

Robot pâtissier

Cook & Pastry

SYCP-M052



FR - NOTICE D'UTILISATION

ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES

EN - USER INSTRUCTIONS

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG

IT – ISTRUZIONI PER L'USO

FR – NOTICE D'UTILISATION

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

GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

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

Conditions de garantie

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

Disponibilité des pièces détachées

Senya dispose de pièces détachées pour ses produits pour une durée de 2 ans. Vous pouvez trouver les accessoires et pièces détachées pour vos produits Senya en vente chez notre partenaire Cdiscount. Si votre accessoire ou votre pièce détachée n'est pas disponible, nous vous invitons à contacter notre service SAV au service-client@senya.fr.

Avis client

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



Politique sur le Bisphénol A

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

I. CONSIGNES DE SECURITE

1. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
2. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et non commerciale. Toute autre utilisation ou toute utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non-conforme. Toute réclamation pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme est exclue. Seul l'utilisateur en assume les risques.
3. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
4. 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.
5. Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis avec l'appareil.
6. Si l'appareil est endommagé, il doit être réparé par le fabricant ou par une personne de qualification similaire pour éviter tout danger. Ceci vaut en particulier pour le remplacement du câble d'alimentation s'il est endommagé. Des réparations non-conformes peuvent causer des risques considérables pour

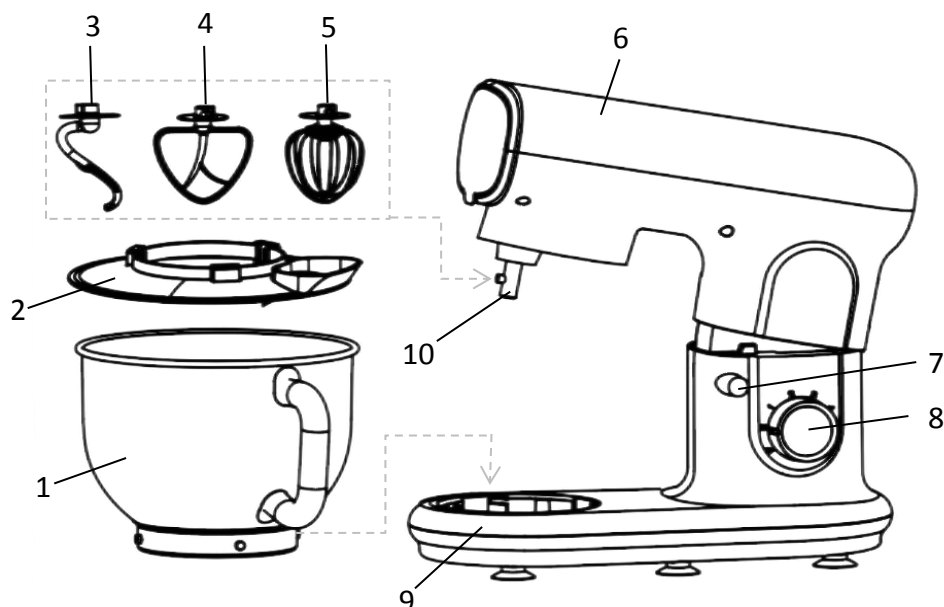
l'utilisateur.

7. 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.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
9. Soyez prudent si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire ou le mélangeur, car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une vapeur soudaine.
10. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et si elles en comprennent les risques.
11. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
12. Des précautions devront être prises lors de la manipulation des lames lorsque l'on vide le bol et lors du nettoyage.
13. Toujours débrancher l'appareil de la prise si il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, démontage ou nettoyage.

14. Il y a un risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
15. En ce qui concerne les instructions d'utilisation des accessoires, les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse, reportez-vous aux paragraphes ci-dessous.
16. Si les lames se bloquent lors du mixage, débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'aliment responsable du blocage.
17. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer d'accessoires ou d'approcher des pièces mobiles en cours d'utilisation.
18. [En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.](#)
19. Le moteur a une protection contre la surchauffe. Si la machine surchauffe, elle cessera de fonctionner automatiquement. Et restera dans cet état jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement.
20. Veuillez placer l'équipement sur une plate-forme solide et horizontale. Parce que si l'équipement était mal installé, il pourrait tomber par terre et causer des blessures.

I. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

II.1 DESCRIPTION GLOBALE DU PRODUIT



1	Cuve de pétrissage	2	Couvercle
3	Crochet de pétrissage	4	Batteur plat
5	Fouet	6	Tête du robot
7	Bouton de verrouillage	8	Bouton de réglage de la vitesse
9	Base du robot	10	Axe

II.2 CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 Mélangeur sur socle
- 1 Cuve de pétrissage
- 1 Couvercle
- 1 Crochet de pétrissage
- 1 Batteur plat
- 1 Fouet

II.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Ce robot pâtissier multifonctions est parfait pour toutes vos préparations culinaires et pâtisseries.
- 6 vitesses et fonction boost
- 3 accessoires de mélange professionnels : Batteur plat, Crochet de pétrissage, Fouet
- Cuve de pétrissage amovible en acier inoxydable avec poignée, capacité de 5 L

- Le système de levage par pression vous aide à démonter facilement la cuve de pétrissage
- Puissance moteur: 220-240V ~ 800W
- Dimensions produit : 38 x22.5 x 33 cm

III. UTILISATION DU PRODUIT

III.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Essuyez le corps de l'unité avec un chiffon doux et sec et lavez le bol et les outils de mélange avec de l'eau chaude.
2. Rincez à l'eau claire et séchez avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.
3. Posez le produit sur une surface stable et propre

III.2 FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

Pose de la cuve de pétrissage et du couvercle

1. Une fois l'accessoire de mélange démonté, vous pouvez installer ou retirer directement le couvercle.
2. Insérez la cuve de pétrissage sur la base du robot à l'endroit prévu à cet effet, et verrouillez-la en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.


Remarque : Faites tourner la cuve de pétrissage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-la pour la retirer.



Installation des accessoires de mélange

1. Tenez la tête du robot d'une main et appuyez sur le bouton de verrouillage avec l'autre main. La tête du robot monte alors jusqu'à la position la plus haute.
2. Choisissez l'un des accessoires de mélange, insérez-le sur l'Axe, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et fixez-le fermement.
3. Maintenez le bouton de verrouillage enfoncé et abaissez la tête du robot en position horizontale avec votre main. Relâchez alors le bouton de verrouillage pour bloquer la tête du robot.

Remarque : Pour démonter l'accessoire de mélange, exécutez la procédure d'assemblage dans l'ordre inverse.

Choix de l'accessoire de mélange

Accessoire de mélange		Utilisé pour	Mode de vitesse
Crochet de pétrissage		Pétrir des pâtes à haute densité : pain, pizza, pâtes, etc.	1-2

Batteur plat		Mélanger des pâtes à densité moyenne : gâteaux, muffins, purées, tarte, gâteau aux dattes, etc.	1-Max
Fouet		Battre des œufs, de la crème, des meringues, des vinaigrettes, des choux, de la crème fouettée, etc.	1-Max

Mise sous tension du robot

1. Mettez la préparation que vous souhaitez mélanger dans la cuve, sans la surcharger. La charge maximum de la machine est indiquée dans le tableau joint.
2. Si vous avez réalisé correctement les étapes ci-dessus, appuyez sur la tête du robot pour la verrouiller en position horizontale.
3. Branchez le câble d'alimentation à la prise.
4. Tournez le bouton de réglage de la vitesse à la vitesse souhaitée et le robot commence à mélanger.


Remarque :



- *Le crochet de pétrissage ne peut être utilisé qu'en vitesse 1 ou 2. Mélanger des aliments denses à une vitesse plus élevée risquerait d'endommager le robot.*
 - *La vitesse « P » correspond à la fonction boost. En tournant le bouton de réglage de la vitesse en position P, le robot mélangera à sa vitesse la plus rapide. La vitesse « P » ne doit être utilisée qu'avec le Batteur plat ou le Fouet, pour mélanger des aliments mous.*
 - *Nous vous conseillons d'utiliser la vitesse 1 pour mélanger uniformément les ingrédients, avant de passer à une vitesse plus élevée.*
5. Une fois les aliments mélangés comme vous le souhaitez, tournez le bouton de réglage de la vitesse en position « 0 » pour éteindre le robot.

Remarque : Pour mieux protéger ce robot, ne l'utilisez pas pendant plus de 24 minutes consécutives. Après ce délai, laissez le robot inactif pendant 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.

6. Sortez le mélange de la cuve et nettoyez l'équipement et ses pièces amovibles rapidement.

Le tableau de référence des recettes :

N°	Accessoire de mélange		Recette	Vitesse	Étapes de fonctionnement
Pâte à pain	Crochet de pétrissage		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Farine : 500g ➤ Sucre : 30g ➤ Lait : 300 ml ➤ Poudre à lever : 6 g ➤ beurre fondu : 60g ➤ Sel : 3g 	1-2	<p>Après une minute de mixage en vitesse 1, utilisez la vitesse 2 pendant sept minutes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 8 minutes est le temps recommandé pour former la pâte, Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de mélange à votre guise. ➤ N'utilisez aucun mode supérieur à 2 vitesses et la quantité de farine ne dépasse pas 1000g, sinon l'appareil

					<p>pourrait être endommagé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Laisser reposer la pâte environ 30 minutes pour fermenter.
Gaufre sucrée	Batteur plat		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Farine : 500g ➤ Sucre : 60g ➤ Lait : 750 ml ➤ Poudre à lever : 6 g ➤ beurre fondu : 125g ➤ Sel : 5g ➤ Oeufs : 4 	1-5	<p>Après une minute en vitesse 1, utilisez la vitesse 5 pendant cinq minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Laisser reposer la pâte environ 30 minutes pour fermenter. ➤ Réchauffer le lait à 40 aide à faire fermenter la pâte.
Crêpe			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Farine : 250g ➤ Sucre : 20g ➤ Lait : 500 ml ➤ beurre fondu : 50g ➤ Sel : 2g ➤ Oeufs : 4 	1-5	<p>Après une minute en vitesse 1, utilisez la vitesse 5 pendant cinq minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse.</p>
Blanc d'oeuf en mousse	Fouet		Blanc d'oeuf : 3	6	<p>Séparez 3 blancs d'œufs et mettez-les dans le bol à mélanger, en mélangeant continuellement pendant 6 minutes à la vitesse 6, les blancs d'œufs mousseront et se solidifieront.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les blancs d'œufs en mousse n'ont pas besoin d'ajouter d'huile ou d'eau. ➤ Un moussage excessif peut endommager la formation de l'état solidifié, vous devez donc observer attentivement, vous pouvez ajuster le temps de mélange de manière appropriée

IV. ENTRETIEN ET STOCKAGE

1. Toujours débrancher l'appareil et attendre son arrêt complet avant de le démonter.
2. N'immergez jamais Base de la machine, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux et humide.
3. Le bol de mélange, les outils de mélange et le couvercle peuvent être démontés pour être nettoyés, puis remontés après séchage.

IV. GUIDE DE DEPANNAGE

Phénomènes	Problème	Solution
Arrêt soudain du robot	Le robot est utilisé depuis trop longtemps, ou dans un environnement chaud. Cela peut déclencher la protection du moteur contre la surchauffe.	Débranchez le câble d'alimentation et laissez le robot refroidir avant de le réutiliser.
Le robot ne fonctionne pas lorsque le bouton de réglage de la vitesse est actionné	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant.	Allumez le robot une fois le courant revenu.
	Vérifiez si la tête du robot est en position levée.	Assurez-vous que la tête du robot est en position horizontale.
	Vérifiez que le câble d'alimentation est branché à la prise.	Branchez le câble.
Le robot fait beaucoup de bruit	Le temps de mélange est trop long.	Ne dépassez pas 24 minutes consécutives d'utilisation. Après ce délai, laissez le robot inactif pendant 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
	Le robot est en surcharge.	Réduisez la quantité d'aliments ou augmentez la quantité d'eau pour le mélange.
La vitesse ralentit	Vérifiez si la machine est utilisée dans un environnement froid. En effet, le froid peut solidifier l'huile lubrifiante du robot.	Laissez-le tourner à vide pendant 5 minutes pour détendre l'huile, et stabilisez la vitesse de rotation.
	Vérifiez si les aliments provoquent une surcharge du moteur.	Réduisez la quantité d'aliments ou augmentez la quantité d'eau pour le mélange.

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



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

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

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

GARANTIA Y SERVICIO POSTVENTATA

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

Condiciones de la garantía

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

Disponibilidad de piezas de recambio

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

Opinión del cliente

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



Política sobre el bisfenol A

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

I. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Antes de utilizar el aparato, compruebe que no presenta ningún daño visible. No utilice un aparato dañado.
2. Este aparato es para uso doméstico y no comercial. Cualquier otro uso que no sea este se considerará como no conforme. Toda reclamación por causa de daños derivados de un uso no conforme queda excluida. El usuario será quien asuma los riesgos únicamente.
3. No mueva el aparato cuando se encuentre en funcionamiento.
4. Apague la máquina y desenchúfela de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o piezas móviles.
5. 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.
6. Si el aparato está dañado, debe ser reparado por el fabricante o por una persona cualificada para evitar cualquier peligro. Esto afecta especialmente a la sustitución del cable de alimentación si está dañado. Las reparaciones no conformes pueden causar riesgos

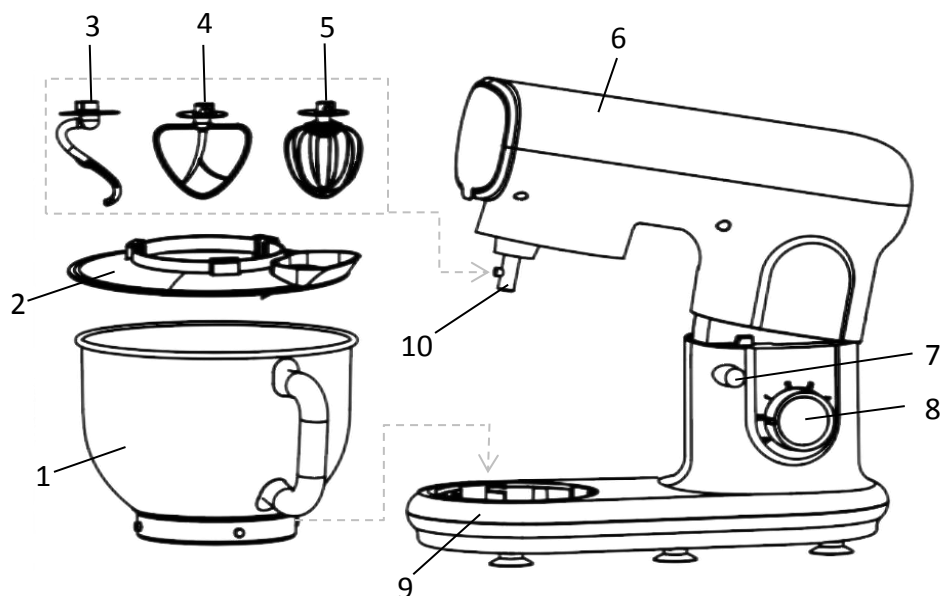
considerables para el usuario.

7. 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.
8. Al mezclar líquidos calientes, deberá prestarse especial atención para evitar cualquier salpicadura de líquido caliente que pudiera provocar quemaduras.
9. Los dispositivos pueden ser utilizados por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están dañadas o que carecen de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos para usar el dispositivo de manera segura y si Entender los riesgos.
10. Los niños no deben jugar con el aparato sin vigilancia.
11. Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños.
12. Deberán tomarse precauciones durante la manipulación de las cuchillas al vaciar el bol y durante la limpieza.
13. Siempre desenchúfelo del tomacorriente si lo deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
14. Hay un riesgo de lesiones en caso de mala utilización.

15. Para obtener instrucciones sobre cómo usar accesorios, tiempos de operación y ajustes de velocidad, consulte los párrafos a continuación.
16. Si las cuchillas se bloquean durante la mezcla, desconecte siempre el aparato antes de retirar el alimento responsable del bloqueo.
17. Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
18. En lo relativo a las instrucciones de limpieza del aparato (especialmente las superficies en contacto con alimentos), consulte el apartado de este manual.
19. El motor tiene protección contra sobrecalentamiento. Si la máquina se sobrecalienta, dejará de funcionar automáticamente. Y permanecerá en ese estado hasta que se enfríe por completo.
20. Coloque el equipo sobre una plataforma sólida y horizontal. Porque si el equipo se coloca incorrectamente, podría caerse al suelo y causar lesiones personales.

II. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

II.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



1	Bol para mezclar	2	Tapa
3	Gancho para masa	4	Batidor
5	Varillas	6	Parte superior de la máquina
7	Botón de bloqueo	8	Control de ajuste de la velocidad
9	Base de la máquina	10	Eje de salida

II.2 CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 Batidora de pie
- 1 Bol para mezclar
- 1 Tapa
- 1 Gancho para masa
- 1 Batidor
- 1 Varillas

II.3 CARACTERISTICAS TECNICAS DEL PRODUCTO

- Este robot pastelero multifuncional es ideal para preparar sus recetas culinarias y mezclas de repostería.
- 6 velocidades y función de pulso
- 3 herramientas de mezcla profesionales: Batidor, Gancho para masa, Varillas
- Bol para mezclar de acero inoxidable extraíble con asa y 5 litros de capacidad
- El diseño de elevación a presión permite al usuario desmontar el vaso de mezcla fácilmente.
- Alimentación: 220-240 V ~ 800W
- Tamaño del producto: 38 x22.5 x 33 cm

III. MODO DE EMPLEO

III.1 ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie el cuerpo de la unidad con un paño suave y seco y lave el recipiente y las herramientas para mezclar con agua caliente.
2. Aclare con agua limpia y seque cuidadosamente con ayuda de un paño suave.
3. Coloque el producto sobre una superficie estable y limpia.

III.2 FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

Montaje del bol para mezclar y de la tapa

1. Después de desmontar la herramienta de mezcla, se puede poner o quitar la tapa directamente.
2. Coloque el bol en la base de la máquina en la posición correcta y bloquéelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj.




Nota: Para levantar y sacar el bol, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Montaje de las herramientas de mezcla

1. Sujete la parte superior de la máquina con una mano y pulse el botón de bloqueo con la otra. Entonces la parte superior de la máquina subirá lentamente hasta la posición más alta.
2. Seleccione una de las herramientas de mezcla, insértela en el eje de salida, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y fíjela correctamente.
3. Mientras mantiene pulsado el botón de bloqueo, empuje con la mano la parte superior de la máquina hasta que quede en posición horizontal. En ese momento, suelte el botón de bloqueo y la parte superior quedará bloqueada.

Nota: Para desmontar la herramienta de mezcla, siga los pasos de montaje en sentido inverso.

Selección de la herramienta de mezcla

Herramienta de mezcla		Se usa para	Modo de velocidad
Gancho para masa		Amasar alimentos de alta densidad: pan, pizza, fideos, etc.	1-2
Batidor		Batir alimentos de densidad media: pasteles, magdalenas, galletas, purés, tartas y pastel de dátiles, etc.	1-Max
Varillas		Batir huevos, nata, merengue, aderezo de ensalada, hojaldre, nata para montar, etc.	1-Max

Encender el aparato

1. Introduzca los alimentos que desea mezclar en el bol, sin sobrecargarlo. La carga máxima de la

máquina está en la tabla adjunta.

2. Una vez realizados correctamente los pasos anteriores, empuje hacia abajo el cabezal de la máquina hasta que quede bloqueado en posición horizontal.
3. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
4. Gire el control de ajuste de la velocidad a la marcha deseada, el aparato empieza a mezclar.



Nota:


- *El gancho para masa solo se puede utilizar en velocidad 1 o velocidad 2. Mezclar alimentos densos a mayor velocidad dañará el aparato.*
 - *La velocidad "P" es el pulso; si se mantiene el botón de velocidad en la posición P, el aparato mezcla a la velocidad más rápida. La velocidad "P" solo se debe usar con el Batidor o las Varillas y para batir alimentos blandos.*
 - *Se recomienda utilizar la velocidad 1 para mezclar los alimentos de forma homogénea, y luego utilizar otra velocidad más rápida.*
5. Cuando los alimentos estén mezclados al nivel deseado, gire el control de ajuste de la velocidad a la posición "0" y apague el aparato.

Nota: Para proteger mejor este aparato, la duración de cada uso debe ser inferior a 24 minutos, y también se debe permitir que la máquina descanse durante 15 minutos antes del siguiente uso.

6. Saque los alimentos mezclados y limpie el equipo y las piezas de repuesto lo antes posible.

La tabla de referencia de recetas:

No.	Herramienta de mezcla	Receta	Velocidad	Pasos operativos
Masa de pan	Gancho o para masa 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Harina: 500g ➤ Azúcar: 30g ➤ Leche: 300ml ➤ Polvo de hornear: 6 g ➤ mantequilla derretida: 60g ➤ Sal: 3g 	1-2	<p>Después de un minuto de mezcla en la velocidad 1, utilice la velocidad 2 durante siete minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 8 minutos es el tiempo recomendado para formar la masa, puedes aumentar o disminuir el tiempo de amasado a tu propia discreción. ➤ No utilice ningún modo superior a 2 velocidades y la cantidad de harina no supere los 1000g, de lo contrario el aparato podría dañarse. ➤ Deje reposar la masa durante unos 30 minutos más o fermente.
Gofre dulce	Batidor 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Harina: 500g ➤ Azúcar: 60g ➤ Leche: 750ml 	1-5	<p>Después de un minuto en la velocidad 1, utilice la velocidad 5 durante cinco minutos hasta que la masa esté suave.</p>

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Polvo de hornear: 6 g ➤ mantequilla derretida: 125g ➤ Sal: 5g ➤ Huevos: 4 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Deje reposar la masa durante unos 30 minutos para que fermente. ➤ Calentar la leche a 40 °C ayuda a fermentar la masa.
Crepe			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Harina: 250g ➤ Azúcar: 20g ➤ Leche: 500ml ➤ mantequilla derretida: 50g ➤ Sal: 2g ➤ Huevos: 4 	1-5	Después de un minuto en la velocidad 1, utilice la velocidad 5 durante cinco minutos hasta que la masa esté suave.
Espuma de clara de huevo	Varillas		Clara de huevo: 3	6	<p>Separar 3 claras de huevo y poner en el tazón, mezclando continuamente durante 6 minutos a velocidad 6, las claras de huevo formarán espuma hasta solidificarse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Las claras de huevo espumadas no necesitan agregar aceite ni agua. ➤ El tiempo excesivo de formación de espuma puede dañar la formación del estado solidificado, por lo que debe observar cuidadosamente, puede ajustar el tiempo de mezcla de manera adecuada.

IV. LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Desconecte siempre el aparato y espere a que se apague por completo antes de desmontarlo.
2. No sumerja nunca el Base de la máquina, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Limpie estas partes con ayuda de un paño suave y húmedo.
3. El tazón de mezcla, las herramientas para mezclar y la tapa se pueden desmontar para limpiar y luego volver a montar después del secado..

V.GUIA DE RESOLUCION DE PROBLEMAS

Fenómenos	Problema	Solución
Dejó de	El aparato ha estado funcionando	Desenchufe el cable de

funcionar de repente.	durante demasiado tiempo, o se encuentra en un entorno caliente, lo que ha podido causar que el motor activara la protección frente al sobrecalentamiento.	alimentación y deje que se enfríe antes de volver a utilizarlo.
El aparato no funciona después de girar el botón de velocidad.	Compruebe si se produjo un corte de luz.	Cuando regrese la energía, haga funcionar la máquina.
	Compruebe si la parte superior de la máquina está levantada.	Asegúrese de que la parte superior de la máquina se mantiene en posición horizontal.
	Compruebe si el cable de alimentación está enchufado a la toma de corriente.	Enchúfelo a la toma de corriente.
Se ha producido un ruido fuerte durante el funcionamiento.	El tiempo de mezcla es demasiado largo.	La duración de cada uso debe ser inferior a 24 minutos, y también debe permitir que la máquina descanse durante 15 minutos antes del siguiente uso.
	El aparato se está sobrecargando.	Reduzca los alimentos o aumente la cantidad de agua para realizar la mezcla.
La velocidad está disminuyendo.	Compruebe si la máquina está trabajando en un entorno frío, porque una temperatura fría podría endurecer el aceite lubricante dentro de la máquina.	Deje que funcione en vacío durante 5 minutos para reblandecer el aceite y estabilizar la velocidad de rotación.
	Compruebe si los alimentos sobrecargan el motor.	Reduzca los alimentos o aumente la cantidad de agua para realizar la mezcla.

VI. TRATTAMENTO DEGLI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI A FINE CICLO



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

EN – USER MANUAL

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

WARRANTY AND AFTER-SALES

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

Warranty conditions

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

Availability of spare parts

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

Customer reviews

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



Bisphenol A Policy

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

I. SAFETY INSTRUCTIONS

1. Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use damaged appliance.
2. This appliance is intended for private and non-commercial use. Any use other than previously stated is considered as improper use. No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose. The risk must be borne solely by the user.
3. Do not move the appliance whilst in use.
4. Do not let the power cord hang over the edge of table or the work surface, and make sure it does not come into contact with hot surfaces.
5. If the product is damaged, it must be repaired by the manufacturer or by a third person with similar qualification, in order to avoid all risks. This particularly applies to replacing a damaged connection cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user.
6. 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.
7. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

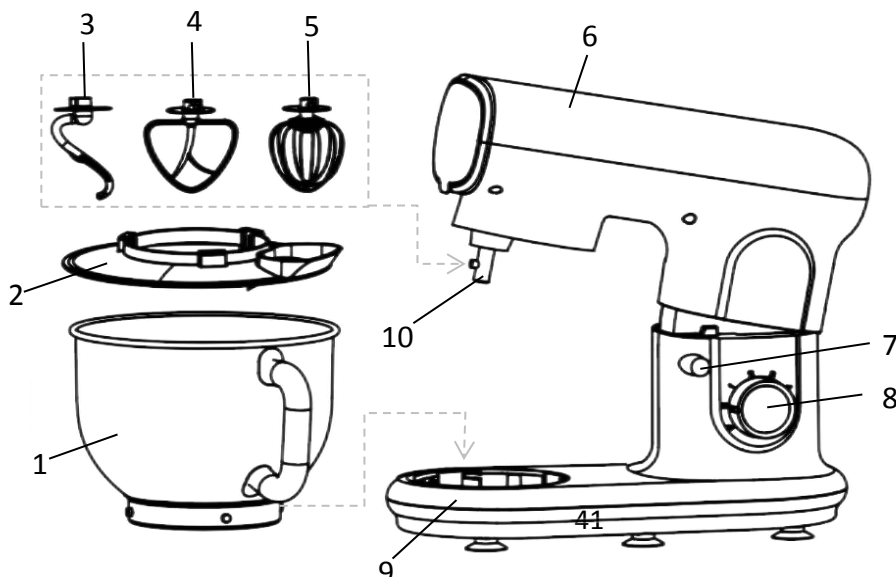
8. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
9. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
10. Children shall not play with the appliance
11. It is essential to keep this appliance clean since it is in direct contact with food.
12. Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
13. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
14. Warning: The blenders against misuse, Potential injury from misuse.
15. Regarding the instructions for the use of accessories, operation times and speed settings, refer to the below paragraphs.
16. Warning: The appliance against misuse .
17. If the blades are blocked when mixing, always unplug

the appliance before removing the food responsible for blocking.

18. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
19. Regarding the instructions for clean surfaces (notably in contact with food), refer to the paragraph in this manual.
20. The motor has overheating protection. If the machine is overheating, it will stop working automatically. And will remain in that status till it cooled down completely.
21. Please put the equipment on a solid and horizontal platform. Because if the equipment was put improperly, then it could fall down the ground and cause personal injury.

II.CHARACTERISICS OF THE PRODUCT

II.1 GLOBAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT



1	Mixing bowl	2	Cover
3	Double hook	4	Beater
5	Whisk	6	Top of machine
7	Lock button	8	Speed adjust knob
9	Base of machine	10	Output shaft

II.2 CONTENTS OF PACKAGING

- 1 Stand mixer
- 1 Mixing bowl
- 1 Cover
- 1 Beater
- 1 Double hook
- 1 Whisk

II.3 TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT

- This multifunctional pastry robot is ideal for making your culinary preparations and pastry mixes.
- 6 speeds and its pulse function.
- 3 professional mixing tools: Beater、 Double hook、 Whisk .
- Removable stainless steel mixing bowl with handle and 5L capacity.
- The press lift design will help the user disassemble the mixing bowl easily,
- Power : 220-240V ~ 800W
- Product dimensions: 38 x22.5 x 33 cm

III.USE OF THE PRODUCT

III.1 BEFORE THE FIRST USE

1. Wipe the unit body with a soft, dry cloth and wash the bowl and mixing tools with hot water.
2. Rinse with clean water and dry carefully with a soft cloth.
3. Place the product on a stable and clean surface.

III.2 USING THE APPLIANCE

Assembly of mixing bowl and cover

1. After the mixing tool is disassembly, the cover can be assembly or disassembly directly.
2. Insert the mixing bowl into the base of the machine at the correct position and lock it clockwise.




Note: Rotate the mixing bowl counterclockwise, and then you can lift it out.

Assembly of mixing tools

1. Hold the Top of the machine with one hand, and press the Lock button with other hand. Then Top of machine will slowly rise to the highest position.
2. Select one of the mixing tools, insert it into the Output shaft, then turn it counterclockwise and fix correctly.
3. Keep pressing the lock button and push down the top of machine to horizontal position by hand. At this time, release the lock button and the top part will be locked.

Note: The mixing tool can be disassembly according to the reverse order of Assembly.

Selection of mixing tool

Mixing tool		Used for	Speed mode
Dough hook		Knead dough for high density food: bread, pizza, noodles, etc	1-2
Beater		Mix for medium density food: cakes, muffin cookies, mash, pie, and date cake, etc	1-Max
Whisk		Whisk for egg, cream, meringue, salad dressing, puff, whipping cream, etc	1-Max

Turn on the appliance

1. Fill in the food material you are about to mix, and please don't overload the bowl. The maximum load for the machine is in the attached chart.
2. If the steps above were completed perfectly, then push down the head of the machine, in a locked and horizontal position.
3. Plug the power cord to the socket.
4. Turn the speed adjust knob to the required speed gear, the appliance starts to mixing.

Note:



- *Dough hook can only use speed 1 or speed 2. Mixing dense food at a faster speed will damage this appliance.*
- *The "P" speed is pulse, keep turning the speed knob at P position, the appliance mixing at the fastest speed. The "P" speed is only suitable for Beater or Whisk mixing soft food.*
- *It is recommended to use speed 1 to mix the food evenly, and then use other faster speed.*


5. When the food is mixed to your desired level, turn the speed adjust knob to the "0" position turn off the appliance.

Note: In order to better protect this appliance, each use duration should be under 24 minutes, and let the machine have a 15 minutes break before next use.

6. Take out the mixed food and clean the equipment and spare parts in time.

The recipes reference chart:

No.	Mixing tool		recipe	Speed	Operating steps
Bread dough	Dough hook		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Flour: 500g ➤ Sugar: 30g ➤ Milk: 300ml ➤ Baking powder: 6 g ➤ melted butter: 60g ➤ Salt: 3g 	1-2	<p>After one minute mixing in speed1, then use speed 2 for seven minutes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 8 minutes is the recommended time to form the dough, You can increase or decrease the mixing time at your own discretion. ➤ Don't use any mode higher than 2 speed, and the amount of the flour don't exceed 1000g, otherwise the appliance could be damaged. ➤ Let the dough rest for about 30 minutesto ferment.
Sweet waffle	Beater		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Flour: 500g ➤ Sugar: 60g ➤ Milk: 750ml ➤ Baking powder: 6 g ➤ melted butter: 125g ➤ Salt: 5g ➤ Eggs: 4 	1-5	<p>After one minute in speed 1, then use speed 5 for five minutes until the dough is smooth.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Let the dough rest for about 30 minutes to ferment. ➤ Warming the milk to 40°C help to ferment the dough.
Crepe			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Flour: 250g ➤ Sugar: 20g ➤ Milk: 500ml ➤ melted butter: 50g ➤ Salt: 2g ➤ Eggs: 4 	1-5	<p>After one minute in speed 1, then use speed 5 for five minutes until the dough is smooth.</p>

Foam egg white	Whisk		Egg white: 3	6	<p>Separate 3 egg white and put into the mixing bowl, mixing continuously for 6 minutes at speed 6, the egg whites will be foam into a solidified state.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Foamed egg whites do not need to add oil or water. ➤ Excessive time foaming may damage the formation of the solidified state, so you need to observe carefully, you can adjust the mixing time appropriately.
----------------	-------	---	--------------	---	---

IV. CARE AND STORAGE


1. Always unplug the appliance and wait for its complete stop before dismantling it.
2. Never immerse the base, its power cord or its plug in water or any other liquid. Clean them with a soft, damp cloth.
3. The mixing bowl, mixing tools and cover can be disassembled for clean, and then reassembled after drying

V.TROUBLE SHOOTING GUIDE

PHENOMENA	Problem	Solution
Stopped working all of a sudden	The appliance had been working for too long time, or was in a hot surroundings, because it could cause the motor to activate the overheating protection.	Unplug the power cord, and let it cool down before next use.
The appliance can't run after turn the speed knob	Check if there were power outage.	Operate the machine when the power is back on.
	Check if the top of the machine is raise status. Check if the power cord was plugged in the socket.	Make sure the top of the machine maintained horizontal. Plug into the socket.
Loud noise occurred while working.	The mixing time is too long	Each use duration should be under 24 minutes, and let the machine have a 15 minutes break before next use
	The appliance is overloading.	Reduce the food, or increase water for mixing

The speed is slowing down	Check if the machine is working in a cold surroundings, because the cold temperature could stiffen the lubricating oil within the machine.	Let the it run empty-loaded for 5 minutes to soften the oil, and stabilize the rotating speed.
	Check if the food is overloading the motor.	Reduce the food, or increase water for mixing.

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


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

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

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

GARANTIE EN KLANTDIENST

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

Garantievoorwaarden

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

Verkrijgbaarheid van reserveonderdelen

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

Mening klant

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



Beleid betreffende bisfenol A

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

I. TECHNISCHE KENMERKEN

1. Vooraleer het apparaat te gebruiken, ga na of er geen zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is.
2. Dit apparaat is bestemd voor een huishoudelijk en niet een commercieel gebruik. Elk ander of afwijkend gebruik wordt als niet-conform beschouwd. Elke claim omwille van schade die te wijten is aan een niet-conform gebruik, wordt niet in aanmerking genomen. De gebruiker is de enige verantwoordelijke.
3. Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.
4. 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.
5. Als het apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of een gekwalificeerd persoon gerepareerd worden, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Dit geldt vooral voor de vervanging van het voedingsnoer indien dit beschadigd is. Reparaties die niet-conform zijn kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.
6. 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.
7. Bij het mixen van warme ingrediënten moet men hete vloeistofspatten voorkomen, want deze kunnen brandwonden veroorzaken.
8. De apparaten kunnen worden gebruikt door personen van wie de fysieke, sensorische of mentale vermogens

verminderd zijn of die geen ervaring en kennis hebben als ze onder toezicht staan of de opdracht hebben gekregen om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en als ze begrijp de risico's.

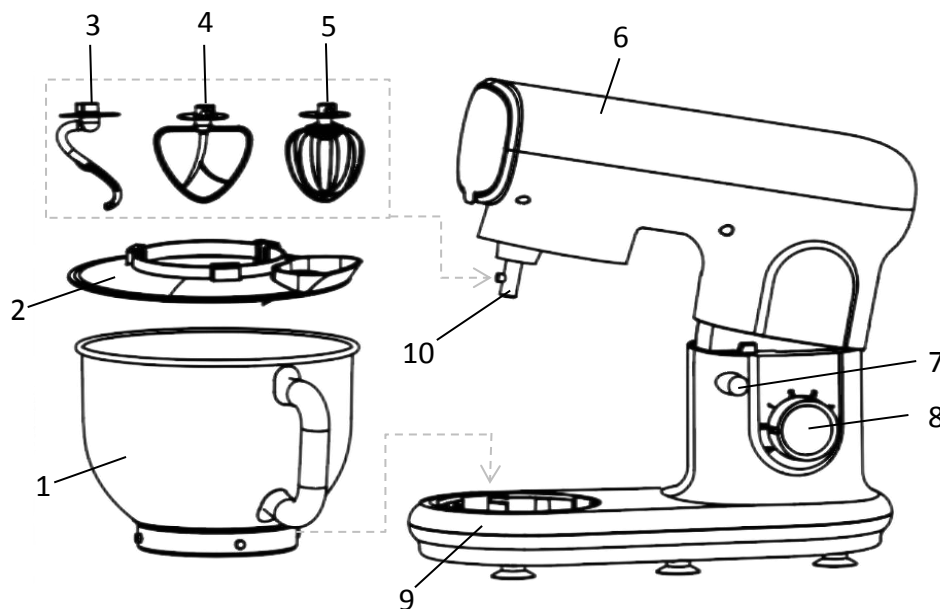
9. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
10. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
11. De nodige voorzorgsmaatregelen moeten getroffen worden bij de hantering van het mes, tijdens het ledigen van de kan en de reiniging.
12. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en vóór montage, demontage of reiniging.
13. Risico van verwondingen in geval van een verkeerd gebruik.
14. Raadpleeg de onderstaande paragrafen voor instructies over het gebruik van accessoires, bedrijfstijd en snelheidsinstellingen.
15. Wanneer de messen tijdens het mixen blokkeren, moet u het apparaat eerst uitzetten alvorens het stukje voedsel te verwijderen die de blokkade veroorzaakt.
16. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen nadert die tijdens het gebruik bewegen.
17. Voor instructies over het reinigen van het apparaat (met name oppervlakken die in contact komen met voedsel), zie het gedeelte van deze handleiding.
18. De motor heeft een oververhittingsbeveiliging. Als de

machine oververhit raakt, stopt deze automatisch met werken. En blijft in die status totdat het volledig is afgekoeld.

19. Zet de apparatuur op een stevig en horizontaal platform. Want als de apparatuur niet op de juiste manier wordt geplaatst, kan deze van de grond vallen en persoonlijk letsel veroorzaken.

III. PRODUCTKENMERKEN

II.1 ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1	Mengkom	2	Deksel
3	Dubbele haak	4	Klopper
5	Garde	6	Bovenkant van de machine
7	Vergrendelknop	8	Snelheidsknop
9	Basis van machine	10	Uitgangsas

II.2 INHOUD VAN DE VERPAKING

- 1 Staande mixer
- 1 Mengkom
- 1 Deksel
- 1 Garde

- 1 Klopper
- 1 Garde

II.3 TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT

- Deze multifunctionele robot is ideaal voor het maken van culinaire bereidingen en gebak
- 6 snelheden en de pulsfunctie
- 3 professionele hulpmiddelen: Klopper, Dubbele haak, Garde
- Afneembare roestvrijstalen mengkom met handvat en een capaciteit van 5 liter
- Het ontwerp helpt gebruikers de mengkom gemakkelijk weg te nemen
- Voeding : 220-240V ~ 800W
- Afmetingen produkt: 38 x22.5 x 33 cm

III. GEBRUIK

III.1 EERSTE GEBRUIK

1. Veeg de behuizing van het apparaat af met een zachte, droge doek en was de kom en het menggereedschap met heet water.
2. Spoelen met helder water, en voorzichtig met een zacht doekje afdrogen.
3. Plaats het product op een stabiel en schoon oppervlak

III.2 INSCHAKELEN

Plaatsen van mengkom en deksel

1. Nadat de hulpmiddelen zijn gedemonteerd, kan het deksel direct worden geplaatst of verwijderd.
2. Plaats de mengkom op de juiste positie op de basis van de machine en vergrendel deze met de klok mee.

Let op: Draai de mengkom tegen de klok in om hem eruit te tillen.




Montage van de hulpmiddelen

1. Houd de bovenkant van de machine met één hand vast en druk met de andere hand op de vergrendelknop. Dan zal de bovenkant van de machine langzaam naar de hoogste positie gaan.
2. Kies een van de hulpmiddelen, steek deze in de uitgaande as, draai het tegen de klok in en zet het correct vast.
3. Blijf op de vergrendelknop drukken en duw de bovenkant van de machine met de hand naar

beneden in horizontale positie. Laat nu de vergrendelknop los en het bovenste gedeelte wordt vergrendeld.

Let op: De hulpmiddelen kunnen losgemaakt worden door de omgekeerde volgorde van montage te volgen.

Keuze van hulpmiddelen

Hulpmiddel		Gebruikt voor	Snelheid
Deeghaak		Deeg kneden voor voedsel met een hoge dichtheid: brood, pizza, noedels, enz.	1-2
Klopper		Mixen van ingrediënten van gemiddelde dichtheid: cakes, muffinkoekjes, puree, taart en dadeltaart, enz.	1-Max
Garde		Om ei, room, meringue, saladedressing, bladerdeeg, slagroom, enz. te kloppen	1-Max

Zet het apparaat aan

1. Voeg de ingrediënten toe die u gaat mengen en overbelast de kom niet. De maximale belasting voor de machine staat in de bijgevoegde tabel.
2. Als de bovenstaande stappen zijn uitgevoerd, duw dan de kop van de machine naar beneden, in een vergrendelde en horizontale positie.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Draai de instelknop naar de gewenste snelheid, het apparaat begint te mixen.

Let op:

- *De deeghaak kan alleen snelheid 1 of snelheid 2 gebruiken. Het met een hogere snelheid mixen van zware ingrediënten zal dit apparaat beschadigen.*
 - *De "P"-snelheid is de puls, blijf de instelknop naar P draaien, het apparaat mixt even op de hoogste snelheid. De snelheid "P" is alleen geschikt voor de klopper of garde als u zachte ingrediënten mixt.*
 - *Het wordt aanbevolen om snelheid 1 te gebruiken om het voedsel gelijkmatig te mixen, en dan een grotere snelheid te gebruiken.*
5. Wanneer het voedsel tot het gewenste niveau is gemengd, draait u de snelheidsknop naar de 0 en u schakelt het apparaat uit.

Let op: Om dit apparaat te beschermen, moet de gebruiksduur korter dan 24 minuten blijven en de mixer moet dan 15 minuten pauzeren voor het volgende gebruik.

6. Haal de gemixte ingrediënten eruit en reinig de apparatuur en reserveonderdelen op tijd.

De referentietabel voor recepten:

No.	Hulpmiddel	Recept	Snelheid	Bedieningsstappen
Brood deeg	Deeghaak	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Meel: 500g ➤ Suiker: 30g ➤ Melk: 300ml ➤ Bakpoeder: 6 g ➤ gesmolten boter: 60g ➤ Zout: 3g 	1-2	<p>Na één minuut mixen in snelheid1, gebruik dan snelheid 2 gedurende zeven minuten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 8 minuten is de aanbevolen tijd om het deeg te vormen. U kunt de mengtijd naar eigen inzicht verlengen of verkorten. ➤ Gebruik geen stand hoger dan 2 snelheden en de hoeveelheid bloem mag niet hoger zijn dan 1000 g, anders kan het apparaat beschadigd raken. ➤ Laat het deeg ongeveer 30 minuten rusten om te gisten.
Zoete wafel	Klopper	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Meel: 500g ➤ Suiker: 60g ➤ Melk: 750ml ➤ Bakpoeder: 6 g ➤ gesmolten boter: 125g ➤ Zout: 5g ➤ Eieren: 4 	1-5	<p>Na één minuut op snelheid 1, gebruik dan snelheid 5 gedurende vijf minuten tot het deeg glad is.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Laat het deeg ongeveer 30 minuten rusten om te gisten. ➤ Het opwarmen van de melk tot 40°C helpt om het deeg te fermenteren.
Crêpe		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Meel: 250g ➤ Suiker: 20g ➤ Melk: 500ml ➤ gesmolten boter: 50g ➤ Zout: 2g ➤ Eieren: 4 	1-5	<p>Na één minuut op snelheid 1, gebruik dan snelheid 5 gedurende vijf minuten tot het deeg glad is.</p>
Schuim eiwit	Garde	Eiwit: 3	6	<p>Scheid 3 eiwitten en doe ze in de mengkom, onder voortdurend roeren gedurende 6 minuten op snelheid 6, de eiwitten zullen schuimig worden tot een vaste toestand.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Opgeschuimde eiwitten hoeven geen olie of water toe te voegen. ➤ Overmatig schuimen kan de vorming van de gestolde toestand beschadigen, dus u moet zorgvuldig observeren, u kunt de mengtijd op de juiste manier aanpassen

IV. ONDERHOUD EN OPSLAG

1. Haal de stekker altijd eerst uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de onderdelen verwijdert.
2. Dompel het basis van machine, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Reinig met een zachte, vochtige doek.
3. De mengkom, het menggereedschap en het deksel kunnen worden gedemonteerd om ze schoon te maken en na het drogen weer in elkaar te zetten.

V. PROBLEMEN OPLOSSEN

Fenomenen	Probleem	Oplossing
Plotseling gestopt met werken	Het apparaat is te lang gebruikt of stond in een warme omgeving, zodat de oververhittingsbeveiliging van de motor hierdoor is geactiveerd.	Haal het netsnoer los en laat de mixer afkoelen voordat u deze opnieuw gebruikt.
De mixer werkt niet nadat de snelheidsknop is gedraaid	Controleer of er geen stroomstoring was.	Zet de machine aan wanneer er weer stroom is.
	Controleer of de bovenkant van de machine omhoog staat.	Zorg ervoor dat de bovenkant van de machine horizontaal blijft.
	Controleer of het netsnoer in het stopcontact zat.	Steek de stekker in het stopcontact.
Veel lawaai tijdens het mixen.	Het mixen duurt te lang	Om de mixer te beschermen, moet de gebruiksduur korter dan 24 minuten blijven en de mixer moet dan 15 minuten pauzeren voor het volgende gebruik.
	De mixer wordt overbelast.	Verminder de te mixen ingrediënten of doe er wat water bij
De snelheid neemt af	Ga na of de mixer in een koude omgeving werkt, omdat de koude temperatuur de smeerolie in de machine stijf maakt.	Laat de mixer 5 minuten zonder belasting draaien om de olie zachter te maken en de draaisnelheid te stabiliseren.
	Controleer of ingrediënten de motor niet overbelasten.	Verminder de hoeveelheid te mixen ingrediënten of doe er wat water bij

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



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

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG

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

GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Garantiebedingungen

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

Verfügbarkeit von Ersatzteilen

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

Erfahrungsberichte

Wenn Sie mit Ihrem Produkt zufrieden sind, laden 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. WICHTIGESICHERHEITSHINWEISE

1. Überzeugen Sie sich bitte vor dem ersten Gebrauch des Geräts davon, dass es keine sichtbaren Schäden aufweist. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
2. Dieses Gerät ist für eine nicht gewerbliche Verwendung im Haushalt bestimmt. Jeder weitere oder weitergehende Gebrauch des Geräts gilt als unsachgemäß. Mängelrügen aufgrund von durch unsachgemäßen Gebrauch entstandenen Schäden sind ausgeschlossen. Das Risiko solcher Schäden trägt ausschließlich der Benutzer.
3. Bewegen Sie das Gerät nicht während seines Betriebs.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über einen Tischrand oder den Rand einer Arbeitsplatte hängen und achten Sie darauf, dass es nicht in Kontakt mit heißen Flächen kommt.
5. Die Geräte dürfen von Personen verwendet werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten beeinträchtigt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, wenn sie beaufsichtigt oder angewiesen wurden, das Gerät auf sichere Weise zu verwenden, und wenn sie die Risiken verstehen.
6. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
7. Ist das Gerät beschädigt, muss es vom Hersteller oder einer ähnlich qualifizierten Person repariert werden, um alle Risiken zu vermeiden. Dies gilt insbesondere

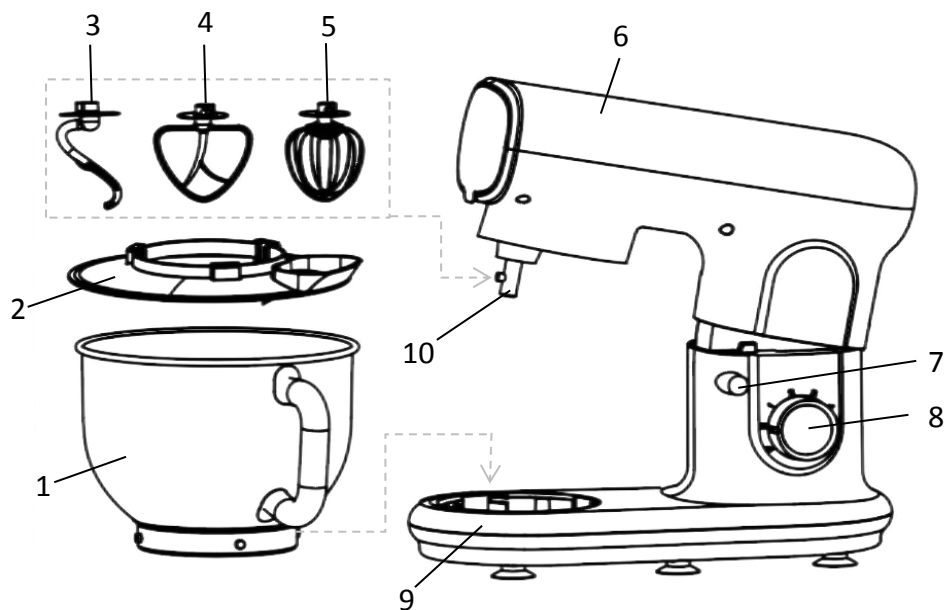
für den Ersatz eines beschädigten Netzkabels. Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können für den Benutzer ein erhebliches Risiko darstellen.

8. Ein beschädigtes Netzkabel muss von Ihrem Fachhändler, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um alle Risiken zu vermeiden.
9. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie unbeaufsichtigt bleiben und bevor Sie das Gerät montieren, demontieren oder reinigen.
10. Kinder die beaufsichtigt werden, nicht mit dem Gerät zu spielen.
11. Vorsicht beim Umgang mit den Klingen bei Leerung der Schüssel sowie bei der Reinigung.
12. Bei unsachgemäßem Gebrauch entsteht ein Verletzungsrisiko.
13. Anweisungen zur Verwendung von Zubehör, Betriebszeiten und Geschwindigkeitseinstellungen finden Sie in den folgenden Abschnitten.
14. Sollten die Klingen beim Mixen blockieren, müssen Sie das Gerät immer erst vom Stromnetz trennen, bevor Sie das Nahrungsmittel entfernen, das die Blockade verursacht hat.
15. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich im Gebrauch bewegenden Teilen nähern.
16. Bezüglich der Reinigungshinweise (insbesondere der mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Flächen) den Absatz "Reinigung und Aufbewahrung" beachten.

17. Der Motor verfügt über einen Überhitzungsschutz. Wenn die Maschine überhitzt, wird sie automatisch aufhören zu arbeiten. Und bleibt in diesem Zustand, bis es vollständig abgekühlt ist.
18. Stellen Sie das Gerät bitte auf eine solide und horizontale Plattform. Denn wenn das Gerät unsachgemäß abgestellt wird, kann es auf den Boden fallen und Verletzungen verursachen.

II. PRODUKTEIGENSCHAFTEN

II.1 GESAMTBESCHREIBUNG DES PRODUKTS



1	Schüssel	2	Deckel
3	Knethaken	4	Schläger
5	Quirl	6	Oberseite Maschine
7	Sperrknopf	8	Geschwindigkeitseinstellknopf
9	Maschinenboden	10	Antriebswelle

II.2 INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Küchenmaschine
- 1 Schüssel
- 1 Deckel

- 1 Knethaken
- 1 Schläger
- 1 Quirl

II.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

- Diese multifunktionale Rührmaschine ist ideal zur Herstellung von kulinarischen Zubereitungen und zum Anmischen von Teig
- 6 Geschwindigkeiten und Impulsfunktion
- 3 professionelle Rührgeräte: Schläger, Knethaken, Quirl
- Abnehmbare Schüssel aus rostfreiem Edelstahl mit Griff und 5L Fassungsvermögen
- Die Hebevorrichtung erleichtert das Herausnehmen der Schüssel
- Stromversorgung: 220-240V ~ 800W
- Maße des Produkts: 38 x 22.5 x 33 cm

III. VERWENDUNG DES PRODUKTS

III.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Wischen Sie den Gerätekörper mit einem weichen, trockenen Tuch ab und waschen Sie die Schüssel und das Rührwerkzeug mit heißem Wasser ab.
2. Spülen Sie alles unter klarem Wasser ab und trocknen Sie die Teile vorsichtig mit einem weichen Tuch.
3. Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, saubere Fläche.

III.2 BETRIEB DES PRODUKTS

Montage von Schüssel und Abdeckung

1. Wenn die Schüssel abgenommen ist, kann die Abdeckung aufgesetzt oder abgenommen werden.
2. Die Schüssel richtig auf den Maschinenboden setzen und im Uhrzeigersinn verriegeln.

Merke: Die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um sie herauszunehmen.




Montage der Mixgeräte

1. Mit einer Hand das Oberteil der Maschine festhalten und den Verriegelungsknopf mit der anderen Hand drücken. Dann hebt sich das Oberteil der Maschine langsam auf die höchste Stellung.

2. Ein Mixgerät auswählen und in die Antriebswelle stecken, dann gegen den Uhrzeigersinn fixieren.
3. Den Verriegelungsknopf gedrückt halten und das Oberteil der Maschine mit der Hand in horizontale Lage drücken. Dann den Sperrknopf loslassen und das Oberteil ist verriegelt.

Merke: Das Mixgerät kann in umgekehrter Reihenfolge wieder herausgenommen werden.

Auswahl der Mixgeräte

Mixgeräte		Gebrauch	Tempo
Knethaken		Knethaken für schwere Teige: Brot, Pizza, Nudeln usw.	1-2
Schläger		Mixer für mittelschwere Teige: Kuchen, Muffinkekse, Pürree, Pastete, Rapskuchen usw.	1-Max
Quirl		Quirl für Eier, Creme, Baiser, Salatsauce, Blätterteig, Schlagsahne usw.	1-Max

Gerät einschalten

1. Das zum Mixen gewünschte Lebensmittel einfüllen, aber die Schüssel nicht überfüllen. Die maximale Füllmenge ist in der Abbildung angegeben.
2. Wenn die o.a. Schritte perfekt ausgeführt worden sind, den Kopf der Maschine herunterdrücken, in horizontaler Position verriegelt.
3. Kabel an die Steckdose anschließen.
4. Den Geschwindigkeitsschalter drehen und auf das gewünschte Tempo einstellen, dann beginnt die Maschine zu arbeiten.




Merke:

- Der Knethaken darf nur auf Stufe 1 oder 2 arbeiten. Höhere Geschwindigkeit bei schwerem Teig führt zu Schäden am Gerät.
 - Das "P" gibt den Impuls, den Geschwindigkeitsknopf auf "P" halten und das Gerät rührt mit höchster Geschwindigkeit. Die "P"-Stellung ist nur für Schläger oder Quirl zum Mixen von leichten Speisen geeignet.
 - Es wird empfohlen, die Geschwindigkeit 1 anfangs zum homogenen Verrühren der Zutaten einzustellen und dann das Tempo zu erhöhen.
5. Wenn die Zutaten so verrührt sind, wie Sie es sich vorgestellt haben, den Geschwindigkeitsschalter auf "0" stellen, das Gerät schaltet ab.

Merke: Um das Gerät vor Überarbeitung zu schützen, sollte der Einsatz 24 Minuten nicht überschreiten. Nach einer Ruhepause von 15 Minuten, kann es wieder eingesetzt werden.

6. Den Teig herausnehmen und die Geräte rechtzeitig reinigen.

Die Rezepte-Referenztable:

No.	Mixgeräte	Rezept	Geschwindigkeit	Bedienschritte
Brotteig	Knethaken 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mehl: 500g ➤ Zucker: 30g ➤ Milch: 300ml ➤ Backpulver: 6g ➤ geschmolzene Butter: 60g ➤ Salz: 3g 	1-2	<p>Nach einer Minute unter Rühren Stufe 1 verwenden, dann Stufe 2 für sieben Minuten verwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 8 Minuten ist die empfohlene Zeit, um den Teig zu formen. Sie können die Mischzeit nach Belieben verlängern oder verkürzen. ➤ Verwenden Sie keinen Modus mit mehr als 2 Geschwindigkeiten und die Mehlmenge darf 1000 g nicht überschreiten, da sonst das Gerät beschädigt werden könnte. ➤ Lassen Sie den Teig etwa 30 Minuten ruhen, um zu gären
Süße Waffel	Schläger 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mehl: 500g ➤ Zucker: 60g ➤ Milch: 750ml ➤ Backpulver: 6g ➤ geschmolzene Butter: 125g ➤ Salz: 5g ➤ Eier: 4 	1-5	<p>Nach einer Minute auf Stufe 1 dann fünf Minuten auf Stufe 5 verwenden, bis der Teig glatt ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lassen Sie den Teig etwa 30 Minuten ruhen, um zu gären. ➤ Das Erwärmen der Milch auf 40 ° C hilft, den Teig zu gären.
Krepp		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mehl: 250g ➤ Zucker: 20g ➤ Milch: 500ml ➤ geschmolzene Butter: 50g ➤ Salz: 2g ➤ Eier: 4 	1-5	<p>Nach einer Minute auf Stufe 1 dann fünf Minuten auf Stufe 5 verwenden, bis der Teig glatt ist.</p>
Eiweißschaum	Quirl 	Eiweiß: 3	6	<p>3 Eiweiß trennen und in die Rührschüssel geben, dabei 6 Minuten auf Stufe 6 kontinuierlich mischen, das Eiweiß schäumt in einem festen Zustand auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei aufgeschäumtem Eiweiß muss kein Öl

					<p>oder Wasser hinzugefügt werden.</p> <p>➤ Zu langes Schäumen kann die Bildung des erstarrten Zustands beeinträchtigen, daher müssen Sie sorgfältig beobachten, Sie können die Mischzeit entsprechend anpassen</p>
--	--	--	--	--	---

IV. WARTUNG UND LAGERUNG


1. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie es auseinandernehmen.
2. Tauchen Sie den Basis der Maschine, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen und feuchten Tuch.
3. Die Rührschüssel, die Rührwerkzeuge und der Deckel können zum Reinigen demontiert und nach dem Trocknen wieder zusammengebaut werden.

V. EHLERSUCHE

Phänomene	Problem	Lösung
Maschine stoppt plötzlich	Das Gerät wurde zu lange benutzt oder ist in zu warmer Umgebung eingesetzt worden. Aus Schutz vor Überhitzung schaltet der Motor ab.	Stecker ziehen und vor dem nächsten Gebrauch abkühlen lassen.
Maschine dreht nicht bei eingestelltem Geschwindigkeitsknopf	Prüfen ob Strom ausgefallen ist.	Maschine in Betrieb nehmen, wenn wieder Strom vorhanden ist.
	Prüfen ob das Maschinenoberteil eingerastet ist.	Sicher gehen, dass das Oberteil horizontal ist.
	Prüfen ob der Stecker eingesteckt ist.	Stecker in Steckdose stecken.
Lautes Geräusch beim Rühren	Rührdauer zu lang	Weniger als 24 Minuten rühren und dann 15 Minuten abkühlen lassen vor nächstem Gebrauch
	Gerät ist überladen	Menge verringern oder mit Wasser verdünnen
Tempo nimmt ab	Prüfen ob die Maschine in zu kalter Umgebung arbeitet. Bei niedrigen Temperaturen kann das Schmieröl fest werden.	5 Minuten leer laufen lassen, um das Öl zu verflüssigen und die Rotationsgeschwindigkeit stabilisieren.

	Prüfen ob die Lebensmittelmenge den Motor überlastet.	Menge reduzieren oder Wasser zufügen.
--	---	---------------------------------------

VI. ENTSORGUNG BON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN

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

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. Questa apparecchiatura è destinata ad uso domestico e non commerciale. Ogni altro tipo di utilizzo oltre quando indicato sarà considerato non conforme. Qualsiasi reclamo a causa di danni occorsi in seguito ad utilizzo non conforme non sarà preso in considerazione. Qualsiasi rischio è a carico dell'utilizzatore.
3. Non spostate l'apparecchiatura durante il funzionamento.
4. 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.
5. Far riparare l' apparecchio solo da un venditore specializzato abilitato o dal nostro servizio di assistenza clienti, per evitare pericoli. Ciò vale in particolare per la sostituzione del cavo di alimentazione, se è danneggiato. Le riparazioni non conformi possono provocare rischi importati per l'utente.
6. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal rivenditore, il servizio assistenza clienti o persone qualificate similari, per evitare ogni pericolo.
7. Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da bambini. Tenere il dispositivo e il suo cavo d'alimentazione fuori dalla portata di bambini.
8. Durante la mescola di liquidi caldi fare molta attenzione evitando schizzi che possano provocare bruciature.
9. Questo dispositivo può essere utilizzato da soggetti con

capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o sprovviste d'esperienza o di pratica, se correttamente sorvegliate, o se istruzioni relative all'utilizzo del dispositivo in tutta sicurezza sono state impartite e se gli eventuali rischi che possano occorrere sono stati compresi.

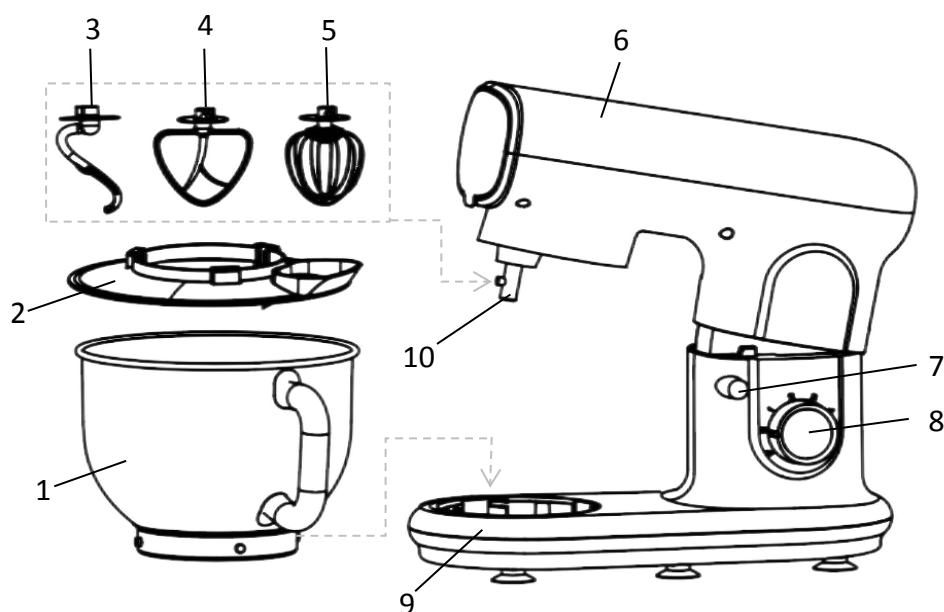
10. Bambini sorvegliati per non giocare con l'apparecchio.
11. È essenziale mantenere pulito questo apparecchio poiché è a diretto contatto con gli alimenti.
12. Per quanto riguarda le informazioni dettagliate sul modo d'utilizzo degli accessori fate riferimento al paragrafo in calce delle istruzioni per un utilizzo in totale sicurezza.
13. Prestare attenzione alle lame durante la manutenzione, lo svuotamento e la pulizia del contenitore.
14. Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione se lo si lascia senza sorveglianza e prima di ogni montaggio, smontaggio o pulizia.
15. Rischi di ferite in caso di cattivo utilizzo.
16. Prestate attenzione quando versate un liquido caldo nel miscelatore da cucina o nel mixer poiché può fuoriuscire dal dispositivo a causa di ebollizione improvvisa
17. Se le lame si bloccano durante il mixaggio, scollegate sempre la macchina prima di togliere l'alimento responsabile del bloccaggio.
18. Spegner e l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti in movimento durante l'uso.
19. Per quanto riguarda le istruzioni per la pulizia del dispositivo (specialmente le superfici in contatto con gli alimenti), prego fare riferimento al paragrafo di questo

manuale.

20. Il motore ha una protezione contro il surriscaldamento. Se la macchina si surriscalda, smetterà di funzionare automaticamente. E rimarrà in quello stato finché non si sarà raffreddato completamente.
21. Si prega di posizionare l'attrezzatura su una piattaforma solida e orizzontale. Perché se l'attrezzatura è stata posizionata in modo improprio, potrebbe cadere a terra e causare lesioni personali.

II-CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

II.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO



1	Contenitore di miscelazione	2	Coperchio
3	Doppio gancio	4	Sbattitore
5	Frusta	6	Parte superiore della macchina
7	Pulsante di bloccaggio	8	Manopola di regolazione velocità
9	Base della macchina	10	Albero di uscita

II.2 CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- 1 Impastatrice
- 1 Contenitore di miscelazione
- 1 Coperchio
- 1 Doppio gancio
- 1 Sbattitore
- 1 Frusta

II.3 CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO

- Questo robot multifunzione per pasticceria è la scelta ideale per le preparazioni culinarie e per gli impasti dei dolci
- 6 velocità e funzione a impulsi
- 3 strumenti professionali di miscelazione: sbattitore, doppio gancio, frusta
- Contenitore di miscelazione in acciaio inossidabile amovibile con manico e capacità di 5 l
- Il design a pressione e sollevamento facilita lo smontaggio del contenitore di miscelazione
- Potenza: 220-240 V ~ 800W
- Dimensioni del prodotto: 38 x22.5 x 33 cm

III-UTILIZZO DEL PRODOTTO

III.1 PREPARAZIONE PER IL PRIMO UTILIZZO

1. Pulire il corpo dell'unità con un panno morbido e asciutto e lavare la ciotola e gli strumenti di miscelazione con acqua calda.
2. Sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido.
3. Posizionare il dispositivo su una superficie pulita e in piano.

III.2 FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Assemblaggio del contenitore di miscelazione e coperchio

1. Una volta smontato il contenitore di miscelazione, è possibile montare o smontare il coperchio direttamente.
2. Inserire il contenitore di miscelazione nella base della macchina, nella posizione corretta e bloccarlo in senso orario.




Nota: ruotare il contenitore di miscelazione in senso antiorario per poterlo estrarre.

Assemblaggio degli utensili di miscelazione

1. Sostenere la parte superiore della macchina con una mano e premere il pulsante di bloccaggio con l'altra mano. La parte superiore della macchina si solleva lentamente nella posizione massima.
2. Selezionare uno degli utensili di miscelazione, inserirlo sull'albero di uscita, quindi ruotarlo in senso antiorario e fissarlo correttamente.
3. Continuare a premere il pulsante di bloccaggio e abbassare a mano la parte superiore della macchina in posizione orizzontale. A questo punto, rilasciare il pulsante di bloccaggio e la parte superiore si blocca.

Nota: l'utensile di miscelazione può essere smontato nell'ordine inverso rispetto all'assemblaggio.

Scelta dell'utensile di miscelazione

Utensile di miscelazione		Usato per	Modalità velocità
Gancio per impasti		Lavora impasti per alimenti ad alta densità: pane, pizza, noodle, ecc.	1-2
Sbattitore		Miscela alimenti a media densità: torte, muffin, purè, dolci, torte ai datteri, ecc.	1-Max
Frusta		Sbatte uova, crema, meringhe, condimenti, impasti per bignè, panna, ecc.	1-Max

Accendere l'apparecchio

1. Riempire il contenitore di materiale da miscelare senza sovraccaricare la ciotola. Il carico massimo per l'apparecchio è riportato nel grafico allegato.
2. Se le fasi precedenti sono state completate correttamente, premere la testa della macchina in posizione orizzontale bloccata.
3. Collegare il cavo di alimentazione in una presa.
4. Ruotare la manopola di regolazione velocità sull'impostazione richiesta e l'apparecchio inizia a miscelare.

Nota:



- *Il gancio per impasti può essere usato solo alle velocità 1 e 2. Miscelare alimenti densi a velocità maggiori danneggerà l'apparecchio.*
- *La velocità "P" indica gli impulsi; continuando a ruotare la manopola della velocità sulla posizione P, l'apparecchio miscela alla massima velocità. La velocità "P" è adatta solo per sbattitore e frusta quando miscelano alimenti morbidi.*
- *Si raccomanda di usare la velocità 1 per miscelare gli alimenti omogeneamente per poi passare a una velocità superiore.*


5. Quando gli alimenti sono miscelati al livello desiderato, portare la manopola di regolazione velocità sulla posizione "0" per spegnere l'apparecchio.

Nota: per proteggere meglio l'apparecchio, ogni durata dell'uso deve essere inferiore ai 24 minuti, con un'interruzione di 15 minuti prima dell'utilizzo successivo.

6. Estrarre gli alimenti miscelati e pulire subito l'apparecchio e le varie componenti.

La tabella di riferimento delle ricette:

No.	Utensile di miscelazione		Ricetta	Velocità	Fasi operative
Pasta di pane	Gancio per impasti		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Farina: 500g ➤ Zucchero: 30g ➤ Latte: 300ml ➤ Lievito in polvere: 6 g ➤ burro fuso: 60g ➤ Sale: 3g 	1-2	<p>Dopo un minuto, mescolando a velocità 1, usa la velocità 2 per sette minuti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 8 minuti è il tempo consigliato per formare l'impasto, puoi aumentare o diminuire il tempo di impasto a tua discrezione. ➤ Non utilizzare nessuna modalità superiore a 2 velocità e la quantità di farina non supera i 1000 g, altrimenti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. ➤ Lasciare riposare l'impasto per circa 30 minuti prima di fermentare.
Cialda dolce	Sbattitore		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Farina: 500g ➤ Zucchero: 60g ➤ Latte: 750ml ➤ Lievito in polvere: 6 g ➤ burro fuso: 125 g ➤ Sale: 5g ➤ Uova: 4 	1-5	<p>Dopo un minuto in velocità 1, quindi utilizzare la velocità 5 per cinque minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lasciar lievitare l'impasto per circa 30 minuti. ➤ Scaldare il latte a 40°C aiuta a far fermentare l'impasto.
Crepe			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Farina: 250g ➤ Zucchero: 20g ➤ Latte: 500ml ➤ burro fuso: 50 g ➤ Sale: 2g ➤ Uova: 4 	1-5	<p>Dopo un minuto in velocità 1, quindi utilizzare la velocità 5 per cinque minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.</p>

Schiu ma di album e d'uovo	Frusta		Albume d'uovo: 3	6	<p>Separare 3 albumi e metterli nel boccale, mescolando continuamente per 6 minuti a velocità 6, gli albumi risulteranno spumanti in uno stato solidificato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gli albumi montati a neve non necessitano di aggiunta di olio o acqua. ➤ Un tempo eccessivo di formazione di schiuma può danneggiare la formazione dello stato solidificato, quindi è necessario osservare attentamente, è possibile regolare il tempo di miscelazione in modo appropriato
---	--------	---	---------------------	---	--

IV- MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

1. Scollegare sempre l'elettrodomestico e attendere il suo completo arresto prima di smontarlo.
2. Non immergere mai Base della macchina, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi. Pulire con un panno morbido e umido.
3. La ciotola di miscelazione, gli strumenti di miscelazione e il coperchio possono essere smontati per la pulizia e quindi rimontati dopo l'asciugatura.

V. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Fenomeni	Problema	Soluzione
Improvvisa interruzione del funzionamento	L'apparecchio è rimasto in funzione per troppo tempo o era in un ambiente caldo; ciò può causare l'attivazione della protezione da surriscaldamento del motore.	Scollegare il cavo di alimentazione e lasciar raffreddare l'apparecchio prima dell'uso successivo.
L'apparecchio non entra in funzione dopo aver attivato la manopola della velocità	Controllare se si è verificata un'interruzione di corrente.	Azionare la macchina dopo il ripristino della corrente.
	Controllare se la parte superiore della macchina è sollevata.	Verificare che la parte superiore della macchina sia mantenuta in orizzontale.
	Controllare se il cavo di alimentazione è collegato alla corrente.	Collegarlo alla presa.
Rumore elevato durante la lavorazione.	Il tempo di miscelazione è eccessivo.	Ogni durata dell'uso deve essere inferiore ai 24 minuti, con un'interruzione di 15 minuti prima

		dell'utilizzo successivo
	L'apparecchio è in sovraccarico.	Ridurre gli alimenti o aumentare la quantità di acqua per la miscelazione.
La velocità sta rallentando	Controllare se la macchina funziona in un ambiente freddo perché la bassa temperatura potrebbe addensare l'olio lubrificante all'interno della macchina.	Lasciarla funzionare a vuoto per 5 minuti per liquefare l'olio e stabilizzare la velocità di rotazione.
	Controllare se gli alimenti stanno sovraccaricando il motore.	Ridurre gli alimenti o aumentare la quantità di acqua per la miscelazione.

VI- 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, 59290
Wasquehal, France

Fabriqué en R.P.C
Référence :SYCP-M052
Version 1.0

