

GAUFRIER APPAREIL À PANINIS 2 EN 1

SWEET WAFFLES

SYCK-WM015R



FR – NOTICE D'UTILISATION

EN – USER INSTRUCTIONS

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

DE - GEBRAUCHSANLEITUNG

IT - ISTRUZIONI PER L'USO

FR – NOTICE D'UTILISATION

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

GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

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

Conditions de garantie

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

Disponibilité des pièces détachées

Senya dispose de pièces détachées pour ses produits pour une durée de 5 ans. Vous pouvez trouver les accessoires et pièces détachées pour vos produits Senya en vente chez notre partenaire Cdiscount. Si votre accessoire ou votre pièce détachée n'est pas disponible, nous vous invitons à contacter notre service SAV au service-client@senya.fr.

Avis client

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



Politique sur le Bisphénol A

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

I- CONSIGNES DE SECURITE

1. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
2. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes; utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtels.
3. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à 220-240V.
4. Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
5. Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utilisez une rallonge avec prise de terre, en prenant toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'y entrave.
6. Placez l'appareil sur une surface bien stable. Ne pas encasturer l'appareil.
7. Gardez l'appareil et le cordon loin d'une source de chaleur, du soleil, de l'eau, de l'humidité, des arêtes

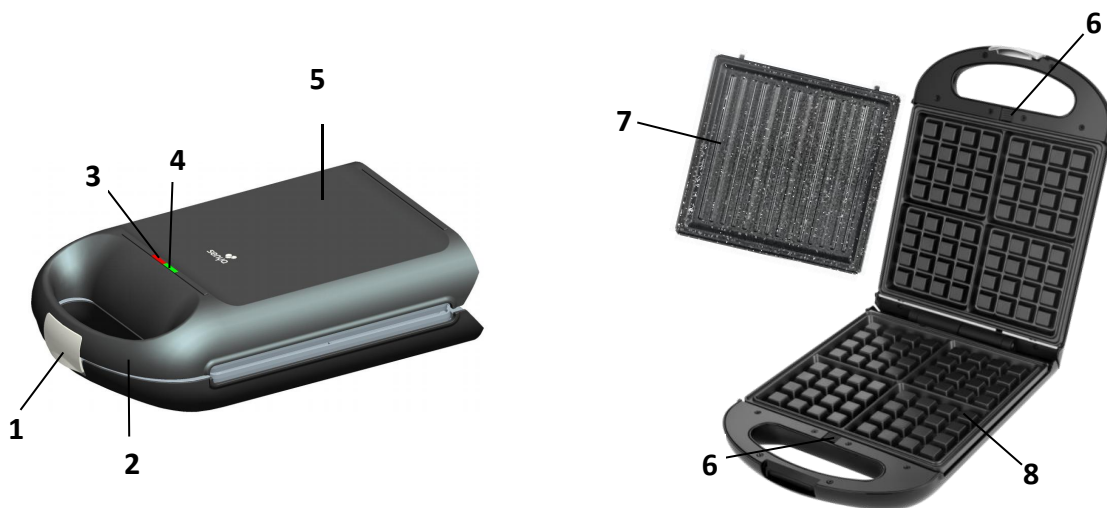
vives, etc.

8. Débranchez la prise du courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
9. Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas le laisser à la portée des enfants.
10. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
11. 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.
12. N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
13. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
14. En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil (notamment les surfaces en contact avec les aliments), référez-vous au paragraphe « entretien et stockage » de cette notice.
15. 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.

16. 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.
17. 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.
18. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
19. 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.
20. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
21. Toujours débrancher l'appareil après utilisation et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

II- CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

II.1 DESCRIPTION GLOBALE DU PRODUIT



1. Loquet d'ouverture/fermeture	2. Poignée
3. Voyant de fonctionnement rouge	4. Voyant de fonctionnement vert
5. Corps de l'appareil	6. Boutons d'éjection des plaques
7. Plaques panini	8. Plaques gaufrier 4 empreintes

II.2 CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Gaufrier 2 en 1 réversible
- 2 jeux de plaques
- 1 notice d'utilisation avec recettes

II.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Gaufrier 4 empreintes permettant de réaliser des gaufres ainsi que des paninis
- Gaufrier réversible, pour une cuisson plus uniforme
- Plaques interchangeables avec revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile
- Stockage vertical pour économiser de l'espace
- Poignée calorifuge
- Contrôle automatique de la température
- Indicateur lumineux marche / arrêt
- Tension: 220-240V, 50 / 60Hz.
- Puissance: 1200 W
- Dimensions du produit: 345x240x100 mm

III- UTILISATION DU PRODUIT

III.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.
2. Retirer tous les emballages.
3. Nettoyer les plaques à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mouillé.
4. Ne jamais plonger intégralement l'appareil dans l'eau ou au lave-vaisselle.
5. Sécher avec un chiffon ou une serviette en papier.

Notice : *Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire. Ceci est normal avec ce type d'appareil. Cela n'a aucune incidence sur la sécurité de votre appareil.*

III.2 FONCTIONNEMENT

1. Placez l'appareil sur une table stable.
2. Déplacer le verrou (1) vers le haut pour ouvrir l'appareil.
3. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont bien positionnées et correctement verrouillées à l'intérieur de l'appareil.

Remarque: Pour retirer ou remplacer les plaques, appuyez sur le bouton d'éjection des plaques (6). Faites attention aux températures élevées et évitez les brûlures

4. Fermez l'appareil et connectez le cordon à la prise. Le voyant rouge (3) et le voyant vert (4) s'allument. La machine commence à préchauffer. Une fois le préchauffage terminé, le voyant rouge (3) reste allumé et le voyant vert (4) s'éteint.

Remarque:*Pour de meilleurs résultats, enduire légèrement les plaques de cuisson avec un peu d'huile.*

5. Ouvrez l'appareil et placez les préparations sur la plaque inférieure (gaufre, paninis).
6. Fermez l'appareil.

Remarque:

- Si vous ne fermez pas l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'intérieur du gaufrier, il est alors déconseillé d'approcher vos mains de ces zones afin d'éviter toute brûlure. Il est alors fortement conseillé de le fermer , pour une cuisson plus rapide et sécurisée.
 - Cet appareil est réversible. Pour obtenir un meilleur effet de cuisson, en particulier pour les gaufres, vous pouvez tenir la poignée (2) et retourner rapidement une fois l'appareil immédiatement après avoir mis les préparations et fermé l'appareil. Cette étape est facultative.
 - L'appareil doit être bien préchauffé avant utilisation.
7. Le temps de cuisson de la gaufre est d'environ 5 minutes, vous pouvez prolonger le temps si vous souhaitez une cuisson plus profonde.
 8. Ouvrez l'appareil. Utilisez une spatule en plastique ou en bois pour retirer les aliments. N'utilisez jamais d'outils tranchants comme des pinces métalliques ou un couteau car ils

endommageraient le revêtement sur la surface de la plaque de cuisson.

Remarque: en cas de projection de vapeur chaude sur la poignée avant, veillez à ouvrir l'appareil et à éviter les brûlures.

9. Lorsque vous avez terminé la cuisson, débranchez l'appareil et laissez-le ouvert pour refroidir.

IV- ENTRETIEN ET STOCKAGE

1. Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le bien refroidir pendant 1 heure.
2. Les plaques peuvent être lavées au lave-vaisselle, ou vous pouvez utiliser une éponge humide avec un peu de liquide vaisselle. Rincez-les et séchez-les soigneusement.
3. Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
4. Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, utilisez une éponge humide et essuyez soigneusement.
5. Toujours vous assurer que l'appareil est froid et sec avant de le ranger.
6. Enroulez le cordon.
7. L'appareil peut être rangé verticalement pour gagner de la place.

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



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

VI- RECETTES

Recette Panini jambon fromage.

3 paninis

Ingrédients :

- 3 pains à panini
- Quelques feuilles de salades
- 1 boule de mozzarella
- 3 tranches de jambons fumés
- 1 grosse tomate

Préparations :

- Coupez les pains à panini en deux.
- Lavez et coupez les tomates en rondelles
- Egouttez et coupez la mozzarella en rondelles
- Déposez sur les moitiés inférieures des pains, les feuilles de salade les rondelles de tomates, les rondelles de mozzarella puis les tranches de jambon
- Refermez les panini avec les moitiés supérieures des pains

Cuisson :

- Faites cuire pendant 5 minutes dans votre gaufrier Sweet Waffle avec les plaques panini jusqu'à ce que le pain soit strié et la mozzarella fondue.
- Selon la taille de vos pains, vous pouvez mettre jusque 3 paninis par fournée dans votre appareil.

Gaufre salée aux courgettes et jambon

Cette recette peut être réalisée avec 2 produits Senya, le robot My Little Chef ou le gaufrier Sweet Waffle.

Ingrédients :

- Farine T45 (250g)
- Lait (300ml)
- Œufs (4)
- Courgettes (330g)
- Jambon (100g)
- Beurre (60g)
- Sel (1 à 2c.à.c)
- Poivre

Préparations :

1. Coupez les courgettes en rondelles. Emincez-les durant 1 secondes à vitesse 5 dans le robot My Little Chef, puis réservez-les.
2. Dans un premier temps, faites fondre votre beurre dans le bol du robot en sélectionnant **45°C** durant **3 minutes** à la **vitesse 1**.
3. Ensuite, mettez tous les ingrédients dans le bol du robot.
4. Allumez l'appareil et sélectionnez la **vitesse 4** durant **3 minutes**
Augmentez le temps de mélange si la consistance de la pâte ne vous satisfait pas
5. Dans votre gaufrier Sweet Waffle, versez-y votre pâte et laissez vos gaufres cuire.

Hamburger :

2 hamburgers

Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- 4 tranches de salade verte
- 2 tranches de fromages à hamburger
- 8 rondelles de cornichons
- 1 tomate
- 300g de viande de bœuf hachée fraîche
- 2 pains à hamburger
- Moutarde, Ketchup, sel et poivre

Préparation :

- Mélanger la viande hachée avec le jaune d'œuf, assaisonnez avec le sel et le poivre
- Former 2 steaks hachés

Cuisson :

- Faites les cuire sur la plaque à panini chaude pendant 5 à 7 minutes en fermant le gaufrier Sweet Waffle
- Déposer 1 tranche de fromage à hamburger sur chaque steak, laissez cuire 2 minutes avec le gaufrier Sweet Waffle ouvert.
- Faites toaster vos pains pendant 30 secondes.
- Assembler votre hamburger avec la viande, les condiments, les sauces et faite le toaster en le plaçant dans votre gaufrier Sweet Waffle.
- Vous pouvez déguster.

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

Customer reviews

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



Bisphenol A Policy

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

I- SECURITY INSTRUCTIONS

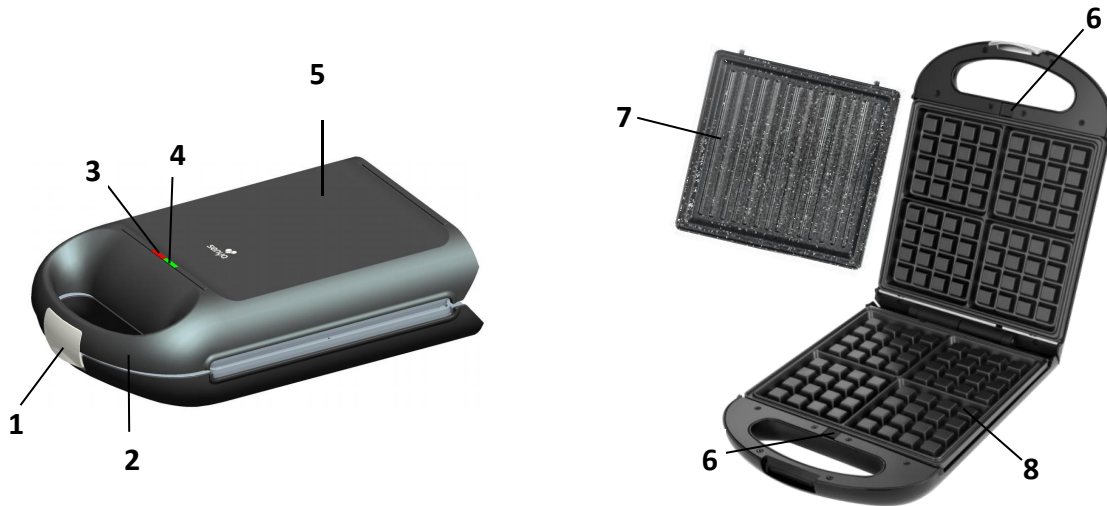
1. Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged device.
2. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:-staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;-farm houses;-by clients in hotels, motels and other residential type environments;-bed and breakfast type environments.
3. Make sure that the network voltage corresponds to 220-240V.
4. When unplugging the power cord, always pull it at the plug; do not pull on the cord.
5. Should you need an extension, use an earthed extension cord, taking care that there is no risk of tripping or the cord catching.
6. Place the product on a stable surface. Do not slot it in.
7. Keep the appliance and the cord away from heat sources, sunshine, water, moisture, sharp edges, etc.
8. Always disconnect the plug from the power outlet when you do not use the appliance.
9. This appliance is not a toy. Keep out of reach of children.
10. Do not leave the appliance unattended during operation.
11. Do not use the appliance :
 - if the plug or the power cord are damaged.

- if the appliance is in anyway damaged .
 - if it fell down.
12. Never immerse the appliance, its power cord or its plug in water or any other liquid.
 13. It is essential to keep this appliance clean since it is in direct contact with food.
 14. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), thanks to refer to the paragraph “advice for care & storage” in this manual.
 15. This appliance is not intended to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
 16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 17. This 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. Children shall not play with the appliance.
 18. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
 19. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

20. Always unplug the appliance after use and leave to cool completely before cleaning.

II- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

II.1 GLOBAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT



1	Lock	2	Handle
3	Power on indicator light (red)	4	Ready to cook indicator light (green)
5	Body of the appliance	6	Plate eject button
7	Plate for Paninis	8	Plates for waffles

II.2 PACKAGE CONTENTS

- 2 in 1 Paninis / waffle maker
- 2 sets of plates
- 1 instruction manual with recipes

II.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

- 4 slice waffles and Paninis maker
- Waffle maker that can work in reverse, cooking effect is more uniform
- Interchangeable plates with a non-stick coating for easy cleaning
- Vertical storage for saving space
- Heat insulating handle
- Automatic temperature control
- On/off light

- Voltage: 220-240V, 50/60Hz
- Power: 1200 W
- Product Size : 345x240x100 mm

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 plates using a sponge or a damp cloth.
4. Never immerse the entire appliance in water or put it in the dishwasher.
5. Dry with a cloth or a paper towel.

Instructions : When using for the first time, there may be a slight smell and some smoke. This is normal with this type of appliance. This has no effect on the safety of your appliance.

III.2 USING THE APPLIANCE

1. Put the appliance on a stable table.
2. Moving **the Lock (1)** upwards to to open the appliance.
3. Make sure that the cooking plates are well-positioned and properly locked inside the appliance.

Note: To remove or replace the plates, press **the Plate eject button (6)**. Pay attention to high temperature and avoid burns

4. Close the appliance and connect the cord to the socket. **The Red light (3)** and **the Green light (4)** turn on. Machine starts to pre-heat. After pre-heating finishes, **the Red light (3) keeps on** and **the Green light (4) turns off**.

Note:For best results, oil the cooking plates slightly.

5. Open the appliance and place the preparations on the lower plate (waffle, panini).
6. Close the appliance.

Note:

- If you do not close the appliance, steam may escape from the inside of the waffle iron, so it is not recommended to put your hands near these areas in order to avoid burns. It is therefore strongly advised to close it, for faster and safer cooking.
 - This appliance is reversible. To get a better cooking effect especially for waffle, you can hold **the Handle (2)** and quickly overturn one time the appliance immediately after you put the preparations and close the appliance. This step is optional.
 - The appliance must be well preheated before use.
7. Cooking time for waffle is approximately 5 minutes, you can extend the time if you want deeper cooking.

8. Open the appliance. Use a plastic or wood spatula to remove the food. Never use sharp tools like metal tongs or knife because they will damage the coating on cooking plate surface.

Note: If there is hot steam spraying out to front handle, be careful to open the appliance and avoid burns.

9. When you finish cooking, unplug the appliance and leave it open to cool down.

IV- ADVICE CARE AND STORAGE

1. Before cleaning, unplug the appliance and leave it to cool down for 1 hour.
2. The plates can be cleaned in the dishwasher or use a damp sponge with some dish washing liquid. Rinse them and dry them thoroughly.
3. Never use a metal sponge or scouring powder, which can damage the cooking surface.
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.
6. Wind the cord in the space provided.
7. The appliance can be stored vertically to save space.

V-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.

VI- RECIPES

Ham and cheese panini recipe.

3 paninis

Ingredients:

- 3 panini breads
- A few salad leaves
- ball of mozzarella
- 3 slices of smoked ham
- 1 large tomato

Preparations:

1. Cut the panini bread in half.
2. Wash and slice the tomatoes
3. Drain and slice the mozzarella
4. Place the salad leaves, tomato slices, mozzarella slices and ham slices on the lower halves of the bread.
5. Close the panini with the upper halves of the bread

Cooking:

- Cook for 5 minutes in your Sweet Waffle iron with the panini plates until the bread is streaked and the mozzarella melted.
- Depending on the size of your breads, you can put up to 3 paninis per batch in your machine.

Salted waffle with zucchini and ham

This recipe can be made with 2 Senya products, the My Little Chef food processor or the Sweet Waffle maker.

Ingredients :

- T45 flour (250g)
- Milk (300ml)
- Eggs (4)
- Zucchini (330g)
- Ham (100g)
- Butter (60g)
- Salt (1 to 2 tsp)

- Pepper

Preparations:

1. Cut the zucchinis in slices. Slice them for 1 second at speed 5 in the My Little Chef food processor, then set them aside.
2. First, melt your butter in the bowl of the food processor at 45°C for 3 minutes on speed 1.
3. Next, put all the ingredients in the food processor bowl.
4. Turn on the machine and select speed 4 for 3 minutes, Increase the mixing time if you are not satisfied with the consistency of the dough
5. In your Sweet Waffle maker, pour your batter and let your waffles cook.

Hamburger :

2 burgers

Ingredients:

- 1 egg yolk
- 4 slices of green salad
- 2 slices of hamburger cheese
- 8 slices of pickles
- 1 tomato
- 300g fresh ground beef
- 2 hamburger buns
- Mustard, ketchup, salt and pepper

Preparation:

- Mix the ground meat with the egg yolk, season with salt and pepper
- Form 2 ground steaks,

Cooking:

1. Cook them on the hot panini sheet for 5 to 7 minutes, closing the Sweet Waffle maker
2. Put 1 slice of hamburger cheese on each steak, let it cook for 2 minutes with the Sweet Waffle maker open
3. Toast your buns for 30 seconds.
4. Assemble your hamburger with the meat, the condiments, the sauces and toast it by placing it in your Sweet Waffle maker.
5. You can enjoy it.

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

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

GARANTIA Y SERVICIO POSTVENTATA

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

Condiciones de la garantía

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

Disponibilidad de piezas de recambio

Senya dispone de piezas de recambio para sus productos durante un periodo de 5 años. Encontrará también accesorios y piezas de recambio para sus productos de Senya a la venta en nuestro socio Cdiscount. Si su accesorio o pieza de recambio no está disponible, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio postventa enviando un correo electrónico a service-client@senya.fr.

Opinión del cliente

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



Política sobre el bisfenol A

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

I- INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Antes de utilizar el aparato compruebe que no presenta ningún daño visible. No ponga en funcionamiento un aparato defectuoso.
2. Este aparato está destinado a 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.
3. Comprobar que la tensión de la red eléctrica es de 220-240V.
4. Para desconectar el cable de alimentación, tire siempre del enchufe, nunca del cable en sí mismo.
5. En caso de que sea necesario un prolongador, utilice un prolongador con toma de tierra, teniendo cuidado de que nadie tropiece con él.
6. Colocar el aparato sobre una superficie estable, no encastrarlo.
7. Mantenga el aparato y el cable lejos de fuentes de calor, del sol, del agua, de la humedad, de aristas vivas, etc.
8. Desenchufar la toma cuando no se utiliza el aparato.
9. Este aparato no es un juguete, no dejar al alcance de los

niños.

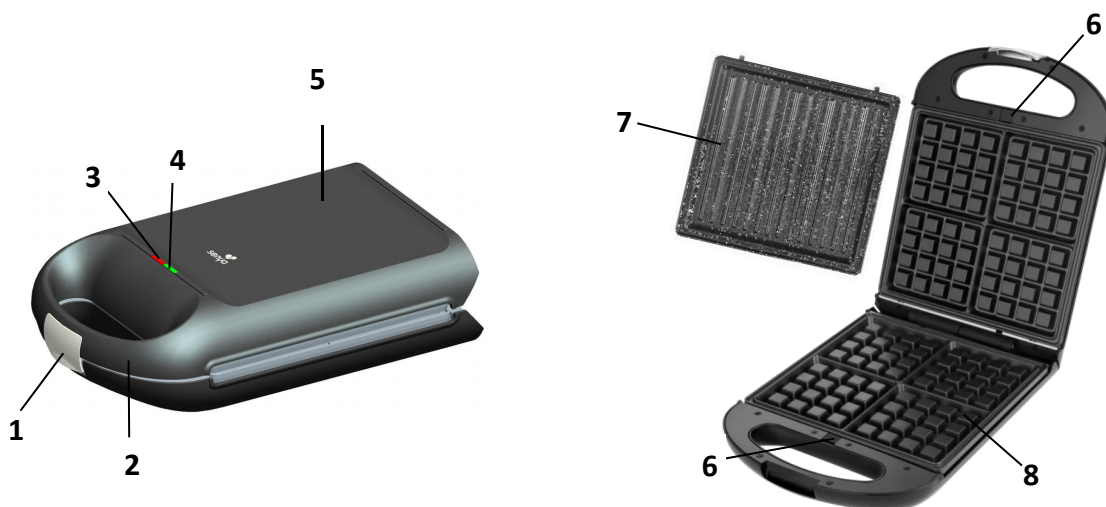
10. No dejar el aparato sin vigilancia cuando está en funcionamiento.
11. No utilice el aparato en los casos siguientes:
 - si la toma o el cable de alimentación están dañados,
 - si el aparato está dañado de alguna forma cualquiera,
 - si se ha caído.
12. No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
13. Es indispensable guardar limpio el aparato, dado que está en contacto directo con la comida.
14. En lo que se refiere a las instrucciones de limpieza del aparato (principalmente las superficies en contacto con los alimentos), consulte el párrafo « mantenimiento y almacenamiento» de estas instrucciones.
15. Este aparato no es apto para ponerse en funcionamiento con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia independiente.
16. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su distribuidor, su servicio posventa o por personas de cualificación técnica similar, con el fin de evitar cualquier tipo de riesgo.
17. Este aparato puede ser utilizado por personas con

capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos técnicos, siempre que sean correctamente supervisadas o si un manual de instrucciones relativo al uso del aparato con toda seguridad les ha sido facilitado y si los riesgos enfrentados han sido bien entendidos. Los niños no deben jugar con este aparato.

18. 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.
19. 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.
20. Colocar el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
21. Desenchufe el aparato siempre después de su utilización y deje que enfríe completamente antes de limpiarlo.

II- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

II.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



1.Cerrojo	2.Encargarse de
3. Indicador de funcionamiento (rojo)	4. Indicador de funcionamiento (verde)
5. Cuerpo del aparato	6. Boton de expulsion
7.Placas para paninis	8. Placas para Waffle

II.2 CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 paninis/waffles 2 EN 1
- 2 juegos de placas
- 1 instrucciones de uso con recetas

II.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- 4 rebanadas de waffles y paninis.
- Máquina para hacer gofres que puede funcionar en reversa, el efecto de cocción es más uniforme.
- Se puede guardar en vertical para ocupar menos sitio.
- Asa termoaislante.
- Control automático de temperatura.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Potencia: 1200W
- Alimentación: 220-240V, 50/60Hz
- Dimensiones: 345x240x100 mm

III- PUESTA EN MARCHA

III.1 PRIMERO USO

1. Lea atentamente y guarde al alcance de la mano las instrucciones de este manual.
2. Retire todos los embalajes.
3. Limpie las placas con una esponja o con un paño mojado.
4. No sumerja nunca el aparato totalmente en agua o en el lavavajillas.
5. Seque con un paño o una servilleta de papel.

Instrucciones: *Durante la primera utilización puede desprenderse un ligero olor o humo. Esto es normal con este tipo de aparato y no afecta a la seguridad del aparato.*

III.2 FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable.
2. Abra el aparato tirando del Cerrojo (4) hacia arriba para desbloquearlo.
3. Vigile que las placas estén estables, bien colocadas y enganchadas en el aparato.

Nota: Para sacar y cambiar las placas, pulse los Boton de expulsion (6).Preste atención a las altas temperaturas y evite quemaduras.

4. Cierre la plancha de gofres y conecte el cable a la red eléctrica. Indicator de funcionamiento (rojo) y Indicator de funcionamiento (verde) se encienden. Deje que el aparato se caliente,Indicator de funcionamiento (rojo) se encenderá y la luz verde se apagará cuando se alcance la temperatura de precalentamiento.

Nota: *Para obtener mejores resultados, recubra ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite.*

5. Abra el aparato y coloque lo que vaya a preparar en las placas inferiores (waffle, panini).
6. Cierre el aparato.

Nota:

- Si no cierra el aparato, puede salir vapor del interior de la plancha para gofres, por lo que no se recomienda colocar las manos cerca de estas áreas para evitar quemaduras, por lo tanto, se recomienda cerrarlo, para que sea más rápido y seguro Cocinando.
 - Este electrodoméstico es reversible. Para obtener un mejor efecto de cocción, especialmente para waffles, puede sostener el Encargarse de (2) y volcar rápidamente una vez el electrodoméstico inmediatamente después de colocar los preparativos y cerrar el electrodoméstico. Este paso es opcional.
 - El aparato debe estar bien precalentado antes de su uso.
7. Deje que se cueza la preparación durante 5 minutos aproximadamente, ajustando la duración de cocción a su gusto.
 8. Cuando esté lista, utilice el asa para abrir el aparato. Retire los alimentos con una espátula de

plástico o de madera. No utilice nunca pinzas metálicas ni cuchillos, ya que pueden provocar daños en las placas de cocción.

9. Una vez terminada la receta, desenchufe y deje el aparato abierto para que se enfríe.

IV- MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

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.
6. Enrolle el cable en el lugar previsto para ello.
7. El aparato puede guardarse en vertical para ocupar menos sitio.

V- TRATTAMENTO DEGLI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI A FINE CICLO



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

VI- RECETAS

Receta de panini de jamón y queso.

3 paninis

Ingredientes:

- 3 panes panini
- Unas hojas de ensalada

- bola de mozzarella
- 3 lonchas de jamón ahumado
- 1 tomate grande

Preparativos:

1. Corta el pan panini por la mitad.
2. Lavar y cortar los tomates en rodajas.
3. Escurrir y cortar en rodajas la mozzarella.
4. Coloque las hojas de ensalada, las rodajas de tomate, las rodajas de mozzarella y las rodajas de jamón en las mitades inferiores del pan.
5. Cerrar el panini con las mitades superiores del pan.

Cocinando:

- Cocine durante 5 minutos en los platos para panini hasta que el pan esté rayado y la mozzarella se derrita.
- Dependiendo del tamaño de sus panes, puede poner hasta 3 paninis por lote en su máquina.

Gofre salado con calabacín y jamón

Esta receta se puede hacer con 2 productos Senya, el procesador de alimentos My Little Chef o la máquina para hacer gofres dulces.

Ingredientes:

- Harina T45 (250g)
- Leche (300ml)
- Huevos (4)
- Calabacín (330g)
- Jamón (100g)
- Mantequilla (60g)
- Sal (1 a 2 cucharaditas)
- Pimienta

Preparativos:

1. Corta los calabacines en rodajas. Córtelos durante 1 segundo a velocidad 5 en el procesador de alimentos My Little Chef, luego déjelos a un lado.
2. En primer lugar, derrita la mantequilla en el bol del robot de cocina a 45 ° C durante 3 minutos

- a velocidad 1.
3. A continuación, ponga todos los ingredientes en el bol del procesador de alimentos.
 4. Encienda la máquina y seleccione la velocidad 4 durante 3 minutos, aumente el tiempo de mezcla si no está satisfecho con la consistencia de la masa.
 5. En tu máquina para hacer gofres dulces, vierte la masa y deja que se cocinen los gofres.

Hamburguesa:

2 hamburguesas

Ingredientes:

- 1 yema de huevo
- 4 rodajas de ensalada verde
- 2 lonchas de queso para hamburguesa
- 8 rodajas de pepinillos
- 1 tomate
- 300 g de carne molida fresca
- 2 bollos de hamburguesa
- Mostaza, ketchup, sal y pimienta.

Preparación:

- Mezclar la carne molida con la yema de huevo, sazonar con sal y pimienta.
- Forma 2 filetes molidos,

Cocinando:

1. Cocínelos en la bandeja para panini caliente durante 5 a 7 minutos, cerrando la máquina para hacer gofres dulces.
2. Ponga 1 rebanada de queso para hamburguesa en cada bistec, déjelo cocer durante 2 minutos con la waflera dulce abierta
3. Tuesta tus bollos durante 30 segundos.
4. Monta tu hamburguesa con la carne, los condimentos, las salsas y tuesta colocándola en tu gofrera dulce.
5. Puedes disfrutarlo.

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

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

GARANTIE EN KLANTENDIENST

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

Garantievoorwaarden

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

Verkrijgbaarheid van reserveonderdelen

Senya beschikt gedurende 5 jaar over reserveonderdelen voor zijn producten. U kunt de accessoires en reserveonderdelen voor uw producten van Senya kopen bij onze partner Cdiscount. Als uw accessoire of reserveonderdeel niet verkrijgbaar is, kunt u contact opnemen met onze klantendienst op service-client@senya.fr.

Mening klant

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

Beleid betreffende bisfenol A



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

I- TECHNISCHE KENMERKEN

1. Vooraleer het apparaat te gebruiken, ga na of er geen zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is.
2. Dit apparaat is 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.
3. Kijk na of de netspanning effectief 220-240V is.
4. Wanneer u de stroomkabel verwijdert, moet u deze altijd bij de stekker eruit trekken; nooit bij de kabel zelf.
5. Indien een verlengsnoer gebruikt moet worden, gebruik er dan een met aarding en zorg ervoor dat het snoer niemand kan hinderen.
6. Plaats het apparaat op een tafel of een voldoende stabiele ondergrond zodat het niet kan vallen. Bouw het toestel niet in.
7. Hou het apparaat en het snoer ver van warmtebronnen, zonlicht, water, vocht, scherpe randen, enz.
8. Zet het apparaat uit en koppel het los van het elektriciteitsnet als het niet gebruikt wordt.
9. Dit toestel is geen speelgoed: houd het buiten het bereik van kinderen.

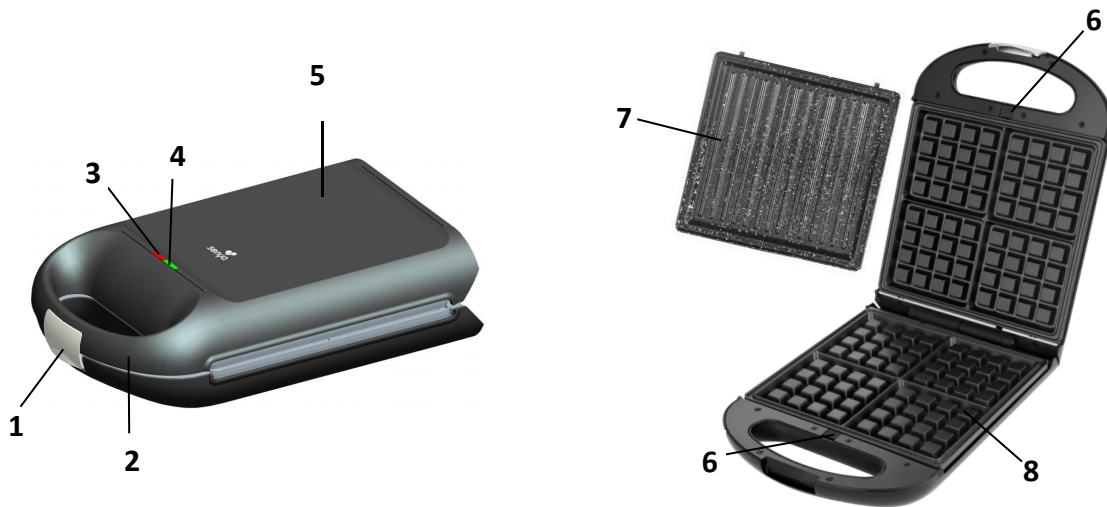
10. Kinderen moeten onder toezicht verkeren, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
11. Het apparaat niet gebruiken als:
 - het stopcontact of de stroomkabel beschadigd is,
 - het apparaat op welke manier dan ook beschadigd is,
 - iemand het apparaat heeft laten vallen.
12. Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen.
13. Het is heel belangrijk dat dit apparaat altijd schoon gehouden worden, omdat het rechtstreeks in contact komt met voedingsmiddelen.
14. Wat betreft de reinigingsinstructies (waaronder de oppervlakken die in contact met de voedingsmiddelen komen), wordt u verwezen naar paragraaf «opslag en onderhoud» van deze gebruiksaanwijzing.
15. Het apparaat dient nooit in werking gesteld te worden via een externe timer of een ander extern bedienings systeem.
16. 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.
17. Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke

vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis als ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid; of indien ze van deze persoon instructies gekregen hebben over hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt, en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.

18. 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.
19. 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.
20. Het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder 8 jaar houden.
21. Koppel het apparaat altijd los na gebruik en laat het volledig afkoelen vooraleer het te reinigen.

PRODUCTKENMERKEN

II.1 ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1.Vergrendeling	2. Handvat
3. Controlelampje werking (rood)	4. Controlelampje werking (groen)
5. Behuizing van het apparaat	6. Knop ontgrendeling platen
7. Platen voor paninis	8. Platen voor wafels

II.2 INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 APPARAAT PANINIS / WAFELS 2 IN 1
- 2 stel platen
- 1 handleiding met recepten

II.3 TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT

- 4 plak wafels en paninis maker
- Wafelijzer dat in omgekeerde richting kan werken, het kookeffect is uniformer
- Verwisselbare platen en antiaanbaklaag voor een makkelijke reiniging
- Verticale opberging om plaats te besparen
- Warmte-isolerende handgreep
- Automatische regeling van de temperatuur
- Controlelampje werking
- Vermogen :1200W
- Voeding:: 220-240V, 50/60Hz
- Afmetingen : 345x240x100 mm

II- INSCHAKELEN

III.1 EERSTE GEBRUIK

1. Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen en hou ze binnen handbereik.
2. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
3. Reinig de platen met een vochtige spons of vod.
4. Dompel het apparaat nooit volledig onder in water of doe het niet in de vaatwasmachine.
5. Droog af met een vod of keukenpapier.

Opmerking: *Bij het eerste gebruik kan wat geur waargenomen worden of kan wat rook vrijkomen. Dit is normaal met dit type van apparaten en heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.*

III.2 INSCHAKELEN

1. Plaats het apparaat op een stabiel vlak.
2. Open het apparaat door de Vergrendeling (1) naar boven te trekken om te ontgrendelen.
3. Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst zijn en vastgeklikt zijn in het apparaat.

Notitie: Om de platen te verwijderen en te verwisselen, druk op de knoppen (6). Let op hoge temperaturen en vermijd brandwonden.

4. Sluit het wafelijzer en sluit het snoer aan op het lichtnet. Het rode lampje (3) en het groene lampje (4) gaan branden. Laat het apparaat opwarmen, het rode indicatielampje (3) blijft branden en het groene lampje gaat uit wanneer de voorverwarmingstemperatuur is bereikt.

Opmerking: *Voor de beste resultaten moeten de bakplaten wat geolied worden.*

5. Open het apparaat en doe het deeg op de onderste platen (wafels, paninis).
6. Sluit het apparaat.

Notitie:

- Dit apparaat is omkeerbaar. Om een beter kookeffect te krijgen, vooral voor wafels, kunt u de Handvat (2) vasthouden en het apparaat snel een keer kantelen onmiddellijk nadat u de voorbereidingen heeft gedaan en het apparaat sluit. Deze stap is optioneel.
 - Het apparaat moet voor gebruik goed voorverwarmd zijn.
7. Laat het deeg ongeveer 5 minuten bakken en regel de duur in functie van uw persoonlijke smaak.
 8. Na de bereiding, moet de handgreep gebruikt worden om het apparaat te openen. Verwijder de etenswaren met een spatel in plastic of hout. Gebruik nooit metalen tangen of een mes want die kunnen de bakplaten beschadigen.

Notitie: Als er hete stoom naar de voorste handgreep spuit, moet u voorzichtig zijn om het

apparaat te openen en brandwonden te voorkomen.

9. Na de bereiding kan de stekker uit het stopcontact gehaald worden. Laat het apparaat open zodat het kan afkoelen.

III- 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. Gebruik geen metalen sponsjes of schuurpoeder want dit kan het bakoppervlak beschadigen.
4. Om het apparaat aan de buitenkant schoon te maken, gebruik een vochtige spons en droog zorgvuldig af.
5. Zorg er altijd voor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer het op te bergen.
6. Rol het snoer op in de daartoe voorziene uitsparing.
7. Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden om plaats te besparen.

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



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

V- RECEPTEN

Ham en kaas panini recept.

3 panini's

Ingrediënten:

- 3 paninibroodjes
- Een paar blaadjes sla
- bolletje mozzarella
- 3 sneetjes gerookte ham
- 1 grote tomaat

Vorbereidende werkzaamheden:

1. Snijd het paninibrood doormidden.
2. Was en snijd de tomaten
3. Giet de mozzarella af en snijd in plakjes
4. Leg de slablaadjes, plakjes tomaat, plakjes mozzarella en plakjes ham op de onderste helften van het brood.
5. Sluit de panini met de bovenste helften van het brood

Koken:

- Bak 5 minuten in de paniniplaten tot het brood gestreept is en de mozzarella is gesmolten.
- Afhankelijk van de grootte van je broden, kun je tot 3 panini's per batch in je machine doen.

Gezouten wafel met courgette en ham

Dit recept maak je met 2 Senya producten, de My Little Chef foodprocessor of de Sweet Waffle maker.

Ingrediënten:

- T45 bloem (250g)
- Melk (300 ml)
- Eieren (4)
- Courgette (330g)
- Ham (100 g)
- Boter (60g)
- Zout (1 tot 2 theelepels)
- Paprika

Vorbereidende werkzaamheden:

1. Snijd de courgettes in plakjes. Snijd ze 1 seconde op snelheid 5 in de My Little Chef keukenmachine en leg ze opzij.
2. Smelt eerst de boter in de kom van de keukenmachine op 45°C gedurende 3 minuten op stand 1.
3. Doe vervolgens alle ingrediënten in de kom van de keukenmachine.
4. Zet de machine aan en selecteer snelheid 4 gedurende 3 minuten. Verhoog de mengtijd als u niet tevreden bent met de consistentie van het deeg.
5. Giet je beslag in je Sweet Waffle maker en laat je wafels garen.

Hamburger

2 hamburgers

Ingrediënten:

- 1 eigeel
- 4 sneetjes groene salade
- 2 plakjes hamburger kaas
- 8 plakjes augurk
- 1 tomaat
- 300 g vers rundergehakt
- 2 hamburgerbroodjes
- Mosterd, ketchup, zout en peper

Vorbereiding:

- Meng het gehakt met de eidooier, breng op smaak met zout en peper
- Vorm 2 gemalen steaks,

Koken:

- Bak ze 5 tot 7 minuten op het hete paninivel en sluit de Sweet Waffle maker
- Leg op elke steak 1 plak hamburgerkaas, laat deze 2 minuten garen met de Sweet Waffle maker open
- Rooster je broodjes 30 seconden.
- Stel je hamburger samen met het vlees, de specerijen, de sauzen en rooster hem door hem in je Sweet Waffle maker te plaatsen.
- Je kunt ervan genieten.

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG

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

GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Garantiebedingungen

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

Verfügbarkeit von Ersatzteilen

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

Erfahrungsberichte

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

Richtlinien bezüglich Bisphenol A



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

I- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Vor dem ersten Gebrauch kontrollieren, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.
2. Dieses Gerat ist fur hausliche Anwendungen bestimmt, wie z:in Personalkuchen in Geschäften, Buros usw ; auf Bauernhofen ; fur Kunden von Hotels, Motels usw ; in Fremdenzimmern.
3. Kontrollieren, dass die Netzspannung 220-240V beträgt.
4. Den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, sondern am Stecker ziehen.
5. Nur ein Verlängerungskabel mit Erdung verwenden und es so verlegen, dass es keine Gefahr darstellt (Stolpern usw.)
6. Das Gerät auf einer stabilen Fläche aufstellen. Nicht einbauen.
7. Das Gerät und Netzkabel von heißen Flächen, Wasser und Feuchtigkeit fern halten. Nicht direkten Sonnenstrahlen aussetzen. Das Netzkabel von scharfen Kanten fern halten.
8. Den Stecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
9. Das Gerät ist kein Spielzeug, es so aufstellen, dass es Kindern unzugänglich ist.

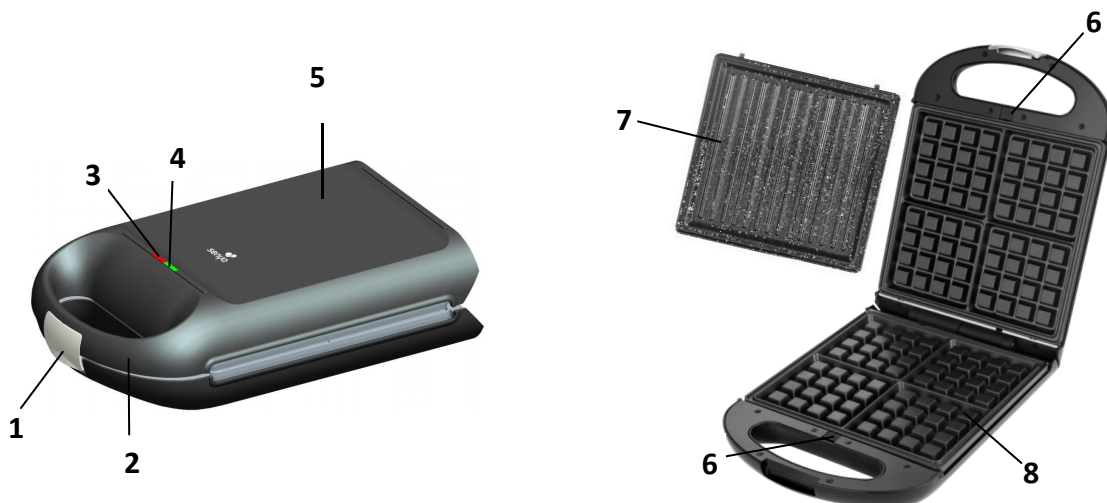
10. Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
11. Das Gerät nicht benutzen, wenn:
 - der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind,
 - das Gerät beschädigt ist,
 - es abgestürzt ist.
12. Weder das Gerät, Netzkabel noch den Stecker in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
13. Das Gerät sauber halten, denn es steht in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln.
14. Bezüglich der Reinigungshinweise (insbesondere der mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Flächen) den Absatz „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.
15. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mithilfe eines externen Timers oder einem ähnlichen separaten System ein- bzw. ausgeschaltet zu werden.
16. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem zugelassenen Verkäufer oder von unserem Kundendienst oder einem Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
17. 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.

18. Verhindern, dass Kinder mit dem Gerät spielen.
19. Reinigung und Wartung müssen vom Benutzer durchgeführt werden und nicht von Kindern, außer wenn diese mehr als 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
20. Das Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
21. Das Gerät nach jedem Gebrauch vom Stromnetz trennen und komplett abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.

II- PRODUKTEIGENSCHAFTEN

II.1 GESAMTBESCHREIBUNG DES PRODUKTS



1. Verschlussclip	2. Griff
3. Rote Licht	4. Grüne Licht
5. Gehäuse	6. Auswurfaste
7. Paniniplatten	8. Waffelplatten

II.2 INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Waffeleisen
- 2 er-Set Platten
- 1 Gebrauchsanleitung mit Rezepten

II.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

- 4 Scheiben Waffeln und Panini Maker
- Waffeleisen, das umgekehrt arbeiten kann, Kocheffekt ist gleichmäßiger
- Austauschbare antihafbeschichtete Platten für eine leichte Reinigung
- Senkrechte, platzsparende Aufbewahrung
- Hitzeisolierender Griff
- Automatische Temperaturkontrolle
- Betriebs-Kontrollleuchte
- Leistung: 1200W
- Spannung: 220-240V, 50/60Hz
- Abmessungen: 345x240x100 mm

III- BETRIEB

III.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Die Gebrauchsanleitung lesen und zur Einsicht bereithalten.
2. Die Verpackung entfernen.
3. Die Platten mit einem nassen Schwamm oder Tuch reinigen.
4. Das Gerät nicht in Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
5. Mit einem Tuch oder einer Papierserviette trocknen.

Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann sich etwas Rauch oder Geruch bilden. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Sicherheit ihres Geräts.

III.2 BETRIEB

1. Das Gerät auf eine stabile und flache Fläche stellen.
2. Das Gerät öffnen, hierfür die Taste (1) nach oben schieben.
3. Darauf achten, dass die Platten stabil positioniert und richtig eingerastet sind.

Hinweis: Um die Platten zu entfernen oder zu ersetzen, drücken Sie die Auswurf-taste (6). Achten Sie auf hohe Temperaturen und vermeiden Sie Verbrennungen

4. Schließen Sie das Gerät und schließen Sie das Kabel an das Stromnetz an. Das Rote Licht (3) und das Grüne Licht (4) leuchten auf. Lassen Sie das Gerät aufwärmen, die Rote Licht (3) leuchtet und das grüne Licht erlischt, wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist.

Hinweis: Die Platten vor dem ersten Backvorgang mit etwas Öl einfetten.

5. Das Gerät öffnen und den Teig auf die unteren Platten geben (Waffel, Panin).
6. Das Gerät schließen.

Hinweis:

- Dieses Gerät ist reversibel. Um einen besseren Kocheffekt speziell für Waffeln zu erzielen, können Sie den Griff (2) halten und das Gerät sofort nach dem Einlegen der Zubereitungen und dem Schließen des Geräts einmal umkippen. Dieser Schritt ist optional.
 - Das Gerät muss vor dem Gebrauch gut vorgeheizt sein.
7. Den Teig etwa 5 Minuten backen und die Backzeit nach Ihrem Geschmack einstellen.
 8. Am Ende das Gerät anhand des Griffs öffnen und die Zubereitung mithilfe eines Pfannenwenders aus Kunststoff oder Holz abnehmen. Keine Metallzangen oder Messer verwenden, diese können die Platten beschädigen.

Hinweis: Wenn heißer Dampf auf den vorderen Griff sprüht, öffnen Sie das Gerät vorsichtig und vermeiden Sie Verbrennungen.

9. Am Ende des Backvorgangs den Stecker ziehen und das Gerät geöffnet abkühlen lassen.

IV- REINIGUNG AUFBEWAHRUNG

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. Weder einen Metallschwamm noch Scheuermittel verwenden, um die Backflächen nicht zu beschädigen.
4. Die Außenflächen mit einem feuchten Schwamm reinigen und gut trocknen.
5. Sich immer versichern, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor es aufbewahrt wird.
6. Das Netzkabel an der vorgesehenen Stelle aufrollen.
7. Das Gerät kann senkrecht platzsparend aufbewahrt werden.

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.

VI- REZEPTE

Panini-Rezept mit Schinken und Käse.

3 Paninis

Zutaten:

- 3 Panini-Brötchen
- Ein paar Salatblätter
- Kugel aus Mozzarella
- 3 Scheiben Räucherschinken
- 1 große Tomate

Vorbereitungen:

- Paninibrot halbieren.
- Tomaten waschen und in Scheiben schneiden
- Mozzarella abgießen und in Scheiben schneiden
- Salatblätter, Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben und Schinkenscheiben auf die unteren Brothälften legen.
- Panini mit den oberen Brothälften verschließen

Kochen:

1. 5 Minuten in den Paniniplatten braten, bis das Brot Streifen hat und der Mozzarella

geschmolzen ist.

2. Je nach Größe Ihrer Brote können Sie bis zu 3 Paninis pro Charge in Ihre Maschine geben.

Gesalzene Waffel mit Zucchini und Schinken

Dieses Rezept kann mit 2 Senya Produkten, der My Little Chef Küchenmaschine oder dem Sweet Waffle Maker zubereitet werden.

Zutaten :

- T45 Mehl (250g)
- Milch (300ml)
- Eier (4)
- Zucchini (330g)
- Schinken (100g)
- Butter (60g)
- Salz (1 bis 2 TL)
- Pfeffer

Vorbereitungen:

1. Schneiden Sie die Zucchini in Scheiben. Schneiden Sie sie 1 Sekunde lang bei Geschwindigkeit 5 in der My Little Chef Küchenmaschine und legen Sie sie dann beiseite.
2. Schmelzen Sie zuerst Ihre Butter in der Schüssel der Küchenmaschine bei 45 °C für 3 Minuten auf Stufe 1.
3. Als nächstes alle Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine geben.
4. Schalten Sie die Maschine ein und wählen Sie Geschwindigkeit 4 für 3 Minuten. Erhöhen Sie die Mischzeit, wenn Sie mit der Konsistenz des Teigs nicht zufrieden sind.
5. Gießen Sie Ihren Teig in Ihren Sweet Waffle Maker und lassen Sie Ihre Waffeln kochen.

Hamburger :

2 Burger

Zutaten:

- 1 Eigelb
- 4 Scheiben grüner Salat
- 2 Scheiben Hamburgerkäse
- 8 Scheiben Gurken
- 1 Tomate
- 300g frisches Rinderhackfleisch

- 2 Hamburgerbrötchen
- Senf, Ketchup, Salz und Pfeffer

Vorbereitung:

- Hackfleisch mit Eigelb mischen, mit Salz und Pfeffer würzen
- 2 Hacksteaks formen,

Kochen:

1. Kochen Sie sie 5 bis 7 Minuten lang auf dem heißen Panini-Blatt und schließen Sie den Sweet Waffle Maker
2. Auf jedes Steak 1 Scheibe Hamburger-Käse legen, bei geöffnetem Sweet Waffle Maker 2 Minuten garen lassen
3. Toasten Sie Ihre Brötchen 30 Sekunden lang.
4. Stellen Sie Ihren Hamburger mit dem Fleisch, den Gewürzen und den Saucen zusammen und rösten Sie ihn, indem Sie ihn in Ihr Sweet Waffle Maker geben.
5. Sie können es genießen.

IT – ISTRUZIONI PER L'USO

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

GARANZIA E SERVIZIO POST- VENDITA

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

Condizioni di garanzia

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

Disponibilità di pezzi di ricambio

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

Opinione dei clienti

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



Politica sul bisfenolo A

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

I. REGOLE DI SICUREZZA

1. Prima dell'utilizzo del dispositivo, controllate e verificate che non sia presente alcun danno apparente. Non mettete in opera un dispositivo danneggiato.
2. Questo apparecchio è stato progettato per l'uso in un ambiente domestico o in ambienti simili, come: -Angolo cottura del personale di esercizi commerciali, -uffici e altri ambienti di lavoro simili-Aziende agricole-Dai client in hotel, motel e altri ambienti residenziale-Camere in affitto o simili
3. Verificate che la tensione di rete corrisponda a 220-240V.
4. Mai tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa.
5. Wenn Sie eine Verlängerung benötigen, verwenden Sie ein geerdetes Verlängerungskabel und achten Sie darauf, dass keine Stolpergefahr besteht oder sich das Kabel verfängt.
6. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana e orizzontale.
7. Non lasciare il cavo di alimentazione appeso su una superficie calda o sul bordo di un tavolo o un piano di lavoro.
8. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
9. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Darf nicht in die Hände

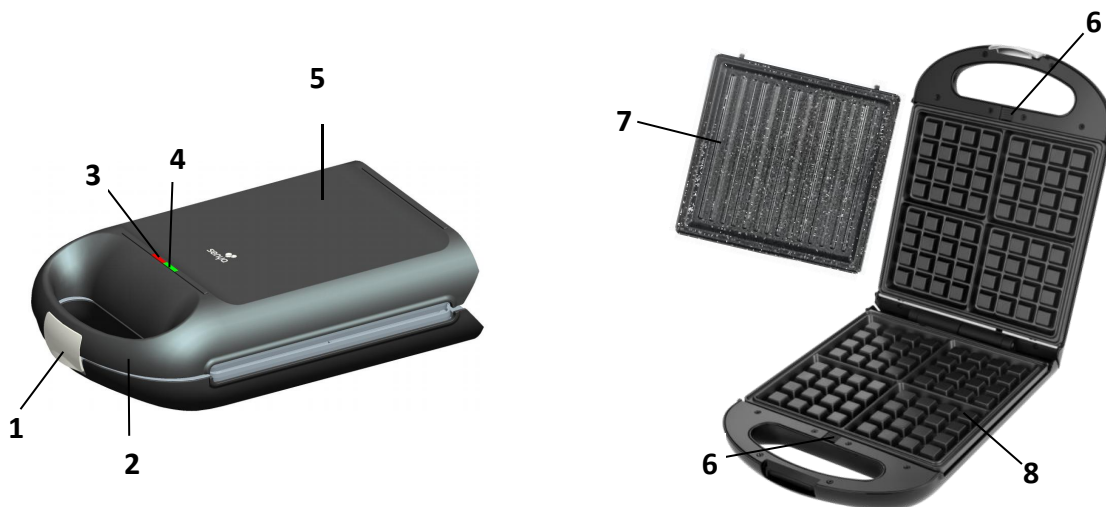
von Kindern gelangen..

10. Non riscaldare l'apparecchiatura quando è vuota.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht:
 - Wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind.
 - Wenn das Gerät ohnehin beschädigt ist.
 - wenn es herunterfiel.
12. Il dispositivo non deve essere sommerso.
13. Es ist wichtig, dieses Gerät sauber zu halten, da es in direktem Kontakt mit Lebensmitteln steht.
14. Per istruzioni sulla pulizia delle superfici di contatto degli alimenti o dell'olio, fare riferimento al paragrafo "Pulizia" nel manuale.
15. Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale qualificato per evitare qualsiasi pericolo.
17. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sottoposti a una supervisione continua. Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti a utilizzare il dispositivo in modo sicuro ea capire i pericoli coinvolti.

18. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
19. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
20. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufs.
21. Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

II. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

II.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO



1	Blocco d'apertura/chiusura	2	Maniglia
3	Spia di accensione rossa	4	Spia di accensione verde
5	Corpo dell'apparecchiatura	6	Pulsante di espulsione delle piastre
7	Piatto per panini	8	Piastre per waffle 4 stamp

II.2 CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO

- Piastra per waffle 2 in 1 reversibile

- 2 set di piastre
- 1 manuale istruzioni con ricette

II.3 CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO

- Piastra per waffle 4 stampi che permette di realizzare waffle e panini
- Piastra per waffle reversibile, per una cottura più uniforme
- Piastre intercambiabili con rivestimento antiadesivo per una facile pulizia
- Stoccaggio verticale per economizzare lo spazio
- Impugnatura coibentata
- Controllo automatico della temperatura
- Indicatore luminoso avvio/stop
- Tensione: 220-240 V, 50 / 60Hz.
- Potenza: 1200 W.
- Dimensioni del prodotto: 345x240x100 mm

III. UTILIZZO DEL PRODOTTO

III.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni di questo manuale.
2. Togliere tutti gli imballaggi.
3. Pulire le piastre con l'aiuto di una spugna o un panno umido.
4. Non immergere mai il dispositivo integralmente nell'acqua o in lavastoviglie.
5. Asciugare con un panno o una salvietta di carta.

Avvertenza : *Durante il primo utilizzo, potrebbe verificarsi un leggero odore e del fumo. E' normale con questo tipo di apparecchiatura. Questo non avrà alcun effetto sulla sicurezza del vostro dispositivo.*

III.2 FUNZIONAMENTO

1. Posizionare il dispositivo su un tavolo stabile.
2. Sganciare il blocco (1) verso l'alto per aprire il dispositivo.
3. Assicuratevi che le piastre di cottura siano ben posizionate e correttamente bloccate all'interno del dispositivo.

Nota bene: Per togliere o riposizionare le piastre, premere sul pulsante di espulsione delle piastre (6). Fate attenzione alle temperature elevate per evitare di bruciarvi

4. Posizionate fermamente il dispositivo e collegate il cavo alla presa. La spia rossa (3) e la spia

verde (4) si accenderanno. La macchina comincia a preriscaldarsi. Quando il preriscaldamento è terminato, la spia rossa (3) rimane accesa e la spia verde (4) si spegne.

Nota bene:*Per migliori risultati, oliare leggermente le piastre di cottura con poco olio.*

5. Aprite il dispositivo e mettete le preparazioni sulla piastra inferiore (waffle, panini)
6. Chiudere l'apparecchio.

Nota bene:

- Se il dispositivo non viene chiuso, del vapore può fuoriuscire dall'interno della piastra per waffle, ed è quindi sconsigliato avvicinare le mani in queste zone per evitare bruciature. Si consiglia fortemente di chiudere il dispositivo, per una più rapida cottura e per sicurezza.
 - Questo apparecchio è reversibile. Per ottenere una migliore cottura, in particolare per i waffle, dopo aver inserito le preparazioni e chiuso bene il tutto, tenete il dispositivo dall' Maniglia (2) e rivoltatelo rapidamente per una volta. Questo punto è facoltativo.
 - L'apparecchio deve essere ben preriscaldato prima dell'utilizzo.
7. I tempi di cottura dei waffle sono di circa 5 minuti, potete prolungare i tempi se desiderate una waffle più cotto.
 8. Aprite il dispositivo. Utilizzate una spatola in plastica o in legno per togliere gli alimenti. Non utilizzate mai utensili taglienti come ad esempio pinze metalliche o un coltello poiché danneggerebbero il rivestimento sulla superficie della piastra di cottura.

Nota bene: *in caso di fuoriuscita di vapore caldo vicino all' impugnatura anteriore, fate attenzione nell'aprire il dispositivo e a non bruciarvi.*

9. A cottura terminata, scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare aperto.

IV. MANUTENZIONE E STOCCAGGIO

1. Prima di pulirlo, scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare bene per almeno 1 ora.
2. Le piastre possono essere lavate in lavastoviglie, oppure con una spugna umida e un po di liquido per stoviglie. Risciacquatele ed asciugatele con cura.
3. Non utilizzare mai una spugna metallica, né polvere abrasiva per non danneggiare la superficie di cottura.
4. Per pulire l'esterno del dispositivo, utilizzate una spugna umida e asciugate accuratamente.
5. Assicuratevi sempre che il dispositivo sia freddo e asciutto prima di riporlo.
6. Arrotolate il cavo
7. Il dispositivo può essere riposto verticalmente per guadagnare spazio.

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.

VI. RICETTE

Ricetta panini prosciutto e formaggio.

3 panini

Ingredienti:

- 3 panini
- Qualche foglia di insalata
- pallina di mozzarella
- 3 fette di prosciutto affumicato
- 1 pomodoro grande

Preparazioni:

- Tagliare a metà il panino.
- Lavare e affettare i pomodori
- Scolare e affettare la mozzarella
- Mettere le foglie di insalata, le fette di pomodoro, le fette di mozzarella e le fette di prosciutto sulle metà inferiori del pane.
- Chiudere il panino con la metà superiore del pane

Cucinando:

1. Cuocere per 5 minuti nei piatti dei panini fino a quando il pane non sarà striato e la mozzarella si sarà sciolta.
2. A seconda delle dimensioni del tuo pane, puoi inserire fino a 3 panini per lotto nella tua macchina.

Waffle salato con zucchine e prosciutto

Questa ricetta può essere realizzata con 2 prodotti Senya, il robot da cucina My Little Chef o la macchina per waffle dolci.

Ingredienti :

- Farina T45 (250g)
- Latte (300ml)
- Uova (4)
- Zucchine (330g)
- Prosciutto (100g)
- Burro (60g)
- Sale (da 1 a 2 cucchiaini)
- Pepe

Preparazioni:

1. Tagliare le zucchine a fette. Affettatele per 1 secondo a velocità 5 nel robot da cucina My Little Chef, quindi mettetele da parte.
2. Per prima cosa, sciogliere il burro nella ciotola del robot da cucina a 45°C per 3 minuti a velocità 1.
3. Quindi, mettere tutti gli ingredienti nella ciotola del robot da cucina.
4. Accendere la macchina e selezionare la velocità 4 per 3 minuti, aumentare il tempo di impasto se non si è soddisfatti della consistenza dell'impasto.
5. Nella tua macchina per waffle dolci, versa l'impasto e lascia cuocere i waffle.

Hamburger :

2 hamburger

Ingredienti:

- 1 tuorlo d'uovo
- 4 fette di insalata verde
- 2 fette di hamburger cheese
- 8 fette di sottaceti

- 1 pomodoro
- 300 g di carne macinata fresca
- 2 panini per hamburger
- Senape, ketchup, sale e pepe

Preparazione:

- Mescolare la carne macinata con il tuorlo d'uovo, condire con sale e pepe
- Formare 2 bistecche macinate,

Cucinando:

1. Cuocili sulla teglia dei panini caldi per 5-7 minuti, chiudendo la Sweet Waffle Maker.
2. Metti 1 fetta di formaggio hamburger su ogni bistecca, lascia cuocere per 2 minuti con la macchina per waffle dolce aperta.
3. Tostare i panini per 30 secondi.
4. Assemblate il vostro hamburger con la carne, i condimenti, le salse e fatelo tostare inserendolo nella vostra Sweet Waffle Maker.
5. Puoi divertirti.



Senya International
47 Avenue de Flandre,
2ème étage,
59290 Wasquehal, France

Fabriqué en R.P.C
Référence : SYCK-WM015R
Version 1.0

