n'affectera la cuisson.
	Il reste de l'huile de la dernière cuisson dans le récipient	Assurez-vous d'effectuer un nettoyage après chaque utilisation
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes	Vous n'avez pas fait tremper les frites correctement avant la cuisson	Faites tremper les frites au moins 30 minutes, ensuite sortez-les et séchez-les avec de l'essuie-tout.
	Le croustillant dépend de la quantité d'huile et d'eau	Veillez à bien égoutter les pommes de terre avant de remplir à nouveau le panier.

Faites des frites un peu plus fines afin qu'elles soient croustillantes

Un peu d'huile en plus peu les rendre plus croustillantes

VI- TRAITEMENT DES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE



Application dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective. Ce symbole, apposé sur le produit ou sur 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.

EN – USER MANUAL

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

WARRANTY AND AFTER-SALES

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

Warranty conditions

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

Availability of spare parts

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

Customer reviews

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



Bisphenol A Policy

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

I-IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS


1. Use well away from walls and curtains.
2. Adequate ventilation or an exhaust fan is recommended.
3. Only use appliance fully assembled with all parts correctly in place, as specified in this instruction book.
4. Read carefully this user manual before first use. Pay special attention to the security instructions. Keep this manual for later consultation.
5. Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
6. Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
7. Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
8. Make sure that the network voltage corresponds to 220-240V.
9. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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.

10. Children shall not play with the appliance. 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 less than 8 years.
11. The outer surface may get hot when the appliance is operating.
12. 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.
13. Do not place and do not use this product near by any heat source (hob, heating, etc.).
14. Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
15. Do not use the appliance if the plug or the power cord are damaged or the appliance is in anyway damaged.
16. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
17. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

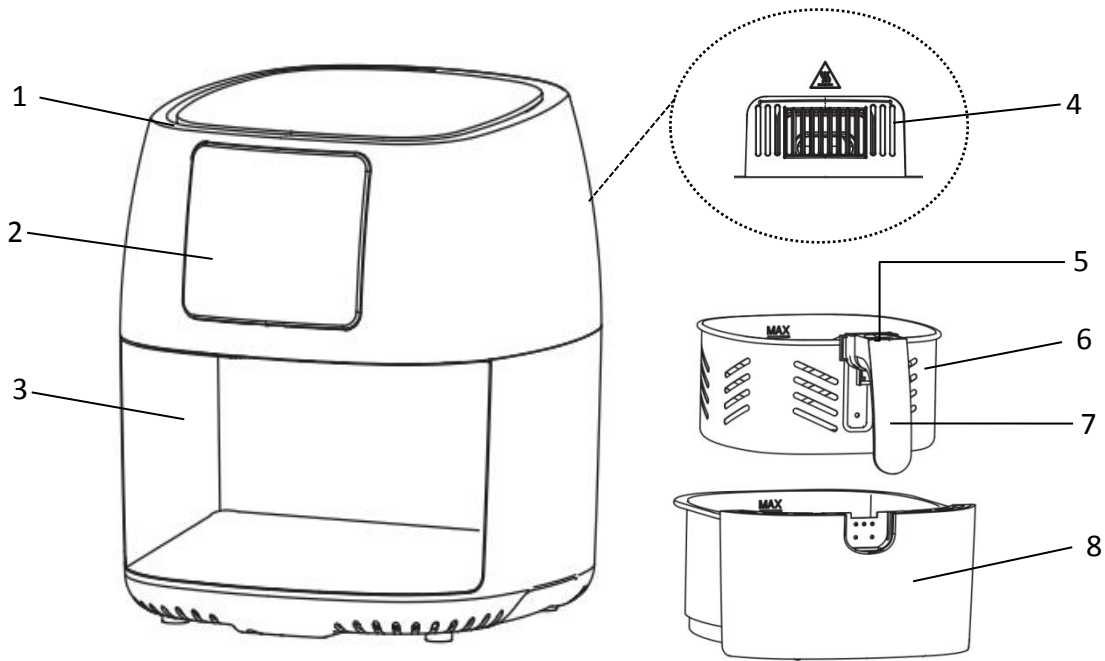
18. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” in this manual.
19. While the product is working, do not cover the air inlet and air outlet.
20. This appliance is intended to be used in household and similar 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.



21.  CAUTION: Hot surface. Surfaces are liable to get hot during use

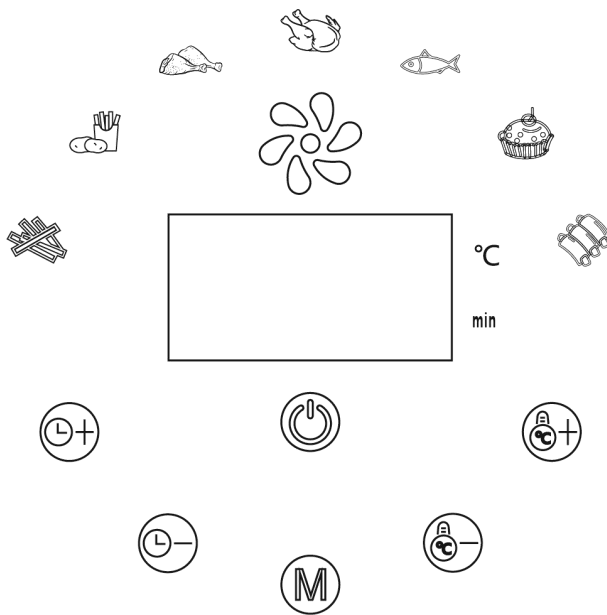
II-CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

II.1 GLOBAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT






1	Air inlet	2	Display screen	3	Main body
4	Air outlet	5	Release button	6	Basket
7	Handle of basket	8	Pot		

Display screen



Icon	type
	Industrial Chip
	Fresh French Fries
	Drumstick
	Roast chicken
	Fish
	Cake
	Rib
	Working icon
	Time & Temperature display

	Increase time: Each press , the time increase by 1 minute, you can set 1-60 minutes
	Reduce time : Each press ,the time reduced by 1 minute , you can set 1-60 minutes
	Increase temperature : Each press,the temperature increase by 5 °C , you can 80-200 °C

	Reduce temperature: Each press, the temperature decrease by 5°C, you can set 80-200°C
	Menu button : You can select between 7 automatic menus
	On/Off button: Turn On/Off the appliance

II.2 PACKAGE CONTENTS

- Air fryer x1
- Basket x1
- Pot x1
- Instruction manual X1

II.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

- Digital display with 7 auto-menu: Industrial Chip /Fresh French/Drumstick/Roast chicken / Fish/Cake/Rib
- Adjustable temperature 80°C~200°C
- Adjustable temperature time 1-60 minutes
- Basket and pot with non-stick coating for easy to clean
- Taken out the Pot, the power-off memory function
- Power : 1400 W
- Voltage: 220-240V

III- USE

III.1 BEFORE THE FIRST USE

1. Carefully read these instructions and keep them close at hand.
2. Remove all the packaging.
3. Clean the basket and pot using sponge or wet cloth,dishwasher machine can be used to wash these components.
4. Clean the inside and outside of the product with wet cloth.

III.2 USING THE APPLIANCE

1. Put the Main body on the stable surface.
2. Put the food into the Basket according to the recipe table,then slip the Basket back to the Pot.



Note:

- **The food should not exceed the “Max” mark of the basket or the maximum weight in the table to avoid affecting the cooking effect.**
 - **Press the Release button to separate the basket from the pot, in order to cleaning or pour out the food.**
 - **Never cover the air inlet and air outlet, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.**
3. Put the Pot assembly into the Main body correctly, If the Pot is not placed correctly the appliance can't start working.
 4. Plug the power cord into the mains socket, the On/Off button light up, press it once, and then enter the adjustable interface.
 5. If you are using the automatic menu function, press the menu button to select the desired menu, then press the On/Off button, the appliance starts to working, and the display shows the menu temperature and time countdown.
 6. If you use the custom menu function, directly press the temperature button/time button to set the desired temperature/time, then press the On/Off button, the appliance starts to working, and the display shows the set temperature and time countdown.
 7. When the time countdown is over, the appliance will beep... to indicate the program is completing, then take out the pot to check whether the food is cooked well.

Note:

- **Some food require overturning during cooking. Hold the handle and pull out the pot, and use the utensils to turn the food. Then slide the pot back to the main body, the appliance will automatically continue to working.**
 - **Never use metal tools or a knife because they may damage non-stick coating of Basket/Pot.**
 - **The cooking time and temperature depends on the size / thickness of the food, the temperature and time can be adjusted, you can set them according to your cooking experience.**
8. After completing the cooking of one batch of food, your can be used to cook another batch of food at any time.

Table of Auto menu

Type	Programs	Weight (g)	Time (mins)	Temp. (°C)	Remarks
	Industrial Chip	720	20	200	Turn over once after 10mins
	Fresh French Fries	500	22	195	6. Cut the potato in large pieces (1.5-2.0cm width). 7. Put them in cold water for 30 mins.






					8. Dry them with a towel. 9. Add 2 big spoon of oil (about 30ml), turn on machine and start to cook. 10. Overturn every 5 minutes until the program is completed.
	Drumstick	500	25	180	Turn over once after 10minutes
	Roast chicken	1500	60	150	Turn over once after 35 minutes + once after 50 minutes.
	Fish	250	20	180	Turn over once after 10minutes
	Cake	3 cups	18	170°	
	Rib	300	15	180	Turn over once after 7mins

Table of custom menu

NO.	Programs	Weight (g)	Time (mins)	Temp. (°C)	Remarks
1	Egg casserole	210	7	165	2 persons
2	Cheese souffle	500	15	180	4 persons. Recipe:25 cl milk+2 eggs+30g butter+25g flour+60g gruyere+salt+pepper+nutmeg
3	French fries and flank steak with shallot sauce	500	22	195	4 persons
4	Ribs and grilled vegetable in Plancha	300	20	180	2 persons
5	Duck breast and carrot puree	400	18	180	2 persons
6	Chicken drumstick and ratatouille	400	25	180	2 persons
7	Roast chicken with green bean salad	1500	60	150	4 persons
8	Roast pork and potato pancakes	800	60	150	4 persons
9	Stuffed eggplant	500	30	170	2 persons. Recipe: 1 aubergine+200g sausage+1 onion+1egg yolk+parsley+salt+pepper
10	Salmon steak with cream sauce	500	20	180	2 persons. 2 salmon steaks of 250g
11	Cod in foil	800	30	180	2 persons. Recipe: 2 salmon steaks of 250 g+2 spoons olive oil (30ml) + 1 small courgette + 1 tomato + 20cl fresh cream +half of an onion+half of a lemon+provence grass+ salt+pepper

12	Roasted thyme & honey camembert	250	6	200	2 persons Recipe: 1 camembert + a sprig of thyme + 1 spoon honey (15ml)
13	Chocolate fondant	700	6	200	8 persons Recipe: 1 bar of chocolate (205g) + 4 eggs + 100 g of sugar + 100 g of butter + 50 g of flour
14	Soft apple cake	1200	18	170	8 persons Recipe: 1 yoghurt pot of 125g + 2 eggs + 1 pot sugar (take the yoghurt pot to make the measure) + half of pot oil + 3 pot flour + half of the yeast box + 2 apples

IV- CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.
2. The Basket and Pot can be cleaned in the dishwasher or use a damp sponge with some dish washing liquid.
3. Rinse them and dry them thoroughly.
4. To clean the outside of the appliance, use a damp sponge and wipe carefully.
5. Always make sure that the appliance is cold and dry before storing it.

V- TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Causes	Solving Method
Do not work	The plug of the product is not inserted into the power socket.	Insert the plug into the grounded power socket
	The pot is not placed correctly.	Place the pot correctly until it clicks.
Food are not fully cooked	There are too much food	Divide the food into small batches to make the frying more even.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature control to the desired temperature setting.
	The cooking time is too short.	Adjust the timer to the desired cooking time.
Food ingredients not baked evenly	Some food should be overturned during the cooking.	If some food lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking
The frying pan cannot be properly slid back into the appliance	There are too much ingredients	Do not allow the amount of food in the basket to exceed the MAX indicator line

White smoke coming out of the product	You are cooking food with a high content of oil	When you cook oily ingredients, a lot of fumes will seep into the pot, while the pot may be hotter than normal, which will not affect the final effect of the product's fried ingredients
	Oil residue from last use is still remained inside the pot	Make sure you clean after each use
Fresh Fries are not crunchy	You did not soak the potato chips properly before frying	Soak the potato chips in a bowl for at least 30 minutes, then remove them and drain them on kitchen paper
	The crunchyness depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to drain the potato chips in the correct way before refueling
		Cut the potato chips a little thinner to make them more crunchy
		A little oil can also make it more crunchy

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



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

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

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

GARANTIA Y SERVICIO POSTVENTATA

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

Condiciones de la garantía

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

Disponibilidad de piezas de recambio

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

Opinión del cliente

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



Política sobre el bisfenol A

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

I-INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Usar lejos de las paredes y las cortinas
2. Se recomienda ventilación adecuada o un extractor.
3. Utilice solo el aparato completamente montado con todas las piezas correctamente en su lugar, tal como se especifica en este manual de instrucciones.
4. 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.
5. Apague siempre la corriente antes de conectar o retirar un enchufe. Quítelo agarrando por el enchufe, no tire del cable.
6. Apague la alimentación y retire el enchufe cuando no se utilice la unidad y antes de limpiarla.
7. No utilice su aparato con una alargadera menos que un técnico cualificado haya revisado y probado el cable.
8. Compruebe que la tensión de la red corresponda a 220-240V.
9. 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 deben jugar con este aparato. 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.

10. Colocar el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
11. Las superficies pueden calentarse durante la utilización y provocar quemaduras. Atención.
12. 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.
13. No coloque ni utilice este aparato cerca de una fuente de calor (cocina, calefacción, etc.).
14. 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.
15. 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.
16. Este aparato no es apto para ponerse en

funcionamiento con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia independiente.

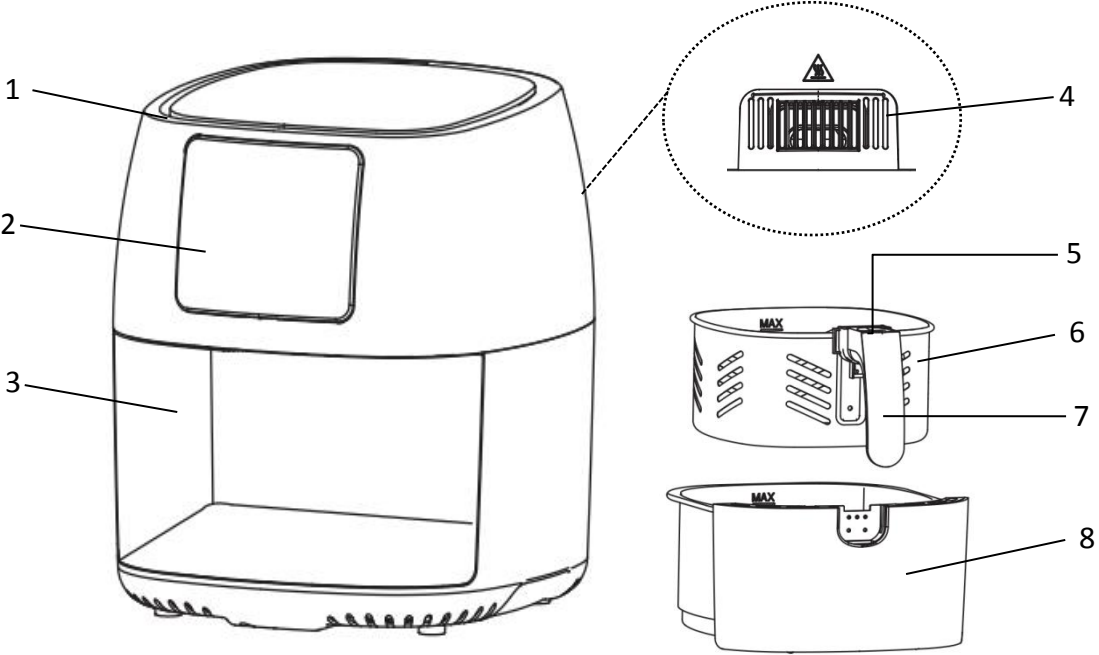
17. Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser reemplazado por su distribuidor, el servicio posventa o personal con una cualificación adecuada para evitar cualquier peligro.
18. En lo relativo a las instrucciones de limpieza del aparato (especialmente las superficies en contacto con alimentos), consulte el apartado «limpieza y almacenamiento» de este manual.
19. Mientras el producto está funcionando, no cubra la entrada de aire ni la salida de aire.
20. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas o análogas como:
 - zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, despachos y otros entornos profesionales;
 - granjas;
 - la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
 - entornos de tipo casas de huéspedes.



21. **PRECAUCIÓN:** Superficie caliente. Las superficies pueden calentarse durante el uso.

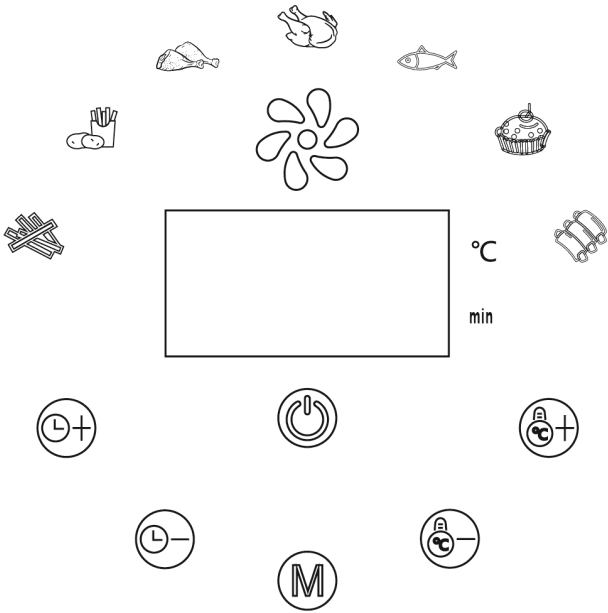
II-CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

II.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO








1	Entrada de aire	2	Pantalla de visualización	3	Cuerpo principal
4	Salida de aire	5	Botón de liberación	6	Cesta
7	Asa de la cesta	8	Recipiente de cocción		

Pantalla de visualización



Icono	tipo
	Patatas fritas industriales
	Patatas fritas frescas
	Muslo de pollo
	Pollo asado
	Pescado
	Bizcocho
	Costillas
	Icono de funcionamiento
	Pantalla de hora y temperatura

	Aumentar el tiempo: con cada pulsación, se incrementa el tiempo en 1 minuto, se puede ajustar entre 1 y 60 minutos
--	--

	Reducir el tiempo: con cada pulsación, se reduce el tiempo en 1 minuto, se puede ajustar entre 1 y 60 minutos
	Aumentar la temperatura: con cada pulsación, se incrementa la temperatura en 5°C, se puede seleccionar entre 80 y 200°C
	Reducir la temperatura: con cada pulsación, se reduce la temperatura en 5°C, se puede seleccionar entre 80 y 200°C
	Botón de menú: Se puede seleccionar entre 7 menús automáticos
	Botón de encendido/apagado: Encender/apagar el aparato

II.2 CONTENIDO DE LA CAJA

- Freidora x1
- Cesta x1
- Recipiente de cocción x1
- Manual de instrucciones X1

II.3 CARACTERISTICAS TECNICAS DEL PRODUCTO

- Pantalla digital con 7 menús automáticos: Patatas fritas industriales / Patatas fritas frescas/ Muslo de pollo / Pollo asado / Pescado / Bizcocho/ Costilla
- Temperatura ajustable 80 °C ~ 200 °C
- Tiempo de temperatura ajustable de 1 a 60 minutos.
- Cesta y olla con revestimiento antiadherente para una fácil limpieza.
- Sacado el bote, la función de memoria de apagado
- Potencia: 1400W
- Voltaje: 220-240V

III- MODO DE EMPLEO

III.1 MODO DE EMPLEO

1. Lea atentamente y guarde al alcance de la mano las instrucciones de este manual.
2. Retire todos los embalajes.
3. Limpie la Cesta y la Recipiente de cocción con una esponja o un paño húmedo, se puede usar una máquina lavavajillas para lavar estos componentes.

III.2 USANDO EL APARATO

1. Coloque el cuerpo principal sobre una superficie estable.

- Coloque los alimentos en la cesta según la tabla de recetas y, a continuación, vuelva a poner la cesta dentro del recipiente de cocción.

Nota:

- **Los alimentos no deben sobrepasar la marca "Max" de la cesta ni el peso máximo de la tabla para no afectar al efecto de la cocción.**
 - **Presione el botón de liberación para separar la cesta del recipiente de cocción, para poder limpiarla o colocar en ella los alimentos.**
 - **No cubra nunca la entrada ni la salida de aire, ya que esto impedirá el flujo de aire y reducirá el efecto de calentamiento del aire caliente.**
- Inserte correctamente el recipiente de cocción dentro del cuerpo principal; si el recipiente no está bien instalado, el aparato no podrá empezar a funcionar.
 - Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente y se iluminará el botón de encendido/apagado se ilumina. Púlselo una vez y, a continuación, acceda a la interfaz ajustable.
 - Si utiliza la función de menú automático, pulse el botón de menú para seleccionar el menú deseado y, a continuación, pulse el botón de encendido/apagado, el aparato comenzará a funcionar y la pantalla mostrará la temperatura del menú y la cuenta atrás del tiempo.
 - Si utiliza la función de menú personalizado, pulse directamente el botón de temperatura y el botón de tiempo para ajustar la temperatura y el tiempo deseados y, a continuación, pulse el botón de encendido/apagado. El aparato comenzará a funcionar y la pantalla mostrará la temperatura definida y la cuenta atrás del tiempo.
 - Cuando termine la cuenta atrás del tiempo, el aparato emitirá un pitido... para indicar que el programa se está completando. Cuando se complete, saque el recipiente de cocción para comprobar si los alimentos están bien cocinados.

Nota:

- **En algunos casos, es necesario dar la vuelta o mover los alimentos durante la cocción. Sujete el asa y saque el recipiente de cocción. Utilice los utensilios para dar la vuelta a los alimentos. A continuación, vuelva a deslizar el recipiente de cocción dentro del cuerpo principal, el aparato seguirá funcionando automáticamente.**
 - **No utilice nunca herramientas metálicas ni un cuchillo porque pueden dañar el revestimiento antiadherente de la cesta/recipiente de cocción.**
 - **El tiempo y la temperatura de cocción dependen del tamaño/grosor del alimento. La temperatura y el tiempo son ajustables, por lo que puede establecerlos según su experiencia culinaria.**
- Después de completar la cocción de un lote de comida, puede utilizar estos ajustes para cocinar otro lote de comida en cualquier momento.

Tabla de menú Auto








Tipo	Programas	Peso (g)	Hora (mins)	Temp. (°C)	Observaciones
	Industrial Chip	720	20	200	Dar la vuelta una vez después de 10 minutos
	Patatas fritas industriales	500	22	195	1. Cortar la patata en trozos grandes (1,5-2,0 cm de ancho). 2. Ponlos en agua fría durante 30 minutos. 3. Sécalos con una toalla. 4. Agregue 2 cucharadas grandes de aceite (aproximadamente 30 ml), encienda la máquina y comience a cocinar. 5. Dar la vuelta cada 5 minutos hasta completar el programa.
	Patatas fritas frescas	500	25	180	Dar la vuelta una vez después de 10 minutos
	Muslo de pollo	1500	60	150	Dar la vuelta una vez después de 35 minutos + una vez después de 50 minutos
	Pollo asado	250	20	180	Turn over once after 10minutes
	Pescado	3 cups	18	170°	
	Bizcocho	300	15	180	Dar la vuelta una vez después de 7 minutos

Tabla de menú personalizado

NO.	Programas	Peso (g)	Hora (mins)	Temp. (°C)	Observaciones
1	Cazuela de huevo	210	7	165	2 personas
2	Soufflé de queso	500	15	180	4 personas Receta: 25 cl de leche + 2 huevos + 30g de mantequilla + 25g de harina + 60g de gruyere + sal + pimienta + nuez moscada
3	Papas fritas y bife de falda con salsa de chalota	500	22	195	4 personas
4	Costillas y verdura a la plancha en Plancha	300	20	180	2 personas
5	Magret de pato y puré de zanahoria	400	18	180	2 personas
6	Muslo de pollo y pisto	400	25	180	2 personas
7	Pollo asado con ensalada de judías verdes	1500	60	150	4 personas
8	Tortitas de patata y cerdo asado	800	60	150	4 personas
9	Berenjena rellena	500	30	170	2 personas Receta: 1 berenjena + 200g de salchicha +

					1 cebolla + 1 yema de huevo + perejil + sal + pimienta
10	Filete de salmón con salsa de crema	500	20	180	2 personas 2 filetes de salmón de 250g
11	Bacalao en papel de aluminio	800	30	180	2 personas Receta: 2 filetes de salmón de 250 g + 2 cucharadas de aceite de oliva (30ml) + 1 calabacín pequeño + 1 tomate + 20cl de nata fresca + media cebolla + medio limón + hierba provenzal + sal + pimienta
12	Camembert de tomillo tostado y miel	250	6	200	2 personas Receta: 1 camembert + una ramita de tomillo + 1 cucharada de miel (15ml)
13	Fondant de chocolate	700	6	200	8 personas Receta: 1 barra de chocolate (205g) + 4 huevos + 100 g de azúcar + 100 g de mantequilla + 50 g de harina
14	Pastel de manzana suave	1200	18	170	8 personas Receta: 1 bote de yogur de 125g + 2 huevos + 1 bote de azúcar (tomar el bote de yogur para hacer la medida) + mitad de aceite de bote + 3 harinas de bote + mitad de la caja de levadura + 2 manzanas

IV- LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Antes de limpiar, desenchufe el aparato y deje que enfríe bien durante 1 hora.
2. Las placas pueden lavarse en lavavajillas o utilice una esponja húmeda con producto lavavajillas. Aclárelas y séquelas cuidadosamente.
3. No utilice nunca esponjas metálicas ni polvos para fregar para no dañar la superficie de cocción.
4. Para limpiar el exterior del aparato, utilice una esponja húmeda y seque cuidadosamente.
5. Asegúrese de que el aparato esté frío y seco antes de guardarlo.

V- GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Método de resolución
No funciona.	El enchufe del producto no está insertado en la toma de corriente.	Inserte el enchufe en la toma de corriente.
	El recipiente de cocción no está colocado correctamente.	Coloque el recipiente de cocción correctamente hasta que haga clic.
Los alimentos no están totalmente	Hay demasiados alimentos.	Divida la cantidad de alimentos en pequeñas tandas para que la fritura sea más uniforme.

cocinados.	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado.
Los ingredientes de los alimentos no se hornean de manera uniforme.	En algunos casos, es necesario dar la vuelta o mover los alimentos durante la cocción.	Si algunos alimentos se colocan en la parte superior o se juntan con otros ingredientes alimentarios (por ejemplo, patatas fritas), hay que darles la vuelta o moverlos durante el proceso de cocción
No se puede volver a insertar correctamente la sartén en el aparato.	Hay demasiados ingredientes.	No permita que la cantidad de alimentos en la cesta supere la línea indicadora MAX.
Sale humo blanco del producto.	Se están cocinando alimentos con un alto contenido de aceite.	Cuando se cocinan ingredientes aceitosos, se filtran muchos humos al recipiente de cocción. Aunque esto puede hacer que el recipiente de cocción esté más caliente de lo normal, no afectará al efecto final de los ingredientes fritos del producto.
	Los residuos de aceite del último uso aún están dentro del recipiente de cocción.	Asegúrese de limpiar el recipiente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas no están crujientes.	No se han remojado bien las patatas fritas antes de freírlas	Se deben poner a remojo las patatas cortadas en un bol durante al menos 30 minutos, después hay que sacarlas del agua y escurrirlas en papel de cocina.
	El grado de crujiente depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas fritas.	Asegúrese de escurrir las patatas correctamente antes de volver a llenar la cesta.
		Corte las patatas un poco más finas para que queden más crujientes.
		Añadir un poco de aceite también puede hacer que el resultado final sea más crujiente.

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 reciclable. Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente y póngalo a disposición del servicio de recogida de rec.

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-BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Gebruik ver van muren en gordijnen.
2. Niet onder water of een andere vloeistof houden.
3. Adequate ventilatie of gebruik van ventilator wordt aanbevolen
4. Gebruik alleen de volledig geassembleerde unit met alle onderdelen goed op hun plaats, zoals aangegeven in deze handleiding.
5. Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzingen voor het eerste gebruik. Let vooral op de veiligheidsvoorschriften. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen voor latere raadplegingen.
6. Schakel altijd de stroom naar het stopcontact uit voordat u de probe plaatst of verwijdert. Verwijderen door aan de stekker te trekken - NIET aan het snoer.
7. Schakel de stroom uit en trek de stekker uit wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het schoonmaken.
8. Gebruik uw apparaat niet met een verlengsnoer, tenzij dit snoer is gecontroleerd en getest door een technicus of een gekwalificeerde technicus.
9. Kijk na of de netspanning effectief 220-240V is.
10. 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.

11. Het apparaat en het snoerbuiten bereik van kinderen onder 8 jaar houden.
12. 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.
13. Dit apparaat niet gebruiken in de buurt van een warmtebron (kookplaat, verwarming...).
14. 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.
15. Het apparaat niet gebruiken als: het stopcontact of de stroomkabel beschadigd is, het apparaat op welke manier dan ook beschadigd is.
16. Het apparaat dient nooit in werking gesteld te worden

via een externe timer of een ander extern bedieningssysteem.

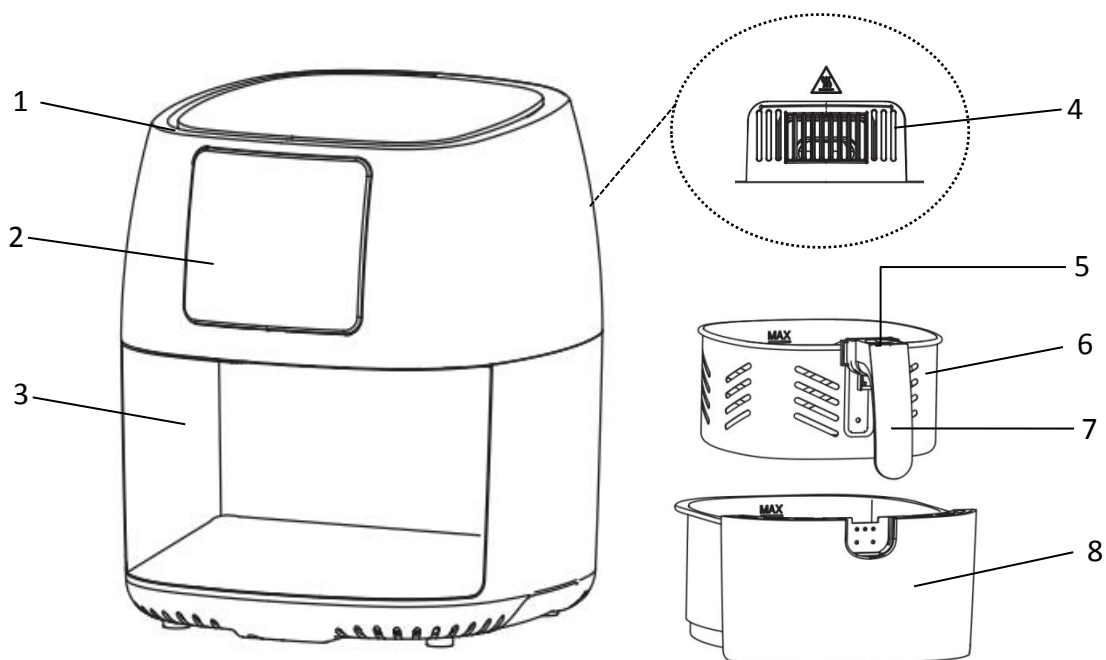
17. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de verkoper zijn klantendienst of personen met een gelijkaardige kwalificatie, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
18. Wat betreft de reinigingsinstructies (waaronder de oppervlakken die in contact met de voedingsmiddelen komen), wordt u verwezen naar.
19. Dek de luchtinlaat en luchtuitlaat niet af terwijl het product werkt.
20. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerenhuizen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed en ontbijtachtige omgevingen.



21.  OPGEPAST: heet oppervlak. Oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden

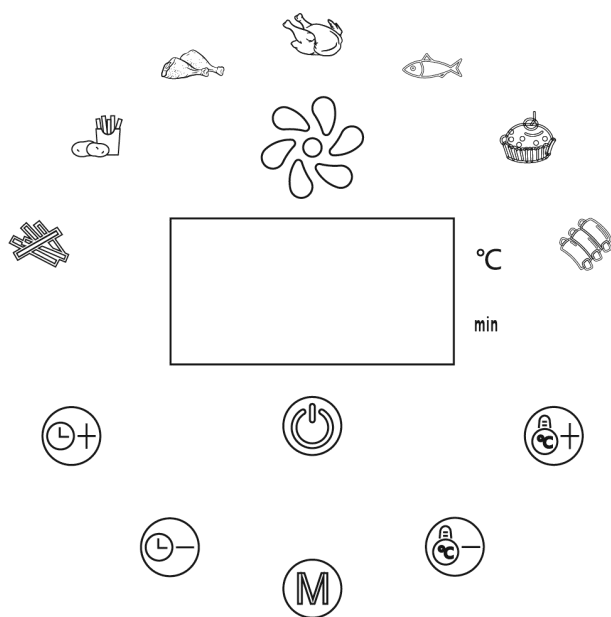
II-PRODUCTKENMERKEN

II.1 ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT






1	Luchtingang	2	Display	3	Behuizing
4	Luchtingang	5	Ontgrendelingsknop	6	Mand
7	Handvat mand	8	Pot		

Display



Icon	type
	Industriële friet
	Verse frietjes
	Kippenbout
	Gebraden kip
	Vis
	Gebak
	Rib
	Werkingsicoon
	Tijd&Temperatuur aanduiding

	Tijd vermeerderen: Iedere druk vermeerdert de tijd met 1 minuut, je kan instellen van 1-60 minuten
	Tijd reduceren: Iedere druk reduceert de tijd met 1 minuut, je kan instellen van 1-60 minuten
	Temperatuur verhogen: Iedere druk verhoogt de temperatuur met 5°C, je kan instellen van 80-200°C

	Temperatuur reduceren: Iedere druk reduceert de temperatuur met 5°C, je kan instellen van 80-200°C
	Menuknop: Je kan selecteren tussen 7 automatische menu's
	Aan/Uit knop: Schakel toestel Aan/Uit

II.2 INHOUD VAN DE VERPAKING

- Lucht frituur x1
- Mandx1
- Pot x1
- Instructiehandleiding X1

II.3 TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT

- Digitaal display met 7 automenu's: Industriële friet /
- Vers frietjes/Kippenbout/Braadstukkip/Vis/Gebak/Rib
- Instelbare temperatuur 80°C~200°C
- Instelbare temperatuurtijd 1-60 minuten
- Mand en pot met antiaanbaklaag voor eenvoudig schoon te maken
- De Pot eruit gehaald, de power-off geheugenfunctie
- Vermogen : 1400 W
- Spanning: 220-240V

III- GEBRUIK

III.1 EERSTE GEBRUIK

1. Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen en hou ze binnen handbereik.
2. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
3. Reinig de mand en pot met een spons of natte doek, de vaatwasser kan worden gebruikt om deze componenten te wassen.

III.2 HET APPARAAT GEBRUIKEN

1. Plaats de behuizing op een stabiel oppervlak.
2. Plaats het voedsel in de Mand volgens de receptentabel, schuif dan de Mand terug in de Pot.

Opmerking:

- **Het voedsel mag de "Max" aanduiding van de mand of het maximum gewicht in de tabel**



niet overschrijden om het kookeffect niet te beïnvloeden.






- **Druk op de Ontgrendelingsknop om de mand te scheiden van de pot, om schoon te maken of de pot uit te gieten.**
 - **Bedek nooit de luchtingang en luchtuitgang, want dit zal de luchtstroom hinderen en het effect van het verwarmen met hete lucht verminderen.**
3. Plaats de Pot correct in de behuizing. Indien de pot niet correct geplaatst is kan het toestel niet beginnen werken.
 4. Stop het netsnoer in het stopcontact van het net, de Aan/Uit knop licht op, druk er eenmaal op, en dan ben je in de interface.
 5. Als je de automatische menufunctie gebruikt, druk dan op de menuknop om het gewenste menu te selecteren, druk dan op de Aan/Uit knop, het toestel begint te werken, en de display toont de menutemperatuur en het aftellen van de tijd.
 6. Als je de custom menufunctie gebruikt, druk dan direct op de temperatuurknop/tijdknop om de gewenste temperatuur/tijd in te stellen, druk dan op de Aan/Uit knop, het toestel begint te werken, en de display toont de insteltemperatuur en het aftellen van de tijd.
 7. Wanneer het aftellen van de tijd voorbij is zal het toestel piepen... om aan te geven dat het programma wordt afgewerkt. Neem dan de pot eruit om te checken als het voedsel goed gekookt is.

Opmerking:

- **Bepaald voedsel moet omgedraaid worden tijdens het koken. Houd het handvat vast en giet de pot uit, en gebruik het keukengerei om het voedsel om te draaien. Schuif dan de pot terug in de behuizing, en het toestel zal automatisch blijven werken.**
 - **Gebruik nooit geen metalen gereedschap of een mes omdat die de anti-kleeftlaag van de Mand/Pot kunnen beschadigen.**
 - **De kooktijd en temperatuur hangt af van de afmeting/dikte van het voedsel, de temperatuur en tijd kan aangepast worden, je kan ze instellen volgens jouw kookervaring.**
8. Na het afwerken van het koken van één portie voedsel, kan het toestel gebruikt worden om een andere portie voedsel klaar te maken op eender welk moment.

Tabel van automatisch menu

Type	Programma's	Gewicht (g)	Tijd (mins)	Temp. (°C)	Opmerkingen
	Industriële friet	720	20	200	Draai na 10 minuten een keer om
	Verse frietjes	500	22	195	1. Snijd de aardappel in grote stukken (1,5-2,0 cm breed). 2. Leg ze 30 min in koud water. 3. Droog ze af met een handdoek. 4. Voeg 2 grote lepels olie toe (ongeveer

					30 ml), zet de machine aan en begin te koken. 5. Keer elke 5 minuten om totdat het programma is voltooid.
	Kippenbout	500	25	180	Draai na 10 minuten een keer om
	Gebraden kip	1500	60	150	Na 35 minuten eenmaal omdraaien + eenmaal na 50 minuten.
	Vis	250	20	180	Draai na 10 minuten een keer om
	Gebak	3 cups	18	170°	
	Rib	300	15	180	Keer één keer na 7 minuten

Tabel met aangepast menu

NO.	Programma's	Gewicht (g)	Tijd (mins)	Temp. (°C)	Opmerkingen
1	Eierschotel	210	7	165	2 personen
2	Kaassoufflé	500	15	180	4 personen. Recept:25 cl melk+2 eieren+30g boter+25g bloem+60g gruyère+zout+peper+nootmuskaat
3	Frietjes en zijksteak met sjalottensaus	500	22	195	4 personen
4	Ribben en gegrilde groente in Plancha	300	20	180	2 personen
5	Eendenborst en wortelpuree	400	18	180	2 personen
6	Kip drumstick en ratatouille	400	25	180	2 personen
7	Gebraden kip met sperziebonensalade	1500	60	150	4 personen
8	Gebraden varkensvlees en aardappelpannenkoeken	800	60	150	4 personen
9	Gevulde aubergine	500	30	170	2 personen. Recept: 1 aubergine+200g worst+1 ui+1eigeel+peterselie+zout+peper
10	Zalmsteak met roomsaus	500	20	180	2 personen. 2 zalmsteaks van 250g
11	Kabeljauw in folie	800	30	180	2 personen. Recept: 2 zalmsteaks van 250 g+2 eetlepels olijfolie (30ml) + 1 kleine courgette + 1 tomaat + 20cl verse room +halve ui+halve citroen+provençaals gras+ zout+peper

12	Geroosterde tijm & honing camembert	250	6	200	2 personen Recept: 1 camembert + een takje tijm + 1 lepel honing (15ml)
13	Chocolade fondant	700	6	200	8 personen Recept: 1 reep chocolade (205 g) + 4 eieren + 100 g suiker + 100 g boter + 50 g bloem
14	Zachte appeltaart	1200	18	170	8 personen Recept: 1 reep chocolade (205 g) + 4 eieren + 100 g suiker + 100 g boter + 50 g bloem Recept: 1 yoghurtpot van 125 g + 2 eieren + 1 potsuiker (neem de yoghurtpot om de maat te bepalen) + de helft van de potolie + 3 potmeel + de helft van de gistdoos + 2 appels

IV- ONDERHOUD EN OPSLAG

1. Vooraleer schoon te maken, koppel het apparaat los en laat het gedurende een uur goed afkoelen.
2. De platen mogen in de vaatwasmachine. Gebruik anders een spons bevochtigd met wat product voor de vaat. Spoel en droog zorgvuldig af.
3. Om het apparaat aan de buitenkant schoon te maken, gebruik een vochtige spons en droog zorgvuldig af.
4. Zorg er altijd voor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer het op te bergen.

V- GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplosmethode
Werkt niet	De stekker van het product zit niet in het stopcontact.	Steek de plug in het geaarde stopcontact
	De pot is niet correct geplaatst.	Plaats de pot correct tot die klikt.
Voedsel is niet volledig gekookt	Er is teveel voedsel	Verdeel het voedsel in kleinere porties om het gelijkmatiger gebakken te krijgen.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Pas de temperatuurcontrole aan naar de gewenste temperatuurinstelling.
	De kooktijd is te kort.	Pas de timer aan naar de gewenste kooktijd.
Voedselingredienten niet gelijkmatig gebakken	Bepaald voedsel moet omgedraaid worden tijdens het koken.	Als er bepaald voedsel bovenaan ligt, of samen ligt met andere voedselingredienten (bijv. gebakken frieten), dan moeten die omgedraaid worden tijdens het kookproces

De bakpan kan niet correct worden teruggeschoven in het toestel	Er zijn teveel ingrediënten	Zorg dat de hoeveelheid voedsel in de mand de MAX aanduidingslijn niet overschrijdt
Er komt witte rook uit het product	U bereidt voedsel met een hoog oliegehalte	Als u ingrediënten met olie bereidt, zullen veel dampen terug in de pot binnendringen, terwijl de pot warmer kan zijn dan normaal, wat het uiteindelijke resultaat van de gebakken ingrediënten van het product niet zal beïnvloeden
	Olierest van laatste gebruik is nog steeds in de pot	Zorg voor schoonmaken na elk gebruik
Verse frieten zijn niet knapperig	U hebt de aardappelfrieten niet goed gedrenkt alvorens die te bakken	Drenk de aardappelfrieten in een kom gedurende tenminste 30 minuten, verwijder ze dan en laat ze uitlekken op keukenpapier
	De knapperigheid hangt af van de hoeveelheid olie en water in de friet.	Zorg ervoor dat de aardappelfrieten op een correcte manier kunnen uitlekken alvorens bij te vullen
		Snij de aardappelfriet een beetje dunner om ze knapperiger te maken
		Een beetje olie kan het ook knapperiger maken

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 elektronische apparaten niet mogen worden weggegooid met het huisvuil. Speciale inzamelpunten bestaan voor een juiste behandeling, valorisatie en hergebruik ervan. Door zo te handelen draagt u bij aan het behoud van de natuurlijke rijkdommen en de bescherming van de menselijke gezondheid. Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Elimineer de verpakking op een milieuvriendelijke manier en maak hem beschikbaar voor de inzameldienst voor recycling.

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. Nicht in der Nähe von Vorhängen und Wänden benutzen.
2. Angemessene Belüftung oder eine Abzugshaube ist erforderlich.
3. Nur das vollständig mit allen Anbauteilen montierte Gerät, wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben, benutzen.
4. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung aufmerksam durch. Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung für spätere Konsultationen auf.
5. Immer die Stromzufuhr an der Steckdose unterbrechen, bevor eine Steckverbindung hergestellt oder abgestellt wird. Am Stecker ziehen, nicht am Stromkabel.
6. Den Stecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt oder bevor es gereinigt wird.
7. Nur ein technisch geprüftes Verlängerungskabel an das Gerät anschließen.
8. Kontrollieren, dass die Netzspannung 220-240V beträgt.
9. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, wenn sie

beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Verhindern, dass Kinder mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung müssen vom Benutzer durchgeführt werden und nicht von Kindern, außer wenn diese mehr als 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

10. Das Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
11. Die Oberflächen werden im Betrieb sehr heiß und können zu Verbrennungen führen.
12. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt. Andere Verwendungen bzw. unsachgemäßer Gebrauch werden als nicht konform betrachtet. Reklamationen aufgrund von nicht konformem Gebrauch sind ausgeschlossen. Der Benutzer ist allein verantwortlich.
13. Das Gerät nicht auf Kochplatten oder in der Nähe von solchen oder in der Nähe eines warmen Ofens aufstellen.
14. Das Netzkabel nicht über eine scharfe Kante hängen lassen und darauf achten, dass es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
15. Das Gerät nicht benutzen, wenn: der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind, das Gerät beschädigt ist.

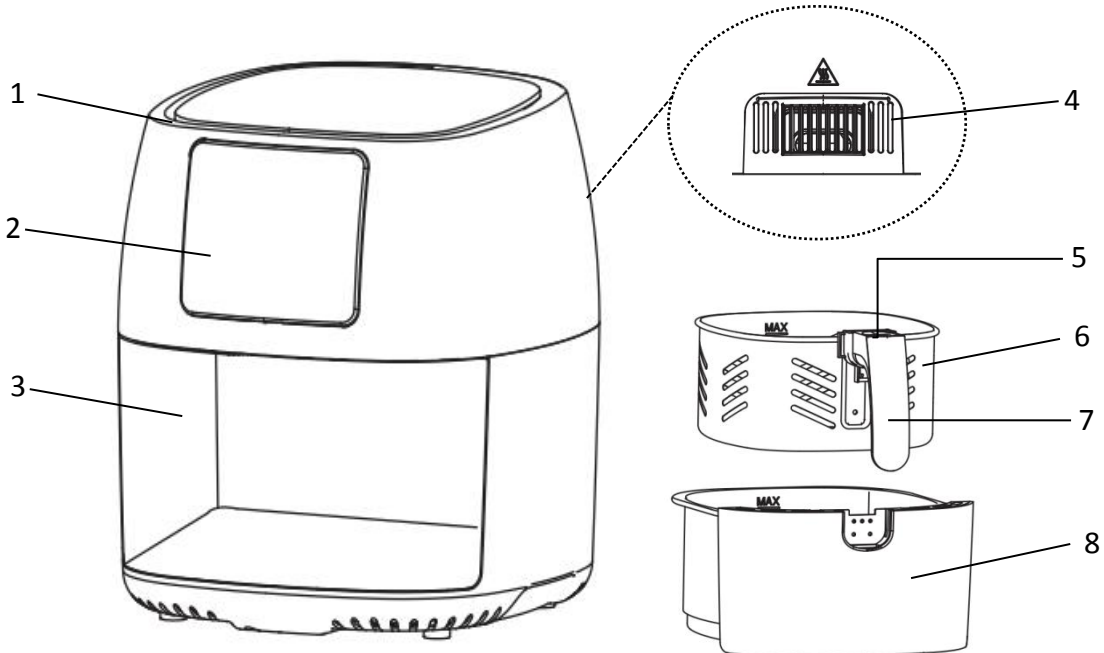
16. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mithilfe eines externen Timers oder einem ähnlichen separaten System ein- bzw. ausgeschaltet zu werden.
17. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem zugelassenen Verkäufer oder von unserem Kundendienst oder einem Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
18. Bezüglich der Reinigungshinweise (insbesondere der mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Flächen) den Absatz "Reinigung und Aufbewahrung" beachten.
19. Während das Produkt in Betrieb ist, decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab.
20. Dieses Gerät ist für hausliche Anwendungen bestimmt, wie z:
 - in Personalküchen in Geschäften, Büros usw;
 - auf Bauernhöfen;
 - für Kunden von Hotels, Motels usw
 - in Fremdenzimmern.



21. **ACHTUNG:** Heiße Oberfläche. Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden

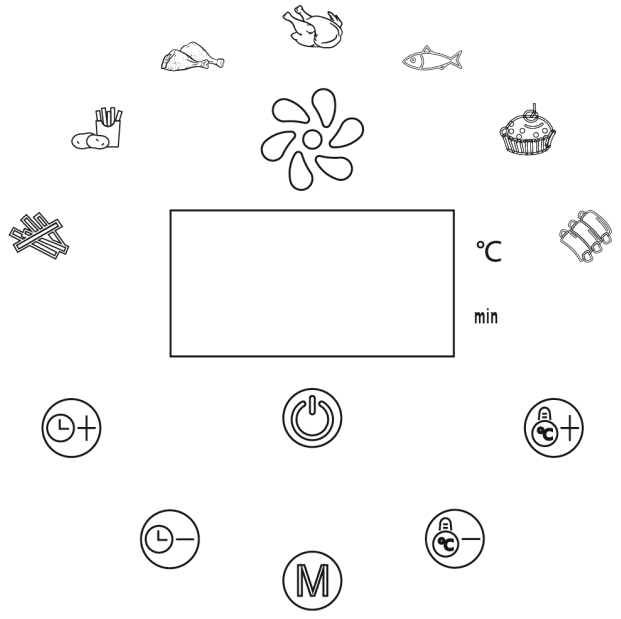
II-PRODUKTEIGENSCHAFTEN

II.1 GESAMTBESCHREIBUNG DES PRODUKTS








1	Luftinlass	2	Display Anzeige	3	Hauptteil
4	Luftaustritt	5	Auslösetaste	6	Korb
7	Korbgriff	8	Topf		

Display Anzeige



Symbol	Typ
	Industriechips
	Frische Pommes frites
	Keule
	Brathähnchen
	Fisch
	Kuchen
	Rippe
	Arbeitssymbol
	Zeit&Temperaturdisplay

	Zeitzugabe: Jeder Druck verlängert die Zeit um 1 Minute, einstellbar von 1-60 Minuten
--	---

	Zeitreduzierung: Jeder Druck reduziert die Zeit um 1 Minute, einstellbar von 60-1 Minute
	Temperaturerhöhung: Jeder Druck erhöht die Temperatur um 5°, einstellbar von 80°-200°
	Temperaturreduzierung: Jeder Druck reduziert die Temperature um 5°, einstellbar von 200°-80°
	Menutaste: Auswahl zwischen 7 automatischen Menus
	An-/Aus-Schalter: An-/Aus-Schalter des Geräts betätigen

II.2 INHALT DER VERPACKUNG

- Heißluftfritteuse x1
- Korb x1
- Topf x1
- Bedienungsanleitung X1

II.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

- Digitalanzeige mit 7 Auto-Menüs: Industriechips /Frische Pommes frites / Keule/ Bratenhähnchen/ Fisch/ Kuchen/Rippe
- Einstellbare Temperatur 80°C~200°C
- Einstellbare Temperaturzeit 1-60 Minuten
- Korb und Topf mit Antihafbeschichtung für einfache Reinigung
- Nehmen Sie den Pot heraus, die Power-Off-Memory-Funktion
- Leistung : 1400 W
- Spannung: 220-240V

III- VERWENDUNG DES PRODUKTS

III.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Die Gebrauchsanleitung lesen und zur Einsicht bereithalten.
2. Die Verpackung entfernen.
3. Reinigen Sie den Korb und den Topf mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch. Zum Waschen dieser Komponenten kann eine Spülmaschine verwendet werden..

III.2 VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Den Gerätekörper auf eine feste Fläche stellen.

- Den Korb mit Lebensmitteln dem Kochrezept entsprechend befüllen, dann den Korb wieder in den Topf hängen.

Merke:

- **Die Lebensmittel dürfen die "Max" Marke am Korb oder das in der Anleitung angegebene Höchstgewicht nicht überschreiten, um den Kocheffekt zu garantieren.**
- **Die Lösetaste drücken, um den Korb aus dem Topf zu nehmen, zur Reinigung oder um die Lebensmittel einzufüllen.**
- **Nie den Luftein-/Luftauslass bedecken. Das würde die Luftzirkulation beeinträchtigen und den Heizeffekt reduzieren.**



- Den Topf richtig in den Hauptteil einsetzen. Sitzt er nicht richtig, kann das Gerät nicht zu arbeiten anfangen.
- Gerätestecker in die Steckdose einführen; die An-/Aus-Taste leuchtet auf, einmal drücken, dann öffnet sich das einstellbare Interface.
- Soll die automatische Menu-Funktion benutzt werden, die Menu-Taste drücken und das gewünschte Menu auswählen. Dann die An-/Aus-Taste drücken, und das Gerät beginnt zu arbeiten. Das Display zeigt die Temperatur und die Zeit an.
- Wird die Benutzer-Funktion gewählt, gleich die Temperatur- und Zeittaste betätigen und einstellen. Dann die An-/Aus-Taste drücken, und das Gerät beginnt zu arbeiten. Das Display zeigt die eingestellte Temperatur und Zeit an.
- Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein Piepsignal... Das zeigt an, dass der Kochvorgang beendet ist. Den Topf herausnehmen und prüfen, ob die Lebensmittel gar sind.

Merke:

- **Manche Lebensmittel müssen während des Kochvorgangs gewendet werden. Den Griff fassen und den Topf herausziehen. Mit dem Spatel die Lebensmittel wenden. Dann den Topf wieder in das Hauptteil einsetzen. Das Gerät nimmt automatisch die Arbeit wieder auf.**
- **Keine Metallgegenstände oder Messer benutzen, die Anti-Haftbeschichtung vom Korb/Topf kann beschädigt werden.**
- **Kochdauer und Temperatur hängen von der Größe/Dicke des Lebensmittels ab. Temperatur und Zeit kann je nach Kocherfahrung eingestellt werden.**

- Ist ein Kochvorgang abgeschlossen, kann ein weiterer jederzeit vorgenommen werden.

Tabelle des Auto-Menüs

Art	Programme	Gewicht (g)	Zeit (mins)	Temp. (°C)	Bemerkungen
	Industriechips	720	20	200	Nach 10 Minuten einmal umdrehen
	Frische Pommes frites	500	22	195	1. Schneiden Sie die Kartoffel in große Stücke (1,5-2,0 cm breit).






					<p>2. Legen Sie sie für 30 Minuten in kaltes Wasser.</p> <p>3. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.</p> <p>4. Fügen Sie 2 große Löffel Öl (ca. 30 ml) hinzu, schalten Sie die Maschine ein und beginnen Sie zu kochen.</p> <p>5. Alle 5 Minuten umdrehen, bis das Programm beendet ist.</p>
	Keule	500	25	180	Nach 10 Minuten einmal umdrehen
	Brathähnchen	1500	60	150	Einmal nach 35 Minuten wenden + einmal nach 50 Minuten.
	Fisch	250	20	180	Nach 10 Minuten einmal umdrehen
	Kuchen	3 cups	18	170°	
	Rippe	300	15	180	Nach 7 Minuten einmal umdrehen

Tabelle des benutzerdefinierten Menüs

NO.	Programme	Gewicht (g)	Zeit (mins)	Temp. (°C)	Bemerkungen
1	Eierauflauf	210	7	165	2 personen
2	Käseauflauf	500	15	180	4 personen. Rezept: 25 cl Milch+2 Eier+30g Butter+25g Mehl+60g Gruyère+Salz+Pfeffer+Muskatnuss
3	Pommes Frites und Flankensteak mit Schalottensauce	500	22	195	4 personen
4	Rippchen und gegrilltes Gemüse in Plancha	300	20	180	2 personen
5	Entenbrust und Karottenpüree	400	18	180	2 personen
6	Hähnchenkeule und Ratatouille	400	25	180	2 personen
7	Brathähnchen mit grünem Bohnensalat	1500	60	150	4 personen
8	Schweinebraten und Kartoffelpuffer	800	60	150	4 personen
9	Gefüllte Auberginen	500	30	170	2 personen. Rezept: 1 Aubergine+200g Wurst+1 Zwiebel+1Eigelb+Petersilie+Salz+Pfeffer
10	Lachssteak mit Sahnesauce	500	20	180	2 personen. 2 Lachssteaks von 250g

11	Kabeljau in Folie	800	30	180	2 personen. Rezept: 2 Lachssteaks mit 250 g + 2 EL Olivenöl (30 ml) + 1 kleine Zucchini + 1 Tomate + 20 cl frische Sahne + eine halbe Zwiebel + eine halbe Zitrone + Provencegras + Salz + Pfeffer
12	Gebratener Thymian & Honig Camembert	250	6	200	2 personen Rezept: 1 Camembert + ein Zweig Thymian + 1 Löffel Honig (15ml)
13	Schokoladenfondue	700	6	200	8 personen Rezept: 1 Tafel Schokolade (205g) + 4 Eier + 100 g Zucker + 100 g Butter + 50 g Mehl
14	Weicher Apfelkuchen	1200	18	170	8 personen Rezept: 1 Joghurtbecher 125g + 2 Eier + 1 Topf Zucker (zum Maß den Joghurtbecher nehmen) + Hälfte Topföl + 3 Topf Mehl + Hälfte Hefedose+2 Äpfel

IV- WARTUNG UND LAGERUNG

1. Vor der Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät mindestens 1 Stunde lang abkühlen lassen.
2. Die Platten können in der Spülmaschine gereinigt werden oder mit einem nassen Schwamm und etwas Spülmittel. Gründlich spülen und trocknen.
3. Die Außenflächen mit einem feuchten Schwamm reinigen und gut trocknen.
4. Sich immer versichern, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor es aufbewahrt wird.

V- ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Funktioniert nicht	Der Stecker ist nicht eingesteckt	Stecker in die Steckdose stecken
	Der Topf sitzt nicht richtig	Topf richtig einsetzen bis es klickt
Lebensmittel sind nicht gar	Zuviel Lebensmittel	Lebensmittelmenge teilen, um besser zu garen
	Temperatur zu gering	Temperatur wie gewünscht regulieren
	Kochzeit zu kurz	Zeiteinstellung wie gewünscht regulieren
Zutaten nicht gleichmäßig gebacken	Manche Lebensmittel müssen zwischendurch gewendet werden	Bleiben Lebensmittel oben liegen oder verkleben mit anderen Zutaten (z.B.Pommes frites), müssen sie beim Kochvorgang gewendet werden
Pfanne lässt sich nicht ordentlich ins Gerät einsetzen	Zu voll geladen	Lebensmittel dürfen die MAX-Marke im Korb nicht übersteigen
Weißer Qualm steigt	Sehr ölhaltige	Werden ölhaltige Lebensmittel gebraten, bildet

auf	Lebensmittel	sich viel Qualm im Topf, weil der Topf heißer als üblich wird; das hat aber keinen Einfluss auf das Endresultat.
	Ölrückstände im Topf	Nach jedem Gebrauch gründlich reinigen
Chips sind nicht knusperig	Kartoffeln wurden nicht gut eingeweicht vor dem Fritieren	Kartoffelstücke 30 Minuten einweichen, dann abgießen und mit Küchenpapier trocknen.
	Knusprigkeit hängt vom Öl- und Wassergehalt der Fritten ab.	Kartoffelstücke gut abtrocknen, bevor sie eingefüllt werden
		Kartoffelstücke kleiner schneiden, damit sie knuspriger werden
		Etwas Öl kann sie auch knuspriger machen

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. Da utilizzare lontano da muri e tende.
2. Si raccomanda una adeguata ventilazione o un ventola ad estrazione.
3. Utilizzare il dispositivo solo interamente assemblato con tutte le parti correttamente montate, come specificato in questo manuale d'istruzioni.
4. Leggete con attenzione questo manuale prima del primo utilizzo. Fate particolarmente attenzione alle istruzioni di sicurezza. Conservate questo manuale per una futura consultazione.
5. Togliete sempre l'alimentazione alla presa di corrente prima di inserire o togliere una spina. Rimuovetela afferrando la spina - non tirate per il cavo.
6. Togliere l'alimentazione e rimuovere la spina quando il dispositivo non viene utilizzato, e prima di pulirlo.
7. Non utilizzate il dispositivo con una prolunga a meno che il cavo non sia stato verificato e testato da un tecnico o persona qualificata.
8. Assicuratevi che la tensione della rete elettrica corrisponda a 220-240V.
9. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età minima di 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza o conoscenza, a condizione che siano sorvegliate correttamente o che abbiano ricevuto delle istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e se i rischi sono controllati.
10. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La


pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non deve essere effettuata da minori, salvo abbiano più di 8 anni e che siano sorvegliati. Tenere il dispositivo e il suo cavo d'alimentazione fuori dalla portata di bambini con meno di 8 anni.

11. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata, quando il dispositivo è in funzione.
12. Questa apparecchiatura è destinata ad uso domestico e non commerciale. Ogni altro tipo di utilizzo oltre quando indicato sarà considerato non conforme. Qualsiasi reclamo a causa di danni occorsi in seguito ad utilizzo non conforme è da ritenersi escluso. Qualsiasi rischio è a carico dell'utilizzatore.
13. Non posizionare il dispositivo sopra o nelle vicinanze di un fornello, di una piastra elettrica o un forno caldo, da ogni materiale che potrebbe danneggiarsi al contatto con il calore, e/o infiammabili, quali carta, dei muri, tende, strofinacci, prodotti chimici, ecc.
14. Non lasciate che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo del tavolo o di un piano di lavoro e fate attenzione che non entri in contatto con superfici calde.
15. L'apparecchiatura non deve mai essere messa in funzione tramite un collegamento esterno o altro sistema di comando a distanza separato.
16. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal rivenditore, il servizio assistenza clienti o persone qualificate similari, per evitare ogni pericolo.
17. Per quanto riguarda le istruzioni per la pulizia del

dispositivo (specialmente le superfici in contatto con gli alimenti), prego fare riferimento al paragrafo « pulizia e manutenzione » di questo manuale.

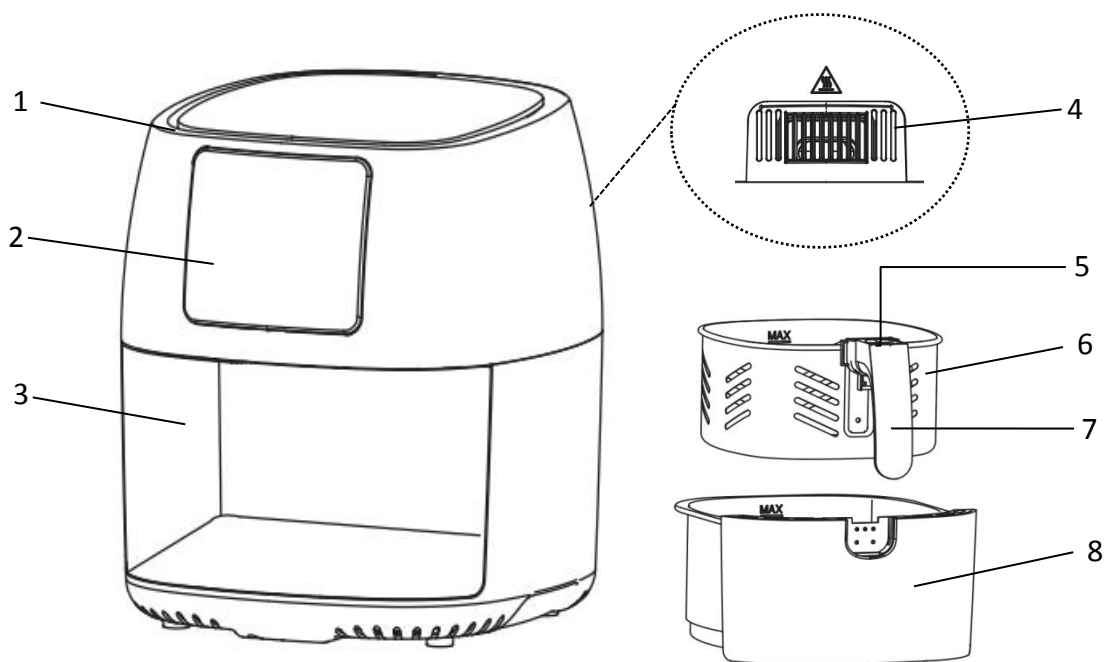
18. Prima d'inserire la sonda di controllo nella presa della sonda, assicuratevi che l'interno della presa sia completamente asciutto. Per sicurezza, asciugate l'interno della presa con un panno asciutto o scuotere l'eccesso d'acqua.
19. Mentre il prodotto è in funzione, non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria.
20. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.



21.  ATTENZIONE superficie calda. Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.

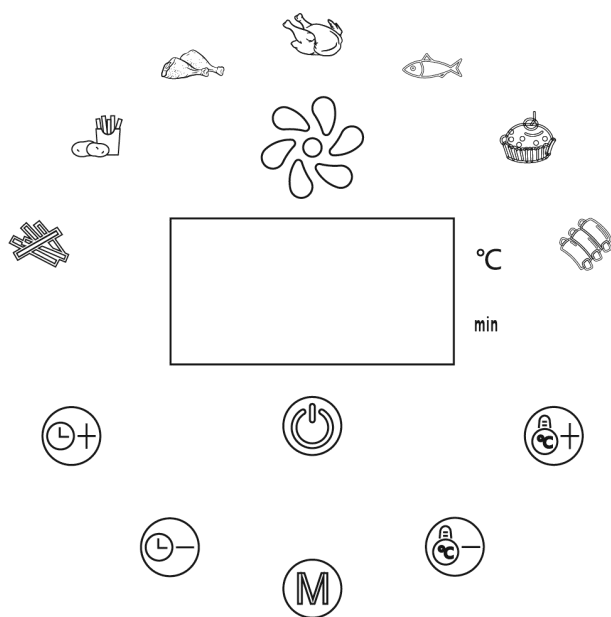
I-CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

II.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO





1	Ingresso aria	2	Display	3	Corpo principale
4	Uscita aria	5	Pulsante di sblocco	6	Cestello
7	Impugnatura del cestello	8	Recipiente		

Display



Simbolo	Tipologia di ingredienti
	Patatine prefritte
	Patatine fatte in casa
	Fusi di pollo
	Pollo arrosto
	Pesce
	Torta
	Costine
	Simbolo di funzionamento
	Display ora e temperatura

	Aumentare il tempo: premere ogni volta per aumentare di 1 minuto (max. 60 minuti)
	Ridurre il tempo: premere ogni volta per ridurre di 1 minuto (max. 60 minuti)
	Aumentare la temperatura: premere ogni volta per aumentare di 5°C (da 80 a 200°C)
	Ridurre la temperature: premere ogni volta per diminuire di 5°C (da 200 a 80°C)

	Pulsante Menu: si possono selezionare fino a 7 menu automatici
	Pulsante On/Off: Accendere (On)/ Spegner (Off) l'apparecchio

II.2 CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO

- Friggitrice ad aria x1
- Cestello x1
- Recipiente x1
- Manuale di istruzioni X1

II.3 CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO

- Display digitale con 7 menu automatici: Patatine prefritte/Patatine fatte in casa /Fusi di pollo /Pollo arrosto/Pesce/Torta/Costola
- Temperatura regolabile 80 ~ 200 °C
- Tempo di temperatura regolabile 1-60 minuti
- Cestino e pentola con rivestimento antiaderente per una facile pulizia
- Estratto il Pot, la funzione di memoria di spegnimento
- Potenza : 1400 W
- Voltaggio: 220-240V

III- UTILIZZO DEL PRODOTTO

III.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Leggete attentamente queste istruzioni e tenetele a portata di mano.
2. Togliete tutti gli imballaggi.
3. Pulisci il cestello e la pentola usando una spugna o un panno umido, la lavastoviglie può essere utilizzata per lavare questi componenti.

III.2 FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

1. Riporre il corpo principale su un piano stabile.
2. Inserire il cibo nel cestello secondo la tabella delle ricette e reinserire il cestello nel recipiente.

Nota:

- **La quantità di cibo non deve superare il segno "Max" nel cestello o il peso massimo indicato nella tabella per evitare di compromettere il risultato finale di cottura.**
- **Per pulire o rimuovere il cibo, premere il pulsante di sblocco per estrarre il cestello dal**



recipiente.

- **Non ostruire l'ingresso o l'uscita dell'aria, così da impedire il flusso d'aria e ridurre l'effetto riscaldante.**
3. Inserire correttamente il recipiente completo di cestello nel corpo principale. Se il recipiente non è posizionato correttamente, l'apparecchio non si avvia.
 4. Inserire la spina nella presa elettrica, quindi il pulsante On/Off si illumina: premerlo una volta e accedere all'interfaccia regolabile.
 5. Se si vuole utilizzare la funzione di Menu automatico, premere il pulsante Menu per selezionare il menu desiderato, quindi premere il pulsante On/Off: l'apparecchio si avvia e il display mostra la temperatura e il tempo rimanente di cottura.
 6. Se si vuole utilizzare la funzione di Menu personalizzato, premere direttamente i pulsanti di temperatura e tempo ed impostare i valori desiderati, quindi premere il pulsante On/Off: l'apparecchio si avvia e il display mostra la temperatura e il tempo rimanente di cottura.
 7. Quando si avverte il segnale acustico del timer, significa che il programma è completato. Estrarre il recipiente e controllare che il cibo sia cotto adeguatamente.

Nota:

- **Alcuni ingredienti necessitano di essere rigirati: afferrare l'impugnatura ed estrarre il recipiente, quindi utilizzare le posate per girare il cibo. Reinserire il recipiente nel corpo principale, l'apparecchio si avvierà automaticamente.**
 - **Non utilizzare utensili in metallo o coltelli per non danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello o del recipiente.**
 - **Il tempo e la temperatura di cottura variano in base alla grandezza o allo spessore del cibo. È possibile modificare tempo e cottura a proprio piacimento e in base alla propria esperienza.**
8. Una volta terminato un ciclo di cottura, l'apparecchio può essere riutilizzato in qualsiasi momento per cucinare un'altra porzione.

Tabella del menu automatico

Genere	Programmi	Peso (g)	Tempo (mins)	Temp. (°C)	Osservazioni
	Patatine prefritte	720	20	200	Girare una volta dopo 10 minuti
	Patatine fatte in casa	500	22	195	1. Tagliare la patata a pezzi grandi (1,5-2,0 cm di larghezza). 2. Metterli in acqua fredda per 30 minuti. 3. Asciugateli con un asciugamano. 4. Aggiungere 2 cucchiaini abbondanti di olio (circa 30 ml), accendere la macchina e iniziare a cuocere. 5. Capovolgere ogni 5 minuti fino al completamento del programma.






	Fusi di pollo	500	25	180	Girare una volta dopo 10 minuti
	Pollo arrosto	1500	60	150	Girare una volta dopo 35 minuti + una volta dopo 50 minuti
	Pesce	250	20	180	Girare una volta dopo 10 minuti
	Torta	3 cups	18	170°	
	Costine	300	15	180	Girare una volta dopo 7 minuti

Tabella del menu personalizzato

NO.	Programmi	Peso (g)	Temp o (mins)	Temp. (°C)	Osservazioni
1	Casseroia di uova	210	7	165	2 persone
2	Soufflé al formaggio Cheese	500	15	180	4 persone. Ricetta: 25 cl di latte+2 uova+30g di burro+25g di farina+60g di groviera+sale+pepe+noce moscata
3	Patatine fritte e costata di manzo con salsa di scalogno	500	22	195	4 persone
4	Costine e verdure grigliate a Plancha	300	20	180	2 persone
5	Petto d'anatra e purea di carote	400	18	180	2 persone
6	Coscia di pollo e ratatouille	400	25	180	2 persone
7	Pollo arrosto con insalata di fagiolini	1500	60	150	4 persone
8	Arrosto di maiale e frittelle di patate	800	60	150	4 persone
9	Melanzane Ripiene	500	30	170	2 persone. Ricetta: 1 melanzana + 200 g di salsiccia + 1 cipolla + 1 tuorlo d'uovo + prezzemolo + sale + pepe
10	Trancio di salmone con salsa di panna	500	20	180	2 persone. 2 tranci di salmone da 250 g
11	Merluzzo al cartoccio	800	30	180	2 persone. Ricetta: 2 tranci di salmone da 250 g+2 cucchiaini di olio d'oliva (30ml) + 1 zucchina piccola + 1 pomodoro + 20cl di panna fresca +mezza cipolla+metà limone+erba di provenza+sale+pepe
12	Timo arrosto e camembert al miele	250	6	200	2 persone Ricetta: 1 camembert + un rametto di timo + 1 cucchiaino di miele (15 ml)

13	Fondente al cioccolato	700	6	200	8 persone Ricetta: 1 tavoletta di cioccolato (205g) + 4 uova + 100 g di zucchero + 100 g di burro + 50 g di farina
14	Torta soffice di mele	1200	18	170	8 persone Ricetta: 1 vasetto dello yogurt da 125g + 2 uova + 1 vasetto di zucchero (prendere il vasetto dello yogurt per prendere la misura)+ metà dell'olio di vasetto+ 3 vasetti di farina + metà della cassetta di lievito+2 mele

IV- MANUTENZIONE E STOCCAGGIO

1. Prima di pulirla, scollegatela ed aspettate che il dispositivo si raffreddi.
2. Non utilizzate mai una spugna metallica o una polvere abrasiva, che possono danneggiare la superficie di cottura.
3. Per pulire l'esterno del dispositivo, utilizzate una spugna umida ed asciugate accuratamente.
4. Assicuratevi sempre che il dispositivo sia freddo e asciutto prima di riporlo.

V- GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Cause possibili	Risoluzione del problema
Non funziona	La spina del prodotto non è inserita nella presa.	Inserire la spina in una presa con messa a terra
	Il recipiente non è inserito correttamente.	Posizionarlo in modo corretto finché non emette un click.
Il cibo non è completamente cotto	È presente troppo cibo	Dividere il cibo in piccole porzioni per favorire una migliore cottura.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Regolare la temperatura al livello desiderato.
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve.	Regolare il timer al tempo di cottura desiderato.
Il cibo non è cotto uniformemente	Alcuni tipi di cibo vanno rigirati durante la cottura.	Se del cibo rimane in alto o si mischia con altri ingredienti (ad es. patatine fritte), è necessario rigirarli durante la cottura
Il cestello di frittura non rientra correttamente nel corpo principale	Sono stati inseriti troppi ingredienti	Non caricare eccessivamente il cestello e non superare il segno MAX .
Esce del fumo bianco dall'apparecchio	È stato inserito del cibo con un alto contenuto di olio	Nella cottura di cibi oleosi, si possono diffondere vapori nel recipiente, che può raggiungere una temperatura più alta del normale. Ciò non inficia sulla cottura finale degli ingredienti fritti

	Sono presenti residui di olio dalla cottura precedente	Assicurarsi di pulire l'apparecchio dopo ogni uso
Le patatine fatte in casa non sono croccanti	Le patatine non hanno subito un ammollo adeguato prima della frittura	Immergere le patatine in una ciotola per almeno 30 minuti, rimuoverle e asciugarle con carta da cucina.
	La croccantezza dipende dalla quantità di olio e acqua presenti nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare le patatine in modo corretto prima di caricarle
		Tagliare le patatine più sottili per renderle più croccanti
		Aggiungere un po' di olio per renderle più croccanti

V- TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO ELETTRICO OD ELETTRONICO A FINE VITA

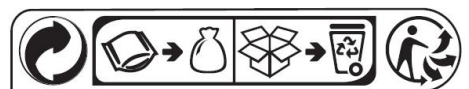


Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata. Il simbolo riportato sull'apparecchiatura indica che il rifiuto deve essere oggetto di "raccolta separata". Pertanto, l'utente dovrà conferire (o far conferire) il rifiuto ai centri di raccolta differenziata 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
47 Avenue de Flandre, 2ème
étage, 59290 Wasquehal,
France

Fabriqué en R.P.C
Référence: SYCK-AF002
Version 1.0



F FRANCE ONLY

