

Plancha électrique

Cuisson

SYCK-G021



FR - NOTICE D'UTILISATION

EN - USER INSTRUCTIONS

ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

DE - GEBRAUCHSANWEISU

FR – MANUEL D'UTILISATION

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

GARANTIE ET APRÈS-VENTE

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

Conditions de garantie

Depuis le 1er janvier 2016, SENYA garantit le bon fonctionnement de ses produits pour une durée de 2 ans à compter de la date d'achat. La garantie de tout achat effectué avant cette date est valable 1 an. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits utilisés à des fins domestiques. Toute autre utilisation dans le cadre d'une utilisation professionnelle par une personne physique ou morale exclut toute application de la garantie. Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'une fabrication ou de matériaux défectueux. Cette garantie ne couvre pas les défauts ou dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une mauvaise utilisation ou de l'usure normale du produit.

Disponibilité des pièces détachées

Senya dispose de pièces détachées pour ses produits pour une durée de 2 ans. Vous pouvez trouver des accessoires et pièces détachées pour vos produits Senya vendus par notre partenaire Cdiscount. Si votre accessoire ou pièce de rechange n'est pas disponible, veuillez contacter notre service après-vente à service-client@senya.fr.

Avis des clients

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



Politique sur le bisphenol A

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

I-CONSIGNES DE SECURITE

1. À utiliser loin des murs et des rideaux
2. N'immergez pas la sonde de contrôle dans l'eau ou tout autre liquide.
3. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec la sonde de contrôle fournie.
4. Une ventilation adéquate ou un ventilateur d'extraction est recommandé
5. Utilisez uniquement l'appareil entièrement assemblé avec toutes les pièces correctement en place, comme spécifié dans ce manuel d'instructions.
6. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant la première utilisation. Portez une attention particulière aux instructions de sécurité. Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.
7. Coupez toujours l'alimentation à la prise de courant avant d'insérer ou de retirer une fiche. Retirez-le en saisissant la fiche - ne tirez pas sur le cordon.
8. Coupez l'alimentation et retirez la fiche lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
9. N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge à moins que ce cordon n'ait été vérifié et testé par un technicien ou un technicien qualifié.
10. Assurez-vous que la tension du réseau correspond à 220-240V.
11. 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.

12. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
13. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
14. Ne laissez jamais un appareil sans surveillance pendant son utilisation.
15. 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 nonconforme est exclue. Seul l'utilisateur en assume les risques.
16. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une gazinière, d'une plaque électrique ou d'un four chaud, de tout matériaux susceptible de se détériorer au contact de la chaleur, et/ou inflammables, tels que du papier, des murs, des rideaux, des serviettes, des produits, chimiques, etc
17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail; maisons de ferme; par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; environnements de type chambres d'hôtes.

21. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Concernant les instructions de nettoyage des surfaces (notamment au contact des aliments), merci de se référer au paragraphe «nettoyage et entretien» de ce manuel.

22. Voordat u de regelsonde in de sondebus steekt, moet u ervoor zorgen dat de binnenkant van de bus volledig droog is. Veeg hiervoor de binnenkant van de aansluiting af met een droge doek of schud overtollig water krachtig uit.

II- CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

II.1 DESCRIPTION GLOBALE DU PRODUIT



1	Poignées: pour un transport facile. Supporte la plaque chauffante et le plateau d'égouttement.
2	Bac à graisse: collecte les graisses et les jus pendant la cuisson.
3	Plaque de cuisson: pour cuire une variété d'aliments.
4	Sonde de contrôle: contrôle thermostatique pour assurer une température et une cuisson constante et homogène.

II.2 CONTENU DU PACKAGING

- 1 Plancha électrique
- 1 Sonde de contrôle
- 1 Manuel d' instruction

II.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Profitez d'une cuisson réussie pour vos viandes et légumes avec ce Plancha électrique
- Plaque de cuisson antiadhésive en fonte d'aluminium
- Sonde de contrôle détachable et entièrement immergeable dans l'eau pour un nettoyage facile et efficace.
- Le bac à graisse coulissant se retire pour un nettoyage facile.
- Cordon d'alimentation amovible avec contrôle de la chaleur réglable
- Adjustable heating temperature: 80-250° C
- Panneaux en acier inoxydable aux poignées
- Taille de la plaque de cuisson: 50,8 x 25,4 cm
- Puissance nominale : 2200W
- Puissance : 230V - 50Hz

III- UTILISATION

III.1 AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Lisez attentivement ces instructions et gardez-les à portée de main.
2. Retirez tous les emballages.
3. Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide.
4. Sécher avec un chiffon ou une serviette en papier, en particulier la douille de la plaque de cuisson.
5. Pour de meilleurs résultats, huilez légèrement les plaques de cuisson.

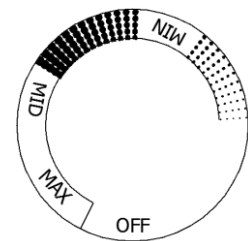
III.2 UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Insérez complètement la sonde de contrôle dans la prise de la plaque de cuisson.
2. Branchez le cordon dans une prise de courant et mettez-le sous tension.
3. Réglez le thermostat sur la position MAX. Ensuite, le voyant orange est allumé pour indiquer que l'appareil commence à préchauffer et jusqu'à ce qu'il s'éteigne pour indiquer que le préchauffage est terminé.

Remarque : Lors de la première utilisation, il peut y avoir une légère odeur et de la fumée. C'est normal avec ce type d'appareil. Cela n'a aucun effet sur la sécurité de votre appareil.

4. Réglez la température du thermostat en fonction de divers aliments selon les différents réglages suivants .La position de MIN à MAX indique un niveau de température différent de bas à élevé.

- Le niveau de température de MIN est d'environ 80-120 °C,
- le niveau de température de MID est d'environ 170-210 °C,
- le niveau de température de MAX est d'environ 210-250 °C.



Remarque:

- *La cuisson doit être surveillée, ce qui précède étant donné le niveau de température et le temps de cuisson est juste pour votre référence, le temps réel dépend de la taille et de l'épaisseur des aliments.*
 - *Ne touchez jamais directement la plaque avec la main car elle est très chaude!*
5. Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les à l'aide d'une spatule en bois. N'utilisez jamais d'outils métalliques ou d'un couteau car ils pourraient endommager les plaques de cuisson.
 6. Une fois la cuisson terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Position du thermostat :

Catégorie	Aliments	Position Thermostat	Temps de cuisson	Epaisseur/calibre
Bœuf	Brochette	MID-MAX	1 minute de chaque côté	Cubes of 2 cm
	Côté	MID-MAX puis MID-MIN	2 minutes puis 4 minutes de chaque côté	1 kg
	Entrecôte	MID-MAX	3 min de chaque coté	500g
	Languette	MID-MAX	2 minutes de chaau coté	150g
	Steak haché	MID-MAX	2 minutes de chaque côté	250g
	Aloyau	MID-MAX	3 minutes de chaque côté	Steak
Agneau	Collier	MID-MAX	2 minutes puis 2 minutes de chaque côté	Steak
	Single side	MID-MAX	3 minutes puis 1 minutes de chaque côté	-
Veau	Côte	MID-MAX	3 minuto en cada lado	300g
	escalope	MID-MAX	1 minuto en cada lado	3 mm
Porc	Merguez	MID-MAX	4 minutes par côté	-
	Chipolatas			
	Boudin Noir	MID-MAX	2 minutes par côté	1 cm
	Filet Mignon	MID	8 minutes en le roulant	-
	Travers	MID-MAX	3 minutes de chaque côté	5 mm
Volaille	Canard (filet entier)	MID-MAX	6 min de gras / 4 min de chair	180 g
	Canette (aiguilles)	MID-MAX	1 min de chaque côté	-
	Palombe	MID-MAX puis MIN-MID	2 min puis 2 min de chaque côté	Filet
	Poulet (escalope)	MID-MAX	2 min de chaque côté	100 g
	Suprême de poulet	MID-MAX	3 min de chaque côté	110 g
Poisson	Bar	MID	2 minutes de chaque côté	Filet
	la morue	MID	2 minutes de chaque côté	2 cm
	Chipiron entier	MID	2 minutes en remuant	-
	coques	MID	Ouverture des coquilles	-
	brème	MID-MIN	3 minutes entre MID et MAX puis 3 minutes entre MIN et MID	Filet
	Filets d'anchois	MID	2 minutes de chaque côté	Filet

	Filets de rouget	MID	1 minute côté peau	50 grammes
	Filets de truite	MID	2 minutes de chaque côté	500g
	Crevettes entières	MID	2 minutes de chaque côté	20g
	lotte	MID-MIN	3 minutes puis 1 minute, en remuant	Pelé et sur les os
	Maquereau	MID	3 minutes	Filet
	moules	MID	3 minutes	-
	palourdes	MID	Ouverture des coquilles	-
	St-Jacques	MID	2 minutes de chaque côté	30g
	sardines	MID-MAX	1 minute par côté	-
	Saumon	MID-MAX	2 minutes de chaque côté	3 cm
	Unique	MID-MIN	2 minutes puis 2 minutes de chaque côté	Pelé et sur les os
	Thon	MID-MAX	1 minute par côté	Tranche de 1 cm
Légumes	Artichaut au poivre	MID-MAX	3 min de chaque côté	Quartiers
	Aubergine	MID-MAX	2 min de chaque côté	Tranches de 1 cm
	Asperges	MID-MAX	2 min en remuant	Quartiers
	Bette à carde	MID-MAX	4 min en remuant	-
	Carotte	MID-MAX	2 min de chaque côté	5 mm
	Branche de céleri	MID-MAX	2 min en remuant	1 cm
	Champignons de Paris	MID-MAX	3 min en remuant	Quartiers
	Courgette	MID-MAX	1 min de chaque côté	5 mm
	Endive (petite)	MID-MAX	2 min de chaque côté	Coupé en deux
	Fenouil	MID-MAX	2 min de chaque côté	5 mm
	Navet	MID-MAX	2 min de chaque côté	Tranches de 5 mm
	Oignon	MID-MAX	1 min en remuant	2 mm
	Patate douce	MID-MAX	3 min en remuant	Cubes de 1 cm
	Poivrons piquillo	MID-MAX	1 min de chaque côté	Coupé en deux
	Poireau	MID-MAX	3 min en remuant	Rondelles de 1 cm d'épaisseur
	Poivre	MID-MAX	2 min de chaque côté	En quartiers puis
Pomme de terre	MID-MAX	4 min de chaque côté	2 cm	

	nouvelle			
	salsifis	MID-MAX	8 min en remuant	-

IV- NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, débranchez et attendez que l'appareil refroidisse.
2. Retirez la sonde de contrôle, l'élément dans la plaque de cuisson est complètement scellé, il est donc lavable en toute sécurité pour plonger complètement dans l'eau.
3. N'utilisez jamais une éponge métallique ou une poudre à récurer, qui peuvent endommager la surface de cuisson.
4. N'immergez pas la sonde de contrôle dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, utilisez une éponge humide et essuyez soigneusement.
6. Assurez-vous toujours que l'appareil est froid et sec avant de le ranger.
7. L'appareil peut être rangé verticalement pour économiser de l'espace.

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.

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre distributeur.

EN – USER MANUAL

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

WARRANTY AND AFTER-SALES

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

Warranty conditions

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

Availability of spare parts

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

Customer reviews

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



Bisphenol A Policy

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

I-IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
12. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
13. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
14. Never leave an appliance unattended while in use.
15. 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.
16. Do not place and do not use this product near by any heat source (hob, heating, etc.).
17. Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
18. Appliances are not intended to be operated by means

of an external timer or separate remote control system.

19. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
20. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
21. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), thanks to refer to the paragraph “cleaning and maintenance” in this manual.
22. Before inserting control probe in probe socket, ensure the interior of the socket is fully dry. To do this, wipe interior of socket with a dry cloth or shake out excess water vigorously.

II-CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

II.1 GLOBAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT



1	Handles: For easy carrying. Supports the hot plate and drip tray.
2	Grease tray: Collects fats and juices during cooking.
3	Cooking plate: For cooking a variety of foods.
4	Control probe: Thermostatically controlled to ensure constant temperature.

II.2 PACKAGE CONTENTS

- 1 Electric plancha
- 1 Control probe
- 1 instruction manual

II.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

- Enjoy perfectly-cooked meats and vegetables with this electric plancha
- Non-stick coated die-cast aluminum cooking plate
- Fully water immersible cleaning with control probe removed
- Slide-out grease tray removes for easy cleaning
- Detachable power cord
- Adjustable heating temperature:80-250° C
- SUS decoration panels handles
- Big cooking plate size: 25.4x50.8 cm
- Power : 2200 W
- Voltage : 230V 50Hz

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 cooking plates using a sponge or a damp cloth.
4. Dry with a cloth or a paper towel,especially the socket of the cooking plate.
5. For best results, oil the cooking plates slightly.

III.2 USING THE APPLIANCE

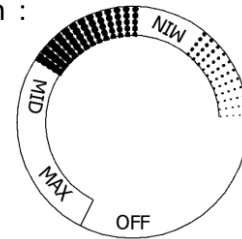
1. Insert the control probe fully into the socket of the cooking plate.
2. Plug the cord into a power outlet and turn the power ON.
3. Set the thermostat to the MAX position. Then the orange light is on to indicate that the

appliance start to preheating, and until the light is off to indicate that the preheating is complete.

Note: 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.

4. Set the temperature of the thermostat according to various foods. The position from MIN to MAX indicates different temperature level from low to high :

- The temperature level of MIN is about 80-120 °C,
- The temperature level of MID is about 170-210 °C,
- The temperature level of MAX is about 210-250 °C.



Notes :

- Cooking should be monitored, the Position Thermostat and Cooking time is just for your reference, actual time depends on the size and thickness of the foods.
 - Never touch the plate with hand directly as it is very hot!
5. When the food is cooked, remove the food using a wooden spatula. Never use metal tools or a knife because they may damage the cooking plates.
6. After finish cooking , unplug the appliance and leave it to cool down.

Thermostat setting:

Category	Food	Thermostat position	Cooking time	Thickness/Caliber
Beef	Skewer	MID-MAX	1 min on each side	Cubes of 2 cm
	Side	MID-MAX then MID-MIN	2 minutes then 4 minutes on each side	1 kg
	Entrecote	MID-MAX	3 min on each side	500g
	Tab	MID-MAX	2 minutes per side	150g
	Chopped steak	MID-MAX	2 minutes per side	250g
	Sirloin	MID-MAX	3 minutes per side	Tenderloin
Lamb	Necklace	MID-MAX	2 minutes then 2 minutes on each side	Tenderloin
	Single side	MID-MAX	3 minutes then 1 minute on each side	-
Veal	Side	MID-MAX	3 minutes per side	300g
	escalope	MID-MAX	1 minute per side	3 mm
Pork	Merguez	MIN-MID	4 minutes per side	-
	Chipolatas			
	Black pudding	MID-MAX	2 minutes per side	1 cm
	Filet mignon	MID	8 minutes rolling it	-
	Travers	MID-MAX	3 minutes each side	5 mm

Poultry	Duck (whole fillet)	MID-MAX	6 min fat / 4 min flesh	180 g
	Bobbin (needles)	MID-MAX	1 min on each side	–
	Palombe	MID-MAX then MIN-MID	2 min then 2 min on each side	Filet
	Chicken (cutlet)	MID-MAX	2 min on each side	100 g
	Chicken Supreme	MID-MAX	3 min on each side	110 g
Fish	Bar cod	MID	2 minutes per side	Tenderloin
	Whole Chipiron hulls	MID	2 minutes stirring	-
	bream	MID-MIN	3 minutes between MID and MAX then 3 minutes between MIN and MID	Tenderloin
	Anchovy fillets	MID	2 minutes per side	
	Red mullet fillets	MID	1 minute on the skin side	50g
	Trout fillets	MID	2 minutes per side	500g
	Whole prawns	MID	2 minutes per side	20g
	burbot	MID-MIN	3 minutes then 1 minute, stirring	Peeled and on bones
	Mackerel	MID	3 minutes	Tenderloin
	molds	MID	3 minutes	-
	clams	MID	Opening the shells	
	St-Jacques	MID	2 minutes per side	30g
	Sardines	MID-MAX	1 minute per side	-
	Salmon	MID-MAX	2 minutes per side	3 cm
	Unique	MID-MIN	2 minutes then 2 minutes on each side	Peeled and on bones
	Tuna	MID-MAX	1 minute per side	Slice of 1 cm
	Vegetables	Artichoke with pepper	MID-MAX	3 min on each side
Eggplant		MID-MAX	2 min on each side	1 cm slices
asparagus		MID-MAX	2 min stirring	Quarters
Swiss chard		MID-MAX	4 min stirring	-
Carrot		MID-MAX	2 min on each side	5 mm
Celery stalk		MID-MAX	2 min stirring	1 cm
Mushrooms of Paris		MID-MAX	3 min while stirring	Quarters
Courgette		MID-MAX	1 min on each side	5 mm
Endive (small)		MID-MAX	2 min on each side	Cut in two

Fennel	MID-MAX	2 min on each side	5 mm
Turnip	MID-MAX	2 min on each side	5 mm slices
Onion	MID-MAX	1 min stirring	2 mm
Yam	MID-MAX	3 min while stirring	1 cm cubes
Piquillo peppers	MID-MAX	1 min on each side	Cut in two
Leek	MID-MAX	3 min while stirring	1 cm thick washers
Pepper	MID-MAX	2 min on each side	In quarters then in eight
New potato	MID-MAX	4 min on each side	2 cm
salsify	MID-MAX	8 min while stirring	-

IV- CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.
2. removed the control probe ,the element in the cooking plate are completely sealed,so it is safely wash to fully immerse in water.
3. Never use a metal sponge or scouring powder, which can damage the cooking surface.
4. Do not immerse the control probe in water or any other liquid.
5. To clean the outside of the appliance, use a damp sponge and wipe carefully.
6. Always make sure that the appliance is cold and dry before storing it.
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.

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

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

GARANTIA Y SERVICIO POSTVENTATA

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

Condiciones de la garantía

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

Disponibilidad de piezas de recambio

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

Opinión del cliente

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

Política sobre el bisfenol A

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



I- INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Usar lejos de las paredes y las cortinas
2. No sumerja la sonda de control en agua ni en ningún otro líquido..
3. El aparato solo debe utilizarse con la sonda de control suministrada..
4. El aparato solo debe utilizarse con la sonda de control suministrada.
5. Utilice solo el aparato completamente montado con todas las piezas correctamente en su lugar, tal como se especifica en este manual de instrucciones.
6. 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.
7. Apague siempre la corriente antes de conectar o retirar un enchufe. Quítelo agarrando por el enchufe, no tire del cable.
8. Apague la alimentación y retire el enchufe cuando no se utilice la unidad y antes de limpiarla.
9. No utilice su aparato con una alargadera menos que un técnico cualificado haya revisado y probado el cable.

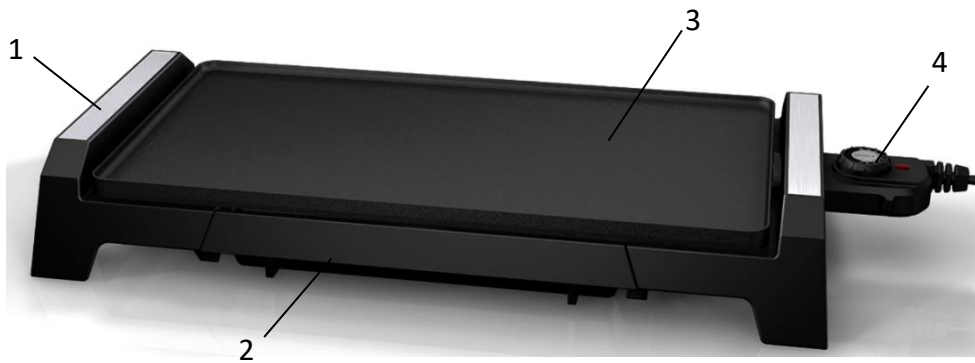
10. Compruebe que la tensión de la red corresponda a 220-240V.
11. Los dispositivos pueden ser utilizados por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están dañadas o que carecen de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos para usar el dispositivo de manera segura y si Entender los riesgos.
12. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
13. Los niños deben estar vigilados para que no jueguen con el aparatog.
14. No deje el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
15. 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.
16. No coloque ni utilice este aparato cerca de una fuente de calor (cocina, calefacción, etc.).
17. 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.

18. Este aparato no es apto para ponerse en funcionamiento con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia independiente.
19. Este aparato está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y similares como: Espacios de cocina reservados al personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales; granjas; utilización por parte de clientes de hoteles, hostales y otros entornos de carácter residencial; habitaciones de huéspedes.
20. Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser reemplazado por su distribuidor, el servicio posventa o personal con una cualificación adecuada para evitar cualquier peligro.
21. En lo relativo a las instrucciones de limpieza del aparato (especialmente las superficies en contacto con alimentos), consulte el apartado «limpieza y almacenamiento» de este manual.
22. Antes de insertar la sonda de control en la toma de la sonda, asegúrese de que el interior de la toma esté completamente seco. Para ello, limpie el interior de la toma con un paño seco o sacuda vigorosamente el exceso de agua.

II-CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

II.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



1	Asas: para facilitar el transporte. Soporta la placa calefactante y la bandeja de drenaje.
2	Colector de grasa: recoge las grasas y los jugos durante la cocción.
3	Placa de cocción: para cocinar una variedad de alimentos.
4	Sonda de control: control termostático para asegurar una temperatura y un proceso de cocción constantes y homogéneos.

II.2 CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 Plancha eléctrica
- 1 Sonda de control
- 1 instrucciones de uso

II.3 CARACTERISTICAS TECNICAS DEL PRODUCTO

- Disfrute de una cocción óptima de sus carnes y verduras con esta Plancha eléctrica
- Placa de cocción de aluminio fundido antiadherente
- El colector de grasa deslizante se puede desmontar para poder limpiarlo fácilmente.
- Cable de alimentación extraíble con control de calor ajustable
- Mando de control de la temperatura ajustable: 80-250° C
- Paneles de acero inoxidable en las asas
- Tamaño de la placa de cocción: 50,8x25,4cm
- Poder : 2200 W
- voltaje : 230V 50Hz

III- MODO DE EMPLEO

III.1 MODO DE EMPLEO

1. Lea atentamente y guarde al alcance de la mano las instrucciones de este manual.
2. Retire todos los embalajes.
3. Limpie las placas con una esponja o con un paño mojado.
4. Seque con un paño o una servilleta de papel.
5. Para obtener mejores resultados, recubra ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite.

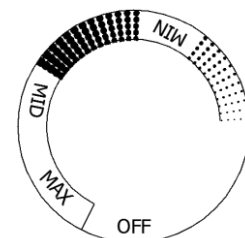
III.2 FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

1. Inserte completamente la sonda de control en la toma de la placa de cocción..
2. Conecte el cable a una toma de corriente y encienda el aparato.
3. Ponga el termostato en la posición MAX. A continuación, se enciende la luz naranja para indicar que la unidad está empezando a precalentarse, hasta que se apaga para indicar que el precalentamiento se ha completado.

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.

4. 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 :

- El nivel de temperatura de MIN es de unos 80-120°C,
- el nivel de temperatura de MID es de unos 170-210°C,
- el nivel de temperatura de MAX es de unos 210-250°C.



Instrucciones :

- Hay que vigilar la cocción, ya que la posición del termostato y el tiempo de cocción es únicamente para su referencia, el tiempo real dependerá del tamaño y el grosor del alimento.
 - Nunca toque el plato con la mano directamente ya que está muy caliente!
5. Cocinar el monitor, los tiempos se dan a título indicativo y dependen del tamaño /grosor del alimento.
 6. Una vez terminada la receta, desenchufe y deje el aparato abierto para que se enfríe.

Posición del termostato:

Categoría	Alimentos	Posición del termostato	Tiempo de cocción	Grosor/calibre
Carne de vacuno	Brocheta	MID-MAX	1 minuto en cada lado	Dados de 2 cm
	Chuleta	MID-MAX then MID-MIN	2 minutos y después 4 minutos de cada lado	1 kg
	Entrecot	MID-MAX	3 minuto en cada lado	500g
	Lengua	MID-MAX	2 minuto en cada lado	150g
	Hamburguesa	MID-MAX	2 minuto en cada lado	250g
	Solomillo	MID-MAX	3 minuto en cada lado	Filete
Cordero	Pescuezo	MID-MAX	2 minutes then 2 minuto en cada lado	Steak
	Costillar	MID-MAX	3 minutes then 1 minute on each side	-
Tenera	Chuleta	MID-MAX	3 minuto en cada lado	300g
	Escalope	MID-MAX	1 minuto en cada lado	3 mm
Cerdo	Salchicha condimentada	MIN-MID	4 minuto en cada lado	-
	Chipolatas			
	Morcilla negra	MID-MAX	2 minuto en cada lado	1 cm
	Filet Mignon	MID	8 minutos dándole vueltas	-
	Costillar	MID-MAX	3 minutes each side	5 mm
Ave	Pato (filete entero)	MID-MAX	6 min por la parte grasa / 4 min por la parte magra	180 g
	Canetón (agujas)	MID-MAX	1 minuto en cada lado	-
	Torcaz	MID-MAX then MIN-MID	2 min then 2 minuto en cada lado	Filet
	Pollo (escalope)	MID-MAX	2 minuto en cada lado	100 g
	Suprema de pollo	MID-MAX	3 minuto en cada lado	110 g
Pescado	Lubina	MID	2 minuto en cada lado	Steak
	Bacalao	MID	2 minuto en cada lado	2 cm
	Chipirón entero	MID	2 minutes stirring	-
	Berberechos	MID	Abrir las conchas	

	Brema	MID-MIN	3 minutos entre MID y MAX, y después 3 minutos entre MIN y MID	Steak
	Filetes de boquerón	MID	2 minuto en cada lado	
	Filetes de salmonete	MID	1 minuto por el lado de la piel	50g
	Filetes de trucha	MID	2 minuto en cada lado	500g
	Gambas enteras	MID	2 minuto en cada lado	20g
	Rape	MID-MIN	3 minutos y luego 1 minuto, removiendo.	Sin piel y sobre las espinas
	Caballa	MID	3 minutos	Steak
	Mejillones	MID	3 minutos	-
	Almejas	MID	Abrir las conchas	-
	Vieiras	MID	2 minuto en cada lado	30g
	Sardinas	MID-MAX	1 minuto en cada lado	-
	Salmón	MID-MAX	2 minuto en cada lado	3 cm
	Lenguado	MID-MIN	2 minutes then 2 minuto en cada lado	Sin piel y sobre las espinas
	Aún	MID-MAX	1 minuto en cada lado	Rodaja de 1 cm.
Verduras	Alcachofa con pimienta	MID-MAX	3 minuto en cada lado	Cuartos
	Berenjena	MID-MAX	2 minuto en cada lado	Rodajas de 1 cm
	Espárragos	MID-MAX	2 min removiendo	En cuartos
	Acelga	MID-MAX	4 min stirring	-
	Zanahoria	MID-MAX	2 minuto en cada lado	5 mm
	Tallo de apio	MID-MAX	2 min stirring	1 cm
	Champiñones	MID-MAX	3 min while stirring	En cuartos
	Calabacín	MID-MAX	1 minuto en cada lado	5 mm
	Endibia (pequeña)	MID-MAX	2 minuto en cada lado	Cortada en dos
	Hinojo	MID-MAX	2 minuto en cada lado	5 mm
	Nabo	MID-MAX	2 minuto en cada lado	Rodajas de 5 mm
	Cebolla	MID-MAX	1 min stirring	2 mm
	Boniato	MID-MAX	3 min while stirring	Dados de 1 cm

Pimientos del piquillo	MID-MAX	1 minuto en cada lado	Cortado en dos
Puerro	MID-MAX	3 min while stirring	Rodajas de 1 cm de grosor
Pimiento	MID-MAX	2 minuto en cada lado	En cuatro y después en ocho
Patata nueva	MID-MAX	4 minuto en cada lado	2 cm
Salsifis	MID-MAX	8 min while stirring	-

IV- LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Antes de limpiar, desenchufe el aparato y deje que enfríe durante.
2. quitó la sonda de control, el elemento en la placa de cocción está completamente sellado, por lo que se lava con seguridad para sumergirlo completamente en agua.
3. No utilice nunca esponjas metálicas ni polvos para fregar para no dañar la superficie de cocción.
4. No sumerja la sonda de control en agua u otro líquido..
5. Para limpiar el exterior del aparato, utilice una esponja húmeda y seque cuidadosamente.
6. Asegúrese de que el aparato esté frío y seco antes de guardarlo.
7. El aparato puede guardarse en vertical para ocupar menos sitio.

V- TRATAMIENTO DE EQUIPOS ELECTRICOS Y ELECTRONICOS AL FINAL DE LA VIDA



Aplicación en los países de la Unión Europea y otros países europeos con sistemas de recogida selectiva. El símbolo, colocado en el producto o en su embalaje, indica que este producto no debe tratarse con la basura doméstica. Debe devolverse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se elimine adecuadamente, ayudará a evitar posibles

consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales. Para obtener información adicional sobre el reciclaje de este producto, puede comunicarse con su municipio, su sitio de eliminación de desechos o su distribuidor. El material de embalaje es reciclable. Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente y póngalo a disposición del servicio de recogida de reciclaje

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-IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

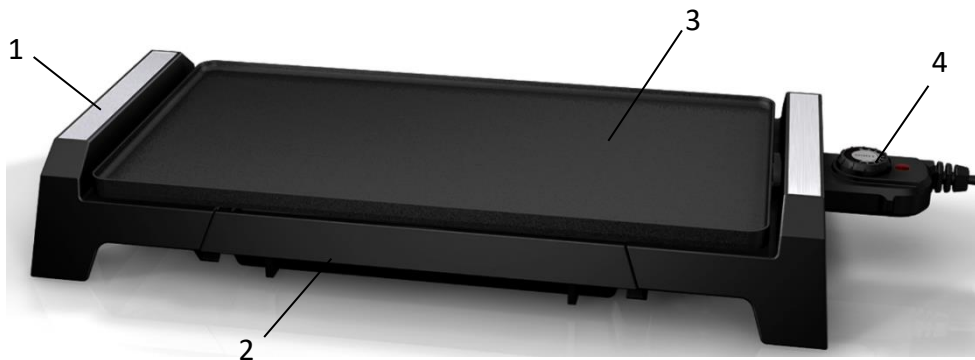
1. Gebruik ver van muren en gordijnen.
2. Niet onder water of een andere vloeistof houden.
3. Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de bijgeleverde controleprobe.
4. Adequate ventilatie of gebruik van ventilator wordt aanbevolen
5. Gebruik alleen de volledig geassembleerde unit met alle onderdelen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

11. 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.
12. Kinderen moeten onder toezicht verkeren, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
13. De oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik .
14. Laat het apparaat niet onbewaakt achter wanneer het aan staat.
15. 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.
16. Dit apparaat niet gebruiken in de buurt van een warmtebron (kookplaat, verwarming...).
17. 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.

18. Het apparaat dient nooit in werking gesteld te worden via een externe timer of een ander extern bedieningssysteem.
19. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige contexten zoals: kookhoeken voorbehouden aan het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen; boerderijen; gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties; omgevingen van het type « chambres d' hôtes ».
20. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de verkoper zijn klantendienst of personen met een gelijkaardige kwalificatie, om gevaarlijke situaties te voorkomen
21. Wat betreft de reinigingsinstructies (waaronder de oppervlakken die in contact met de voedingsmiddelen komen), wordt u verwezen naar.
22. Voordat u de testsonde inbrengt, zorg ervoor dat de binnenkant van de electriciteitsbus volledig droog is. Veeg hiertoe de binnenkant van de stekker met een droge doek of schud het overtollige water af.

II-PRODUCTKENMERKEN

II.1 ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1	Handgrepen: voor gemakkelijk transport. Steunt de kookplaat en de lekbak.
2	Vetbak: vangt vet en sappen tijdens het koken op.
3	Kookplaat: Om een verscheidenheid van voedsel te koken.
4	Controlesensor: thermostaat om de temperatuur en een constante en gelijkmatige bereiding te waarborgen.

II.2 INHOUD VAN DE VERPAKIKING

- 1 Elektrische plancha
- 1 Controlesensor
- 1 gebruiksaanwijzin

II.3 TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT

- Mit diesem Elektrische plancha können Sie Fleisch und Gemüse perfekt garen
- Non-stick kookplaat in gegoten aluminium
- Afneembare controleprobe kan ondergedompeld in water voor een eenvoudige en effectieve reiniging.
- De schuivende vetopvangbak wordt weggenomen voor eenvoudige reiniging.
- Verwijderbaar netsnoer met instelbare warmteregeling
- Instelbare verwarmingstemperatuur: 80-250 ° C
- Panelen in roestvrij stalen met handgrepen
- Grootte van de kookplaat: 50,8 x 25,4cm
- Vermogen: 2200 W.
- Voltage: 230V 50Hz

III- GEBRUIK

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. Droog af met een vod of keukenpapier.
5. Voor de beste resultaten moeten de bakplaten wat geolied worden.

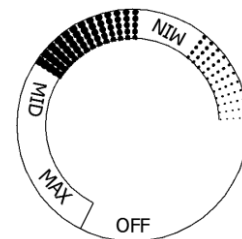
III.2 USING THE APPLIANCE

1. Steek de meetprobe volledig in de bus van de kookplaat.
2. Steek de stekker in een stopcontact en zet het apparaat onder spanning.
3. Zet de thermostaat op MAX. Het oranje gaat aan om aan te geven dat het apparaat opwarmt en de stroom wordt uitgeschakeld om aan te geven wanneer de voorverwarming is afgewerkt.

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.

4. Stel de temperatuur van de thermostaat in functie van verschillende voedingsmiddelen volgens de volgende verschillende instellingen. De positie MIN MAX geeft het temperatuurniveau aan van laag tot hoog:

- MIN temperatuurniveau is ongeveer 80-120°C,
- MID temperatuurniveau is ongeveer 170-210°C,
- MAX temperatuurniveau is ongeveer 210-250°C.



Opmerking :

- Koken moet onder controle worden gedaan, de thermostaat stand en de kooktijd zijn er alleen als referentie, de werkelijke tijd hangt af van de grootte en dikte van het voedsel.
 - Never touch the plate with hand directly as it is very hot!
5. Na de bereiding, Verwijder de etenswaren met een spatel in plastic of hout. Gebruik nooit metalen tangen of een mes want die kunnen de bakplaten beschadigen..
 6. Na de bereiding kan de stekker uit het stopcontact gehaald worden. Laat het apparaat open zodat het kan afkoelen.

Positie thermostaat:

Categorie	Levensmiddelen	Thermostaat positie	Bereidingstijd	Dikte/kaliber
Rundvlees	Spit	MID-MAX	1 minuut aan elke zijde	Blokjes van 2 cm
	Kotelet	MID-MAX en MID-MIN	2 minuten en daarna 4 minuten aan elke kant	1 kg
	Entrecote	MID-MAX	3 minuut aan elke zijde	500g
	Tong	MID-MAX	2 minuut aan elke zijde	150g
	Gehakt	MID-MAX	2 minuut aan elke zijde	250g
	Lenden	MID-MAX	3 minuut aan elke zijde	Steak
Lam	Nek	MID-MAX	2 minuten en 2 minuut aan elke zijde	Steak
	Lamskotelet	MID-MAX	3 minuten en 1 minute on each side	-
Kalfsvlees	Kotelet	MID-MAX	3 minuut aan elke zijde	300g
	Kalfsoester	MID-MAX	1 minuut aan elke zijde	3 mm
Varkensvlees	Merguez	MIN-MID	4 minuut aan elke zijde	-
	Chipolatas			
	Bloedworst	MID-MAX	2 minuut aan elke zijde	1 cm
	Filet mignon	MID	8 minuten met draaien	-
	Travers	MID-MAX	3 minuut aan elke zijde	5 mm
Gevogelte	Eend (hele filet)	MID-MAX	6 min vet / 4 min vlees	180 g
	Bobine (aiguilles)	MID-MAX	1 minuut aan elke zijde	-
	Palombe	MID-MAX en MIN-MID	2 min en 2 minuut aan elke zijde	Filet
	Kip (escalope)	MID-MAX	2 minuut aan elke zijde	100 g
	Kip Supreme	MID-MAX	3 minuut aan elke zijde	110 g
Vis	Zeebaars	MID	2 minuut aan elke zijde	Steak
	Kabeljauw	MID	2 minuut aan elke zijde	2 cm
	Hele inktvis	MID	2 minuten stirring	-
	Schelpen	MID	Opening schelpen	
	Brasem	MID-MIN	3 minuten tussen MID en MAX en 3 minuten tussen MIN en MID	Steak
	Ansjovisfilets	MID	2 minuut aan elke zijde	
	Zeebarbeel	MID	1 minuut huidzijde	50g

	fillet			
	Forefilets	MID	2 minuut aan elke zijde	500g
	Hele garnalen	MID	2 minuut aan elke zijde	20g
	Zeeduivel	MID-MIN	3 minuten en 1 minuut, roeren	Geschild en op de botten
	Makreel	MID	3 minuten	Steak
	Mosselen	MID	3 minuten	-
	Kokkels	MID	Opening schelpen	-
	St-Jacques	MID	2 minuut aan elke zijde	30g
	Sardines	MID-MAX	1 minuut aan elke zijde	-
	Zalm	MID-MAX	2 minuut aan elke zijde	3 cm
	Tongetjes	MID-MIN	2 minuten en 2 minuut aan elke zijde	Geschild en op de botten
	Tonijn	MID-MAX	1 minuut aan elke zijde	Schijf 1 cm
Groenten	Artisjok met peper	MID-MAX	3 minuut aan elke zijde	In vier
	Aubergine	MID-MAX	2 minuut aan elke zijde	1cm plakjes
	Asperge	MID-MAX	2 min met roeren	In vier
	Snijbiet	MID-MAX	4 min met roeren	-
	Wortel	MID-MAX	2 minuut aan elke zijde	5 mm
	Selderij	MID-MAX	2 min stirring	1 cm
	Paddestoelen	MID-MAX	3 min while stirring	In vier
	Courgette	MID-MAX	1 minuut aan elke zijde	5 mm
	Andijvie (klein)	MID-MAX	2 minuut aan elke zijde	In twee gesneden
	Venkel	MID-MAX	2 minuut aan elke zijde	5 mm
	Raap	MID-MAX	2 minuut aan elke zijde	Plakken van 5 mm
	Ui	MID-MAX	1 min stirring	Cut in two
	Zoete aardappel	MID-MAX	3 min while stirring	1 cm blokjes
	Piquillo paprika	MID-MAX	1 minuut aan elke zijde	In twee gesneden
	Prei	MID-MAX	3 min while stirring	Ringen 1 cm dik

	Peper	MID-MAX	2 minuut aan elke zijde	In vier en dan in acht
	Nieuwe aardappelen	MID-MAX	4 minuut aan elke zijde	2 cm
	Schorseneer	MID-MAX	8 min while stirring	-

IV- ONDERHOUD EN OPSLAG

1. Vooraleer schoon te maken, koppel het apparaat los en laat het gedurende een uur goed afkoelen.
2. verwijderde de controlesonde, het element in de kookplaat is volledig afgedicht, dus het is veilig te wassen om volledig in water onder te dompelen.
3. Gebruik geen metalen sponsjes of schuurpoeder want dit kan het bakoppervlak beschadigen.
4. Dompel de controlesonde niet onder in water of een andere vloeistof.
5. Om het apparaat aan de buitenkant schoon te maken, gebruik een vochtige spons en droog zorgvuldig af.y.
6. Zorg er altijd voor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer het op te bergen..
7. Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden om plaats te besparen.

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



Van toepassing in de landen van de Europese Unie en andere landen die beschikken over systemen voor selectieve afvalophaling. Overeenkomstig de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie, herinneren wij u eraan dat elektrische en elektronische apparaten niet mogen worden weggegooid met het huisvuil.

Speciale inzamelpunten bestaan voor een juiste behandeling, valorisatie en hergebruik ervan. Door zo te handelen draagt u bij aan het behoud van de natuurlijke rijkdommen en de bescherming van de menselijke gezondheid. Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Elimineer de verpakking op een milieuvriendelijke manier en maak hem beschikbaar voor de inzameldienst voor 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-WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Nicht in der Nähe von Vorhängen und Wänden benutzen.
2. Die Kontrollsonde nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen lassen.
3. Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Kontrollsonde benutzt werden.
4. Angemessene Belüftung oder eine Abzugshaube ist erforderlich.
5. Nur das vollständig mit allen Anbauteilen montierte Gerät, wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben, benutzen.
6. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung aufmerksam durch. Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung für spätere Konsultationen auf.
7. Immer die Stromzufuhr an der Steckdose unterbrechen, bevor eine Steckverbindung hergestellt oder abgestellt wird. Am Stecker ziehen, nicht am Stromkabel.
8. Den Stecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt oder bevor es gereinigt wird.
9. Nur ein technisch geprüftes Verlängerungskabel an das Gerät anschließen..
10. Kontrollieren, dass die Netzspannung 220-240V

beträgt.

11. Dieses Gerät soll nicht von körperlich, sensorisch oder geistig behinderten Personen (einschließlich Kindern) oder von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die nicht über ausreichende Erfahrungen und Kenntnisse verfügen, es sei denn, die Nutzung erfolgt unter Aufsicht oder die Personen erhalten von einem für ihre Sicherheit Verantwortlichen Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts.
12. Verhindern, dass Kinder mit dem Gerät spielen.
13. De oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik.
14. Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
15. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt. Andere Verwendungen bzw. unsachgemäßer Gebrauch werden als nicht konform betrachtet. Reklamationen aufgrund von nicht konformem Gebrauch sind ausgeschlossen. Der Benutzer ist allein verantwortlich.
16. Das Gerät nicht auf Kochplatten oder in der Nähe von solchen oder in der Nähe eines warmen Ofens aufstellen.
17. Das Netzkabel nicht über eine scharfe Kante hängen lassen und darauf achten, dass es nicht mit heißen

Flächen in Berührung kommt.

18. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mithilfe eines externen Timers oder einem ähnlichen separaten System ein- bzw. ausgeschaltet zu werden.
19. Dieses Gerät soll im Haushalt und im haushaltsähnlichen Umfeld verwendet werden, wie beispielsweise :in Küchenecken, die für das Personal in Läden, Büros oder in einem anderen gewerblichen Umfeld reserviert sind; auf Bauernhöfen; Gebrauch durch Hotel-/ Motelgäste oder Gäste/ Kunden anderer Wohnbereiche ;in Gästezimmern.
20. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem zugelassenen Verkäufer oder von unserem Kundendienst oder einem Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
21. Bezüglich der Reinigungshinweise (insbesondere der mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Flächen) den Absatz “Reinigung und Aufbewahrung “ beachten.
22. Bevor die Kontrollsonde in die dafür vorgesehene Steckdose gesteckt wird, prüfen, ob die Dose vollkommen trocken ist. Dafür die Dose mit einem trockenen Tuch abwischen oder heftig den Wasserüberschuss ausschütteln.

II-PRODUKTEIGENSCHAFTEN

II.1 GESAMTBESCHREIBUNG DES PRODUKTS



1	Tragegriffe: für leichten Transport. Unterbau der Heizplatte und Abtropfblech.
2	Fettpfanne: fängt Fett und Saft während des Bratvorgangs auf.
3	Kochplatte: um eine Vielfalt von Lebensmitteln zu kochen.
4	Kontrollsonde: Thermostat, um eine konstante und homogene Kochleistung zu garantieren.

II.2 INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Elektrische Plancha
- 1 Kontrollsonde
- 1 Handbuch

III.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

- Mit diesem Elektrische Plancha können Sie Fleisch und Gemüse perfekt garen
- Beschichtete Kochplatte aus Aluminiumguss.
- Abnehmbare Kontrollsonde, vollkommen wasserdicht, kann leicht im Wasser gereinigt werden.
- Die Fettpfanne lässt sich für die Reinigung leicht herausziehen.
- Abnehmbares Anschlusskabel mit Hitzeregulierungskontrolle.
- Einstellbare Heiztemperatur: 80-250 ° C.
- Plateau aus rostfreiem Stahl mit Griffen.
- Maße der Kochplatte: 50,8x25,4cm

- Leistung: 2200 W.
- Spannung: 230V 50Hz

III- VERWENDUNG DES PRODUKTS

III.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

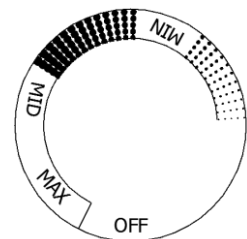
1. Die Gebrauchsanleitung lesen und zur Einsicht bereithalten.
2. Die Verpackung entfernen.
3. Die Platten mit einem nassen Schwamm oder Tuch reinigen.
4. Trocknen Sie mit einem Tuch oder einem Papiertuch, insbesondere die Fassung Kontrollsonde.
5. Die Platten vor dem ersten Backvorgang mit etwas Öl einfetten.

III.2 BETRIEB DES PRODUKTS

1. Die Kontrollsonde vollständig in die Steckdose der Kochplatte einführen.
2. Das Stromkabel an eine Steckdose anschließen und unter Spannung setzen.
3. Den Thermostat auf MAX stellen. Eine Kontrollleuchte (orange) zeigt an, dass der Apparat vorzuheizen beginnt, und sie erlischt, wenn die Vorheizphase beendet ist.

Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann etwas Rauch oder Geruch entstehen. Dies ist normal und wirkt sich nicht auf die Sicherheit des Geräts aus.

4. Temperatur am Thermostat entsprechend den verschiedenen Lebensmitteln einstellen wie folgt. Die Position MIN bis MAX zeigt die unterschiedlichen Temperaturen von niedrig bis hoch an :
 - Die Temperatur bei MIN entspricht etwa 80-120°C,
 - Mittlere Temperatur MID liegt bei etwa 170-210°C,
 - Höchste Temperatur MAX liegt bei etwa 210-250°C.



Hinweis:

- Der Kochvorgang muss überwacht werden, die Thermostateinstellung und die angegebene Kochdauer sind nur Referenzwerte, die tatsächliche Kochdauer hängt von der Größe und Dicke des Lebensmittels ab.
 - Berühren Sie den Teller niemals direkt mit der Hand, da er sehr heiß ist!
5. Wenn das Essen gekocht ist, entfernen Sie es mit einem Holzspatel. Verwenden Sie niemals Metallwerkzeuge oder ein Messer, da diese die Kochplatten beschädigen können.
 6. Nach Abschluss des Garvorgangs das Gerät vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.

Thermostat setting:

Kategorie	Lebensmittel	Stellung Thermostat	Garzeit	Dicke/Größe
Rind	Spieß	MID-MAX	1 Minute pro Seite	Würfel, 2 cm
	Seite	MID-MAX Minute MID-MIN	2 Minuten, dann 4 Minuten pro Seite	1 kg
	Rippenstück	MID-MAX	3 Minute pro Seite	500g
	Zunge	MID-MAX	2 Minute pro Seite	150g
	Hacksteak	MID-MAX	2 Minute pro Seite	250g
	Lendenstück	MID-MAX	3 Minute pro Seite	Filetstück
Lamm	Halsstück	MID-MAX	2 Minute Minute 2 Minute pro Seite	Filetstück
	Lammkotelett	MID-MAX	3 Minute Minute 1 Minute on each side	-
Kalb	Rippe	MID-MAX	3 Minute pro Seite	300g
	Schnitzel	MID-MAX	1 Minute per side	3 mm
Schwein	Merguez	MIN-MID	4 Minute pro Seite	-
	Bratwurst			
	Blutwurst	MID-MAX	2 Minute pro Seite	1 cm
	Filet Mignon	MID	8 Minuten, häufig wenden	-
	Schälrippchen	MID-MAX	3 Minute each side	5 mm
Geflügel	Ente (ganzes Filetstück)	MID-MAX	6 Minuten für Fett/4 Minuten für Fleisch	180 g
	junge Ente	MID-MAX	1 Minute pro Seite	-
	Ringeltaube	MID-MAX Minute MIN-MID	2 min Minute 2 Minute pro Seite	Filet
	Hähnchenschnitzel	MID-MAX	2 Minute pro Seite	100 g
	Hähnchenbrust	MID-MAX	3 Minute pro Seite	110 g
Fisch	Barsch	MID	2 Minute pro Seite	Filetstück
	Dorsch	MID	2 Minute pro Seite	2 cm
	Tintenfisch	MID	2 Minute stirring	-
	Schalentiere	MID	Öffnen der Schalen	
	Brasse	MID-MIN	Minuten zwischen MID und MAX, dann 3 Minuten	Filetstück

			zwischen MIN und MID	
	Sardellenfilet	MID	2 Minute pro Seite	
	Rotbarschfilet	MID	1 Minute hautseitig	50g
	Forellenfilet	MID	2 Minute pro Seite	500g
	ganze Krabben	MID	2 Minute pro Seite	20g
	Seeteufel	MID-MIN	3 Minuten, dann 1 Minute , hin und her bewegen	Die Haut abziehen, Gräten mitkochen
	Makrele	MID	3 Minute	Filetstück
	Miesmuscheln	MID	3 Minute	-
	Venusmuscheln	MID	Öffnen der Schalen	-
	Jakobsmuscheln	MID	2 Minute pro Seite	30g
	Sardinen	MID-MAX	1 Minute per side	-
	Lachs	MID-MAX	2 Minute pro Seite	3 cm
	Seezunge	MID-MIN	2 Minute Minute 2 Minute pro Seite	Die Haut abziehen, Gräten mitkochen
	Thunfisch	MID-MAX	1 Minute per side	Scheibe 1 cm dick
Gemüse	Artischocken mit Pfeffer	MID-MAX	3 Minute pro Seite	Viertel
	Aubergine	MID-MAX	2 Minute pro Seite	Scheiben 1 cm
	Spargel	MID-MAX	2 Minuten, hin und her bewegen	Viertel
	Mangold	MID-MAX	4 min stirring	-
	Karotte	MID-MAX	2 Minute pro Seite	5 mm
	Staudensellerie	MID-MAX	2 min stirring	1 cm
	Champignons	MID-MAX	3 min while stirring	Viertel
	Zucchini	MID-MAX	1 Minute pro Seite	5 mm
	Chicorée (klein)	MID-MAX	2 Minute pro Seite	zweigeteilt
	Fenchel	MID-MAX	2 Minute pro Seite	5 mm
	Rübe	MID-MAX	2 Minute pro Seite	Scheiben 5 mm
	Zwiebel	MID-MAX	1 min stirring	2 mm
	Süßkartoffeln	MID-MAX	3 min while stirring	Würfel 1 cm
Piquillo-Paprika	MID-MAX	1 Minute pro Seite	zweigeteilt	

	Porree	MID-MAX	3 min while stirring	Scheiben 1 cm dick
	Pfeffer	MID-MAX	2 Minute pro Seite	Erst vierteln, dann achteln
	neue Kartoffeln	MID-MAX	4 Minute pro Seite	2 cm
	Schwarzwurzel	MID-MAX	8 min while stirring	-

IV- WARTUNG UND LAGERUNG

1. Vor der Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Entfernen Sie die Kontrollsonde. Das Element in der Kochplatte ist vollständig versiegelt, sodass es sicher gewaschen werden kann, um vollständig in Wasser einzutauchen
3. Weder einen Metallschwamm noch Scheuermittel verwenden, um die Backflächen nicht zu beschädigen.
4. Kontrollsonde nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen oder damit in Kontakt bringen.
5. Die Außenflächen mit einem feuchten Schwamm reinigen und gut trocknen.
6. Sich immer versichern, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor es aufbewahrt wird.
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.



Senya International
21 bd Général Leclerc
59100 Roubaix, France

Fabriqué en R.P.C
Référence : SYCK-G021
Version 1

