



Manuale d' istruzioni

Owner's Guide

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Instrucciones para el uso

Manual de instruções

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по применению

Przewodnik użytkownika

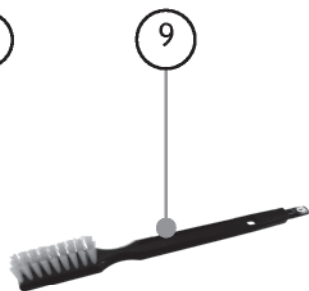
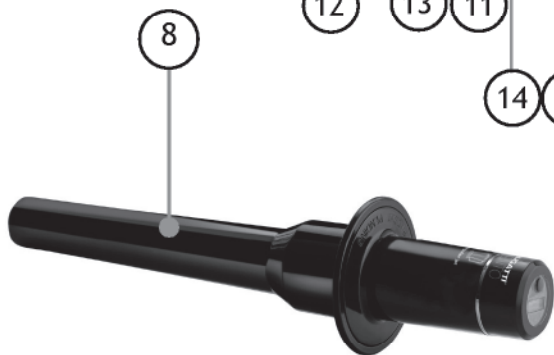
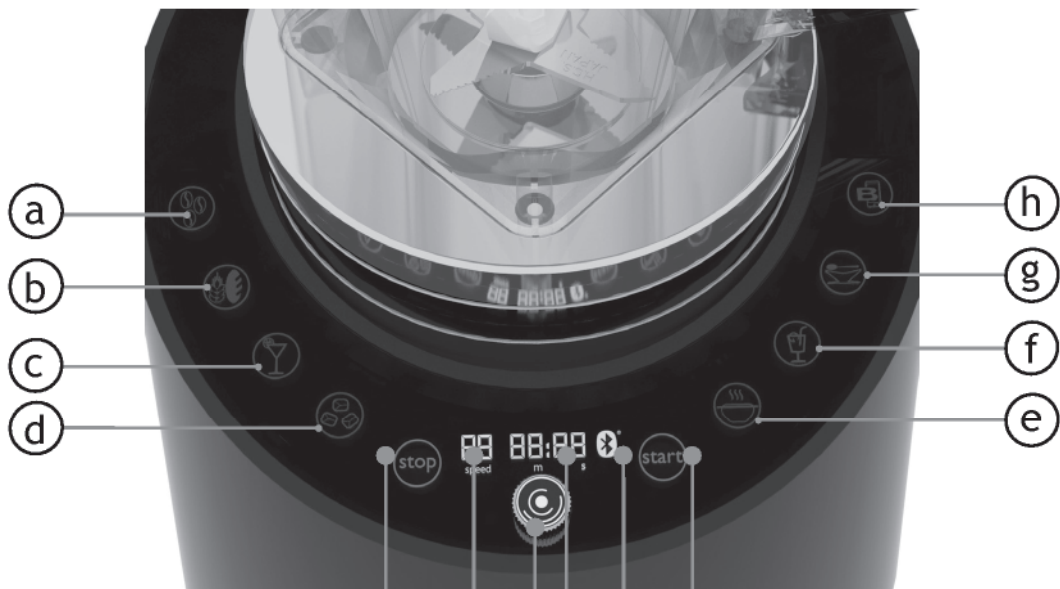
المالك دليل

用戶指南

BUGATTI®
VENTO



BUGATTI®
VENTO





BUGATTI® VENTO

Visita il sito Bugatti per
CENTRI ASSISTENZA - MANUALI D'USO - REGISTRARE LA GARANZIA - VIDEO

Visit Bugatti website to find
SERVICECENTRES - OWNER'S GUIDES - WARRANTY REGISTRATION - VIDEO

www.casabugatti.it

Pag. 1 italiano

Pag. 21 english

Pag. 41 français

Pag. 61 deutsch

Pag. 81 español

Pag. 101 português

Pag. 121 nederlands

Pag. 141 русский

Pag. 161 polska

Pag. 181 العربية

Pag. 201 中国的

INFORMAZIONI IMPORTANTI

Gentile cliente, grazie per aver acquistato Vento, il frullatore di Casa Bugatti. Come tutti gli elettrodomestici, anche questo frullatore deve essere utilizzato con prudenza e attenzione per evitare lesioni alle persone o danni al frullatore.

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE IL FRULLATORE PER LA PRIMA VOLTA, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE E LE PRESCRIZIONI DI SICUREZZA. UTILIZZARE IL FRULLATORE SOLO DOPO AVER COMPRESO A FONDO LE ISTRUZIONI.

AVVERTENZA

Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- uso improprio o non conforme all'uso previsto
- messa in funzione del frullatore a vuoto
- riparazioni eseguite da persone non autorizzate
- uso di ricambi o accessori non originali

Istruzioni per l'uso

Per maggiori informazioni o in caso di problemi non sufficientemente spiegati in queste istruzioni, contattare il Servizio clienti di CASA BUGATTI.

CONSERVARE QUESTO MANUALE e non dimenticare di consegnarlo al successivo proprietario del frullatore. In caso di smarrimento del manuale prima dell'utilizzo del frullatore, richiederne una copia al Servizio clienti di CASA BUGATTI o inviare una mail a diva@casabugatti.it o scaricarla dal sito www.casabugatti.it

Sulla prima pagina della copertina sono inserite le illustrazioni relative al testo. Tenere aperta la prima pagina durante la lettura delle istruzioni d'uso.

Indice

Pag. 4

Specifiche tecniche

Pag. "

Descrizione dei componenti del frullatore

Pag. "

Descrizione dei componenti del display

Pag. 5-7

Importanti precauzioni di sicurezza

Pag. 8

Installazione e primo utilizzo

Pag. 9

Montaggio e smontaggio gruppo lame (5)

Pag. 10-13

Consigli e suggerimenti

Pag. 10

Utilizzo delle funzioni a 60 velocità

Pag. 10

Utilizzo della funzione impulso (pulsante impulso 11)

Pag. 11

Utilizzo del bicchiere dosatore (1)

Pag. 11

Utilizzo del miscelatore termometro (8)

Pag. 12

Utilizzo delle 7 funzioni preimpostate

Pag. 13

Utilizzo dell'applicazione B-Chef

Pag. 13-14

Pulizia e manutenzione

Pag. 14-16

Individuazione e risoluzione guasti

Pag. 17-20

Garanzia



Tutte le informazioni contenute nel manuale sono state attentamente verificate. L'azienda si riserva il diritto di spiegare l'elaborazione del testo in caso di errori di stampa o informazioni fuorvianti. NB: Si noti che l'azienda aggiorna costantemente le informazioni contenute nei manuali dei propri prodotti, incluse le specifiche tecniche. Ci riserviamo il diritto di revisionare il manuale senza preavviso. L'aspetto, la forma e il colore di tutti i prodotti si basano sull'estetica standard dei reali prodotti.

TABELLA velocità *

VELOCITÀ	RPM giri al minuto	VELOCITÀ	RPM giri al minuto
1	400	31	9200
2	600	32	9400
3	800	33	9600
4	1000	34	9800
5	1200	35	10000
6	1400	36	10200
7	1600	37	10400
8	1800	38	10600
9	2000	39	10800
10	2200	40	11000
11	2400	41	11200
12	2600	42	11400
13	2800	43	11600
14	3000	44	11800
15	3400	45	12000
16	3800	46	12200
17	4200	47	12400
18	4600	48	12600
19	5000	49	12800
20	5400	50	13000
21	5800	51	13200
22	6200	52	13400
23	6600	53	13600
24	7000	54	13800
25	7400	55	14000
26	7800	56	14200
27	8200	57	14400
28	8600	58	14600
29	8800	59	14800
30	9000	60	15000

* Le velocità s'intendono a vuoto

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione elettrica	Vedi targhetta dati posta sotto l'apparecchio
Potenza nominale	Vedi targhetta dati posta sotto l'apparecchio
Dimensioni	25 x 25 x h 51 cm circa
Corpo	ABS; caraffa in Tritan PCT senza BPA
Peso	6,1 Kg ca.
Lunghezza del cavo di alimentazione	1,0 metri circa
Protezione sicurezza surriscaldamento incorporata	

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI DEL FRULLATORE

Bicchiera dosatore	①
Coperchio	②
Caraffa in PCT Tritan senza BPA, 2,0 litri	③
Ghiera	④
Gruppo lame montato	⑤
Base motore	⑥
Cavo staccabile con spina (solo uso domestico) - Cavo fisso (uso commerciale)	⑦
Barra miscelatore con termometro incorporato	⑧
Spazzola	⑨

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI DEL DISPLAY

Display comandi touchscreen
Selettore controllo velocità manuale e impulso / manopola
Pulsante stop
Display velocità
Display tempo
Icona Bluetooth
Pulsante start



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA LEGGERE L'INTERO MANUALE ATTENTAMENTE. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE USATO SOLO DA ADULTI IN GRADO DI UTILIZZARLO. CONSERVARE LE ISTRUZIONI.

1. PER IMPEDIRE LESIONI GRAVI, SCOSSE ELETTRICHE E INCENDI, NON IMMERGERE I CAVI, LE SPINE O IL FRULLATORE STESSO NELL'ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI, IN PARTE O INTERAMENTE

2. Il frullatore è stato progettato per **L'USO DOMESTICO E PROFESSIONALE**. Usare il frullatore solo per lo scopo previsto. Non eseguire modifiche tecniche.

3. È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio è usato nelle vicinanze dei bambini.

L'apparecchio non può essere usato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non siano dotate di un'esperienza e una competenza sufficienti, a meno che non siano supervisionate o non abbiano ricevuto istruzioni. Il frullatore deve essere usato solo da adulti che sanno come usarlo nel rispetto del presente manuale.

4. Non toccare le parti elettriche sotto tensione. Si correrebbe così il rischio di subire scosse elettriche e lesioni fisiche gravi. Collegare il frullatore a una presa a muro di tensione adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dati posta sotto l'apparecchio. Non usare il frullatore a piedi nudi o bagnati.

5. Nella confezione è inserito in dotazione un cavo di alimentazione corto. Non usare cavi di alimentazione lunghi e staccabili o prolunghie. Usare solo se un **ELETTRICISTA QUALIFICATO** può confermarne la conformità

alle normative elettriche. **NON USARE** prese multiple o riduttori. Se si utilizza un cavo di alimentazione lungo e staccabile o una prolunga:

a) Il cavo elettrico o prolunga deve avere almeno le stesse proprietà elettriche del frullatore specificate nella targhetta posta sotto l'apparecchio.

b) Il cavo lungo o prolunga non deve sporgere da mobili, piani di banconi o tavoli, per evitare che possa essere afferrato o tirato da un bambino.

c) Non posizionare il frullatore o i cavi sopra o vicino a un fornello caldo o alla piastra elettrica o nel/vicino al forno.

d) Non utilizzare all'aperto.

e) Non lasciare che i cavi pendano dai bordi del tavolo o del bancone o tocchino superfici calde.

f) Non usare il frullatore dopo che si è verificato un guasto e che è stato in qualche modo danneggiato. Portare

l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo esaminare o riparare.

g) Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dalla casa costruttrice o da un centro assistenza autorizzato o da una persona qualificata per prevenire ogni rischio.

Usare accessori non consigliati dalla casa costruttrice può causare incendi, scosse elettriche e lesioni fisiche.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

6. Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con il frullatore. I bambini non sono in grado di comprendere che gli elettrodomestici sono pericolosi. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non possono essere seguite da un bambino senza supervisione.

7. Posizionare il frullatore su una superficie piana, accertandosi che la base sia posizionata saldamente sulla superficie cosicché il frullatore sia stabile. **ATTENZIONE:** Non usare il frullatore su una superficie inclinata.

Non posizionare il frullatore su superfici surriscaldate o accanto a fiamme libere.

8. Non posizionare utensili da cucina o altri attrezzi nella caraffa se il frullatore è acceso. Così facendo si possono provocare lesioni fisiche gravi o danni irreparabili al frullatore. È possibile usare una spatola solo se il frullatore è spento e la spina (7) è disinserita dalla presa.

9. Per garantirne il corretto funzionamento, posizionare il frullatore su una superficie piana, in un luogo ben illuminato e pulito accanto a una presa di corrente. Tenere il frullatore ad almeno 10 cm dalla parete.

10. Quando si lascia il frullatore incustodito; quando non lo si usa; prima di rimuoverne/smontarne i componenti e/o cambiare accessori, disinserire sempre la spina (7) dalla presa di corrente.

11. Per nessun motivo toccare il frullatore con le mani bagnate o umide o con un panno bagnato o umido.

Disinserire sempre la spina dalla presa quando non si usa il frullatore e prima di pulirlo. Non tirare il cavo per rimuovere la spina. Disinserire sempre la spina prima di rimuovere e montare componenti diversi. Pulire il frullatore con un panno asciutto o leggermente inumidito, non abrasivo, aggiungendo qualche goccia di detergente neutro non corrosivo (non usare solventi). Pulire solo ed esclusivamente le superfici esterne del frullatore.

12. Il frullatore deve sempre essere controllato mentre è in funzione.

13. Mettere sempre una mano sul coperchio (indossare sempre guanti da forno prima di frullare alimenti o liquidi bollenti) mentre il frullatore è in funzione.

14. Non usare mai le 60 velocità o la funzione impulso con la caraffa vuota per non danneggiare le parti meccaniche del gruppo lame (5).

15. Non inserire una quantità di ingredienti e alimenti superiore alla capacità massima consentita di 2,0 litri.

16. Non toccare le parti in movimento.

17. Le lame sono affilate. Maneggiare con estrema cautela.

18. Non lasciare mai le lame (5) immerse in acqua e non lasciare mai liquidi nella caraffa (3) per troppo tempo.

19. Per evitare lesioni fisiche gravi e danni irreparabili al frullatore, non posizionare mai il gruppo lame (5) sulla base (6) senza aver prima montato la caraffa (3).

20. Accertarsi che la caraffa (3) sia ben posizionata sulla base (6) e che il coperchio (2) con il bicchiere dosatore (1) sia ben fissato alla caraffa prima di usare il frullatore.

21. Per evitare lesioni fisiche e danni all'apparecchio, non rimuovere mai la caraffa (3) dalla base (6) finché le lame non si sono completamente fermate.

22. Il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) devono sempre essere in posizione quando il frullatore è in funzione.

23. Non inserire gli alimenti con le mani. Usare il bicchiere dosatore o appositi utensili per versare o inserire gli alimenti nella caraffa.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

24. Non tentare di rimuovere i dispositivi di sicurezza: si possono causare gravi lesioni fisiche o danneggiare irreparabilmente il frullatore.
25. Avviare prima il frullatore a bassa velocità e aumentare la velocità solo se necessario.
26. La caraffa (3) non è adatta per conservare gli alimenti. Tenerla sempre vuota, asciutta e pulita dopo l'uso.
27. Si ottengono migliori risultati tagliando prima gli alimenti a dadini o a fette.
28. Indossare guanti da forno per frullare liquidi bollenti.
29. Per la preparazione di bevande fredde con alimenti molto densi, aggiungere un cubetto di ghiaccio ogni volta per raggiungere la consistenza desiderata. Usare il pulsante impulso (14) per ottenere un risultato migliore.
30. In caso di guasti, difetti o probabili difetti dopo una caduta, disinserire la spina immediatamente dalla presa di corrente. Non usare il frullatore se guasto. Le riparazioni devono essere effettuate da un centro assistenza BUGATTI. Contattare il proprio rivenditore e/o il servizio clienti BUGATTI.
Usare un estintore ad anidride carbonica (CO₂) per spegnere incendi. Non usare acqua o estintori a polvere.
31. Il frullatore Vento è dotato di una protezione automatica contro il surriscaldamento. Questo sistema permette al motore del frullatore di durare molto più a lungo. Se la macchina si surriscalda, il sistema arresta immediatamente tutte le funzioni e visualizza il codice E3. La ventola rimane in funzione per raffreddare la macchina. Una volta raffreddato, il frullatore sarà di nuovo in grado di operare normalmente.

Installazione e primo utilizzo

L'imballo originale è pensato per la spedizione postale. Conservatelo per rispedire il frullatore, in caso di necessità, al fornitore. Prima di installare il frullatore, attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza sopra specificate in tutti i suoi punti.

Dopo aver estratto il frullatore dall'imballo, controllare che sia in perfette condizioni e che nessun tipo di materiale, parti di imballaggio, della scheda di garanzia o altro siano accidentalmente entrati nell'alloggiamento della base motore (6) (es. attorno all'ingranaggio superiore) o nella caraffa (3) durante il trasporto o lo spacchettamento.

Tenere la busta di plastica che contiene il frullatore lontano dalla portata dei bambini: può essere causa di soffocamento.

Non collegare il frullatore alla presa di corrente finché non è correttamente e completamente assemblato e scollegare sempre il frullatore dalla presa dopo l'uso.

Prima del primo utilizzo, lavare il bicchiere dosatore (1), il coperchio (2) e la caraffa (3).

Per un lavaggio rapido, versare un bicchiere d'acqua bollente nella caraffa e aggiungere una goccia di detergente.

Chiudere la caraffa con il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) e con il selettore (11) avviare il frullatore per almeno 30 secondi. Svuotare la caraffa e risciacquare con cura prima di riusarla.

Lavare con detergenti neutri, non abrasivi o corrosivi, sciacquare con cura e lasciare asciugare completamente.

Per rimuovere la polvere eventualmente accumulatasi sulla base motore (6) del frullatore, è sufficiente spolverare con un panno asciutto e morbido.

1) Posizionare il coperchio (2) assemblato con il bicchiere dosatore (1) sulla caraffa (3); eseguire quest'operazione avendo cura di posizionare la parte filettata del coperchio in corrispondenza del lato di versamento della caraffa.

2) Il frullatore è dotato di sistema di sicurezza Bugatti che impedisce l'azionamento del motore quando il coperchio non è perfettamente in posizione sulla caraffa e la caraffa stessa non è correttamente posizionata sulla base motore (6).

3) Dopo aver verificato quanto detto sopra e aver seguito rigorosamente le precauzioni di sicurezza, è possibile collegare il frullatore all'alimentazione di rete.

Collegamento all'alimentazione elettrica: la corrente elettrica è mortale. Attenersi rigorosamente alle precauzioni di sicurezza.

Il frullatore Vento deve essere collegato con il cavo di alimentazione (7) a una presa con idonea tensione come indicato sulla targhetta dati posta sotto il frullatore.

Prima di scollegare il frullatore dalla presa, accertarsi che si sia fermato completamente. Controllare che il selettore di velocità (11) sia impostato su zero (0), attendere che l'operazione in corso sia terminata e disinserire la spina della presa a muro. Non disinserire mai la spina dalla presa a muro tirando il cavo (7).

Non usare cavi difettosi o danneggiati.

Non permettere che le parti sotto tensione vengano a contatto con l'acqua: pericolo di corto circuito!!! (attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza sopra specificate in tutti i punti).

Montaggio e smontaggio gruppo lame (5)

Il montaggio e smontaggio del gruppo lame (5) deve avvenire per la sostituzione dello stesso. Per compiere questa azione è necessario richiedere il gruppo lame (5) e l'utensile (5a), che aiuta nello svolgimento della procedura indicata di seguito, al Servizio clienti Bugatti o tramite mail a diva@casabugatti.it.

Come rimuovere il gruppo lame (5) dalla caraffa (3).

ATTENZIONE! Indossare guanti durante quest'operazione:

- 1) Posizionare un panno su una superficie piana;
- 2) Rimuovere il coperchio (2) con il bicchiere dosatore (1) dalla caraffa (3);
- 3) Adagiare la caraffa (3) su un fianco su un panno;
- 4) Fig. A: Posizionare l'utensile (5a) sulla ghiera (4) posta alla base delle caraffa (3). Ruotarlo in senso antiorario per svitare il gruppo lame assemblato.
- 5) Fig. B: Tenere saldamente con una mano il gruppo lame (5) e con l'altra mano spingere la parte inferiore nella caraffa (3). Così facendo è possibile rimuovere il gruppo lame (5) dalla caraffa (3). Indossare dei guanti.



Come montare il gruppo lame (5):

ATTENZIONE! Indossare guanti durante quest'operazione:

- 1) Rimuovere il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) dalla caraffa;
- 2) Adagiare la caraffa (3) su un fianco su una superficie piana;
- 3) Fig. C: Indossando un paio di guanti, con una mano tenere il gruppo lame (5) per le due sporgenze centrali;
- 4) Fig. D: Si noti che il foro e il gruppo lame assemblato (5) hanno due parti non arrotondate, ma piatte.
- 5) Fig. D ed E: Inserendo la mano nella caraffa (3) aperta, posizionare correttamente il gruppo lame assemblato (5) nel foro sulla base della caraffa (3); premere delicatamente il gruppo lame assemblato (5) nel foro, finché non raggiunge il fondo della caraffa. Attenzione a non spingere troppo: le lame sono molto affilate!
- 6) Posizionare la ghiera (4) sull'utensile (5a). Con una mano posizionare il gruppo lame assemblato (5) nel foro, attraverso la caraffa (3). Con l'altra mano afferrare l'utensile (5a) con la ghiera (4). Posizionarlo sotto la base della caraffa (3) e serrare saldamente la ghiera (4) sulla parte filettata del gruppo lame assemblato (5), inserito nel foro della caraffa (3), ruotandolo in senso orario.



C



D



E



F

Consigli e suggerimenti

A. Utilizzo delle funzioni a 60 velocità

- 1) Attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza e alle istruzioni di installazione sopra specificate in tutti i punti.
- 2) Una volta inserita la spina del cavo (7), il display (10) si accende e subito dopo il pulsante rosso start (16) lampeggia e sul display viene visualizzato OFF. È un importante segnale che indica che il frullatore è collegato all'alimentazione elettrica e sotto tensione, mentre le funzioni del frullatore sono in standby.
- 3) Posizionare la caraffa (3), precedentemente assemblata come da istruzioni, sulla base motore (6).
- 4) Rimuovere il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) dalla caraffa (3).
- 5) Per un risultato ottimale, tagliare il cibo a dadini o a fette.
- 6) Inserire il cibo che si desidera frullare nella caraffa (3) (senza superare la capacità massima consentita di 2,0 litri) e richiudere la caraffa (3) con il coperchio (2) completo di bicchiere dosatore (1).
- 7) Una volta posizionati correttamente la caraffa (3) e il coperchio (2) sulla base motore (6), le funzioni del frullatore possono essere attivate toccando il pulsante rosso start lampeggiante (16): il pulsante rosso start (16) è ora fisso e tutte le icone sul display (10) sono accese.
- 8) Afferrare saldamente il manico della caraffa (3) con una mano e ruotare il selettore di velocità (11) fino alla velocità desiderata.

Per aumentare la velocità: ruotare la manopola di controllo velocità (11) in senso orario;

Per ridurre la velocità: ruotare la manopola di controllo velocità (11) in senso antiorario;

Le velocità sono 60; vedi tabella di conversione in RPM (giri al minuto).

- 9) È possibile arrestare il frullatore in qualsiasi momento, semplicemente toccando il pulsante rosso stop (12) sul display (10) o ruotando la manopola di controllo velocità (11) in senso antiorario fino a velocità 0;
- 10) Per rimuovere la caraffa (3), afferrarla per il manico e sollevarla verso l'alto per staccarla dalla base motore (6). Per versare il cibo frullato, rimuovere il coperchio (2).
- 11) Non allentare la ghiera (4) del gruppo lame (5) sulla caraffa (3) se vi è ancora del liquido nel frullatore per evitare che fuoriesca dal fondo della caraffa (3).
- 12) Indossare guanti da forno per frullare liquidi o alimenti bollenti.
- 13) Il frullatore Vento è dotato di sistema di sicurezza brevettato Bugatti per garantirne la sicurezza del funzionamento: il sistema consente l'azionamento del motore solo se il coperchio (2) è perfettamente posizionato sulla caraffa (3) e la caraffa (3) stessa correttamente posizionata sulla base motore (6).

B. Utilizzo della funzione impulso (pulsante impulso 11)

- 1) Attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza e alle istruzioni di installazione sopra specificate in tutti i punti.
- 2) Una volta inserita la spina del cavo (7), il display (10) si accende e subito dopo il pulsante rosso start (16) lampeggia e sul display viene visualizzato OFF. È un importante segnale che indica che il frullatore è collegato all'alimentazione elettrica e sotto tensione, mentre le funzioni del frullatore sono in standby.
- 3) Posizionare la caraffa (3), precedentemente assemblata come da istruzioni, sulla base motore (6).
- 4) Rimuovere il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) dalla caraffa (3).
- 5) Per un risultato ottimale, tagliare il cibo a dadini o a fette.
- 6) Inserire il cibo che si desidera frullare nella caraffa (3) (senza superare la capacità massima consentita

di 2,0 litri) e richiudere la caraffa (3) con il coperchio (2) completo di bicchiere dosatore (1).

7) Una volta posizionati correttamente la caraffa (3) e il coperchio (2) sulla base motore (6), le funzioni del frullatore possono essere attivate toccando il pulsante rosso start lampeggiante (16): il pulsante rosso start (16) è ora fisso e tutte le icone sul display (10) sono accese.

8) Afferrare saldamente il manico della caraffa (3) con una mano e ruotare il selettore di velocità (11) fino alla velocità desiderata.

Per aumentare la velocità: ruotare la manopola di controllo velocità (11) in senso orario;

Per ridurre la velocità: ruotare la manopola di controllo velocità (11) in senso antiorario;

Le velocità sono 60; vedi tabella di conversione in RPM (giri al minuto).

AVVERTENZA: TENERE SEMPRE UNA MANO SUL COPERCHIO QUANDO IL MOTORE È IN FUNZIONE.

9) La funzione impulso è disponibile a tutte le velocità di funzionamento del frullatore.

10) Premere la manopola di controllo velocità (11) per ottenere la velocità massima. La funzione impulso è attiva solo a manopola premuta. In questo caso, le lame ruotano alla massima velocità finché non si rilascia il pulsante impulso (11).

11) Una volta rilasciato il pulsante impulso (11), il frullatore torna alla velocità impostata con il selettore di velocità (11).

12) Indossare guanti da forno per frullare liquidi o alimenti bollenti.

13) Usare una spatola solo se il frullatore è spento e la spina (7) è disinserita dalla presa.

C. Utilizzo del bicchiere dosatore (1)

Il bicchiere dosatore è utile per aggiungere ingredienti in piccole quantità attraverso il foro del coperchio. Il contenuto massimo del bicchiere dosatore (1) è 50 ml. Rimuovere il bicchiere dosatore (1) dal coperchio (2) per aggiungere gli ingredienti attraverso il foro centrale del coperchio (2) solo a frullatore spento.

D. Utilizzo del miscelatore termometro (8)

Grazie al miscelatore termometro è possibile mescolare ingredienti molto densi e/o surgelati che non possono essere lavorati con le normali funzioni di un frullatore. Il miscelatore termometro mantiene costante la circolazione degli ingredienti impedendo la creazione di bolle d'aria tra la lama e gli ingredienti in lavorazione (vedi figura G).

Il miscelatore termometro BUGATTI può inoltre essere utile per misurare la temperatura della miscela in lavorazione. Per conoscere la temperatura, è sufficiente immergere una parte del miscelatore (8) nella miscela contenuta nella caraffa (3) del frullatore e premere il pulsante in alto; sul display viene visualizzata la temperatura della miscela (vedi figura H). Premendo

il pulsante per 3 secondi, l'unità di misura della temperatura passa da °C e °F e viceversa.

Rimuovere il bicchiere dosatore (1) e inserire correttamente il miscelatore (8) nella caraffa (3) attraverso il foro centrale del coperchio (2), come illustrato nell'immagine seguente.

Quest'operazione deve essere effettuata a frullatore spento. **USARE il miscelatore (8) SOLO con il coperchio posizionato sulla caraffa (3). NON USARE il miscelatore se il coperchio non è posizionato sulla caraffa.**



G



H

E. Utilizzo delle 7 funzioni preimpostate

- 1) Attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza e alle istruzioni di installazione sopra specificate in tutti i punti.
- 2) Una volta inserita la spina del cavo staccabile (7), il display touchscreen (10) si accende e subito dopo il pulsante rosso start (16) lampeggia e sul display viene visualizzato OFF. È un importante segnale che indica che il frullatore è collegato all'alimentazione elettrica e sotto tensione, mentre le funzioni del frullatore sono in standby.
- 3) Posizionare la caraffa (3), precedentemente assemblata come da istruzioni, sulla base motore (6).
- 4) Rimuovere il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) dalla caraffa (3).
- 5) Per un risultato ottimale, tagliare il cibo a dadini o a fette.
- 6) Posizionare gli alimenti che si desiderano frullare nella caraffa (3) (senza superare la capacità massima consentita di 2,0 litri) e richiudere la caraffa (3) con il coperchio (2) completo di bicchiere dosatore (1).
- 7) Una volta posizionati correttamente la caraffa (3) e il coperchio (2) sulla base motore (6), le funzioni del frullatore possono essere attivate toccando il pulsante rosso start lampeggiante (16): il pulsante rosso start (16) è ora fisso e tutte le icone sul display (10) sono accese.
- 8) Si possono usare le funzioni preimpostate per evitare di cambiare manualmente la velocità, migliorando così il risultato.
- 9) Scegliere la funzione desiderata tra le 7 preimpostate (vedi tabella seguente) toccando l'icona sul display (10);
- 10) L'icona selezionata inizia a lampeggiare;
- 11) Per avviare la funzione, toccare il pulsante start (16).

ATTENZIONE:

Le funzioni con il simbolo* (Impasto; Cocktail; Tritaghiaccio; Zuppe; Frullati; Salse) prevedono cambi automatici di velocità predefiniti per ottenere migliori risultati.

ICONA	FUNZIONE	TEMPO PREIMPOSTATO	VELOCITÀ PREIMPOSTATA
	Frutta secca/ chicchi di caffè	≈ 45 s	Variabile
	Impasto* 250gr / 8.82 oz	≈ 55 s	Variabile
	Cocktail*	≈ 1 m	Variabile
	Tritaghiaccio* 12pcs	≈ 50 s	Variabile
	Zuppe*	≈ 9 m	Variabile
	Frullati*	≈ 1 m	Variabile
	Salse*	≈ 1 m	Variabile

Consigli e suggerimenti

F. Utilizzo dell'applicazione B-Chef

B-Chef è un'applicazione sviluppata da Bugatti per tablet e smartphone collegabili mediante "Bluetooth® 4 dual mode low energy".

Questa app è utile in cucina e permette di cucinare piatti all'altezza dei grandi chef.

L'applicazione B-Chef permette di:

- consultare un database illimitato di ricette Bugatti;
- ricevere aggiornamenti dai grandi chef su consigli, ricette e tendenze;
- decidere se realizzare la ricetta da soli o con l'aiuto della funzione B-Chef;
- condividere ricette sui social network o nella community Bugatti;
- invitare amici a cena;
- creare una lista della spesa e inviarla via e-mail;
- salvare le proprie ricette preferite e creare un ricettario personale;
- inviare le proprie ricette a Bugatti per arricchire il nostro database di ricette.

L'applicazione B-Chef da la possibilità di cucinare a mano, seguendo le varie fasi della ricetta usando l'apparecchio manualmente, o cucinare con l'aiuto dell'applicazione B-Chef.

Per cucinare con l'aiuto dell'applicazione B-Chef, è sufficiente scaricarla e seguire le istruzioni d'uso della app sul proprio smartphone o tablet.

Pulizia e manutenzione

DISINSERIRE SEMPRE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO NON SI UTILIZZA L'APPARECCHIO E PRIMA DI PULIRLO. NON DISINSERIRE LA SPINA DALLA PRESA TIRANDO IL CAVO. NON IMMERGERE PARZIALMENTE O TOTALMENTE CAVI, SPINE E FRULLATORE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.

- 1) Disinserire la spina dalla presa prima di pulire il frullatore. Non disinserire la spina dalla presa tirando il cavo.
- 2) Si consiglia di pulire il frullatore subito dopo l'uso.
- 3) Non lasciare la base motore (6) o il cavo con la spina bagnata (7).
- 4) Pulire la base motore (6) con un panno umido e infine asciugare. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- 5) Il pennello (9) serve per pulire la fessura interna del coperchio (2) e lo spazio tra la caraffa (3) e la barra di acciaio del sistema di sicurezza.
- 6) Non toccare le lame. Per pulirle, posizionarle sotto l'acqua corrente e sfregarle con uno spazzolino. Lasciarle asciugare all'aria. Tenere le lame lontano dalla portata dei bambini: possono causare lesioni gravi.
- 7) Prima di riutilizzare il frullatore, verificare che tutti i componenti siano correttamente assemblati e perfettamente asciutti, soprattutto la base motore (6).
- 8) La caraffa (3) non può essere lavata in lavastoviglie. Internamente può essere lavata a mano con acqua calda mentre esternamente pulire solo con panno umido.

9) Per un lavaggio rapido, versare un bicchiere d'acqua bollente nella caraffa e aggiungere una goccia di detergente. Chiudere con il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) e con il selettore (11) avviare il frullatore per almeno 30 secondi. Svuotare la caraffa e risciacquare con cura prima di riusarla.

10) Per allungare al massimo la vita utile del frullatore Vento e mantenerlo sempre in buone condizioni di funzionamento, è importante seguire questi semplici suggerimenti di manutenzione:

a) Ruotare manualmente, indossando dei guanti, l'albero del portalame per accertarsi che giri senza impuntarsi e che non ruoti troppo liberamente. Se la lama s'impunta o gira troppo liberamente, contattare il centro assistenza Bugatti: diva@casabugatti.it per informazioni sulla garanzia o un Distributore autorizzato Bugatti.

b) Controllare periodicamente la bussola alla ricerca di eventuali segni di usura, crepe o fessure. Se danneggiata, contattare il servizio assistenza Bugatti: diva@casabugatti.it per informazioni sulla garanzia o un Distributore autorizzato Bugatti.



Individuazione e risoluzione guasti

LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE NON PREVEDONO OGNI POSSIBILE CONDIZIONE O SITUAZIONE. USARE IL BUON SENSO NELL'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO O DI QUALSIASI ALTRO MACCHINARIO.

In caso di guasti o danni al frullatore Vento o qualora si sospettino anomalie, disinserire immediatamente la spina dalla presa. Qualora il guasto non possa essere risolto seguendo le istruzioni riportate in questo manuale, contattare il Servizio Clienti di BUGATTI. Le riparazioni effettuate in maniera non corretta possono esporre l'utente a gravi lesioni. L'azienda non si assume responsabilità per danni o lesioni causati da riparazioni eseguite in maniera non corretta e in tal caso il diritto alla garanzia decade.

Problema

Il motore non inizia a girare

Possibile causa

- 1) La spina del cavo (7) del frullatore non è ben inserita nella presa a muro.
- 2) La spina del cavo (7) del frullatore non è ben inserita nella presa sul retro della base motore (6).

Soluzione

- 1) Controllare che la spina del cavo (7) della base motore (6) sia ben inserita nella presa a muro.
 - 2) Controllare che la spina del cavo (7) della base motore (6) sia ben inserita nella presa a muro.
- Controllare il salvavita o il fusibile della propria abitazione per accertarsi che sia su ON.
- Controllare che vi sia elettricità nell'impianto.

<p>Il display (10) non si accende.</p>	<p>1) La spina del cavo (7) del frullatore non è ben inserita nella presa a muro.</p> <p>2) La spina del cavo (7) del frullatore non è ben inserita nella presa sul retro della base motore (6).</p>	<p>1) Controllare che la spina del cavo (7) della base motore (6) sia ben inserita nella presa a muro.</p> <p>2) Controllare che la spina del cavo (7) della base motore (6) sia ben inserita nella presa a muro.</p> <p>Controllare il salvavita o il fusibile della propria abitazione per accertarsi che sia su ON.</p> <p>Controllare che vi sia elettricità nell'impianto.</p>
<p>Il display è completamente spento.</p>	<p>1) La spina non è ben inserita nella presa a muro o nella presa alla base del frullatore.</p> <p>2) Impianto elettrico dell'abitazione spento.</p> <p>3) Il fusibile di sicurezza non funziona.</p>	<p>1) Controllare e inserire correttamente la spina nella presa a muro o nella presa sul frullatore.</p> <p>2) Controllare l'interruttore generale del proprio impianto elettrico.</p> <p>3) Contattare il servizio clienti Bugatti</p>
<p>Durante la mescolatura di ingredienti morbidi, l'apparecchio produce una vibrazione sulla caraffa (3).</p>	<p>1) È normale quando si lavora un impasto.</p> <p>2) Il gruppo lame assemblato (5) è troppo lento.</p>	<p>1) Ogni volta che si frullano ingredienti duri o pesanti, la macchina produce una vibrazione sulla caraffa (3). È normale, non va considerata come una vibrazione anomala.</p> <p>2) Seguire il punto 9 del capitolo Pulizia e manutenzione.</p>
<p>La consistenza degli ingredienti frullati non è soddisfacente.</p>	<p>1) Gli ingredienti frullati sono troppo freddi o troppo solidi. Si creano sacche d'aria durante la mescolatura.</p> <p>2) Il tempo di mescolatura non è sufficiente.</p>	<p>1) Accertarsi che gli ingredienti frullati non cavitino (non creino sacche d'aria) durante la mescolatura. Se gli ingredienti sono troppo freddi o troppo solidi, la lama del frullatore può ruotare liberamente in una sacca d'aria. Questo fenomeno si può evitare riducendo il ghiaccio, aumentando il liquido e/o accertandosi che gli ingredienti surgelati non siano al di sotto di -12 °C.</p> <p>2) Aumentare il tempo di mescolatura. Se gli ingredienti frullati si mescolano bene, ma non hanno avuto abbastanza tempo per frullarsi completamente, provare con un ciclo più lungo o premere il pulsante impulso (11) per frullare ulteriormente.</p>
<p>Dopo aver premuto il pulsante start (16), il frullatore non avvia le lame.</p>	<p>Il sistema di sicurezza Bugatti funziona c o r r e t t a m e n t e , proteggendo l'utente.</p>	<p>Accertarsi che il coperchio (2) sia correttamente posizionato sulla caraffa (3) e che la caraffa (3) sia correttamente inserita sulla base motore (6).</p>

<p>Il frullatore si arresta automaticamente durante la mescolatura.</p>	<p>1) La caraffa (3) è stata urtata accidentalmente ed è uscita dalla posizione corretta sulla base motore (6).</p> <p>2) Il coperchio (2) è stato rimosso durante la mescolatura.</p>	<p>1) Attenzione a non urtare la caraffa (3) durante la mescolatura poiché il sistema di sicurezza Bugatti farebbe arrestare il frullatore.</p> <p>2) Attenzione a non rimuovere il coperchio (2) durante la mescolatura poiché il sistema di sicurezza Bugatti farebbe arrestare il frullatore.</p>
<p>Il display visualizza E3 (Errore 3).</p>	<p>Surriscaldamento: La protezione surriscaldamento automatica del motore del frullatore è scattata: questa funzione integrata è pensata per proteggere il motore e impedire che la macchina si surriscaldi.</p>	<p>Attendere che la ventola si arresti dopo aver raffreddato la macchina. Dopo il raffreddamento, il frullatore sarà di nuovo in grado di operare normalmente.</p> <p>Se non si è completamente sicuri di come usare il frullatore, seguire solo le ricette Bugatti. Non usare velocità superiori o inferiori a quelle suggerite.</p> <p>Non frullare più a lungo di quanto suggerito.</p> <p>Usare il miscelatore termometro (8) per miscele più dense e tenere gli ingredienti in movimento attorno e attraverso le lame.</p>
<p>Il display visualizza E2 (Errore 2).</p>	<p>1) Surriscaldamento: La protezione surriscaldamento automatica del motore del frullatore è scattata: il cibo blocca le lame (5) e questa funzione integrata è pensata per proteggere il motore e impedire che la macchina si surriscaldi.</p> <p>2) Il fusibile di sicurezza non funziona a causa del surriscaldamento.</p>	<p>1) Disinserire la spina del frullatore. Rimuovere la caraffa (3) e tutto il cibo che blocca le lame (5). Attendere 5 secondi e reinserire la spina del frullatore. Durante la mescolatura, aggiungere gradualmente gli ingredienti solidi e più pesanti.</p> <p>Se non si è completamente sicuri di come usare il frullatore, seguire solo le ricette Bugatti. Non usare velocità superiori o inferiori a quelle suggerite.</p> <p>Non frullare più a lungo di quanto suggerito.</p> <p>Usare il miscelatore termometro (8) per miscele più dense e tenere gli ingredienti in movimento attorno e attraverso le lame.</p> <p>2) Contattare il servizio clienti Bugatti</p>

GARANZIA

Garanzia per uso domestico:

1) Per allungare al massimo la vita utile del frullatore Vento e mantenerlo sempre in buone condizioni di funzionamento, è importante seguire questi semplici suggerimenti di manutenzione:

a) Ruotare manualmente, indossando dei guanti, l'albero del portalame per accertarsi che giri senza impuntarsi e che non ruoti troppo liberamente. Se la lama s'impunta o gira troppo liberamente, contattare il centro assistenza Bugatti: diva@casabugatti.it per informazioni sulla garanzia o un Distributore autorizzato Bugatti.

b) Controllare periodicamente la bussola alla ricerca di eventuali segni di usura, crepe o fessure. Se danneggiata, contattare il servizio assistenza Bugatti: diva@casabugatti.it per informazioni sulla garanzia o un Distributore autorizzato Bugatti.

2) Ambito di applicazione della GARANZIA

Bugatti garantisce i propri prodotti contro guasti macchina che si verificano entro 3 anni dalla data di acquisto IN CASO DI DIFETTI DI MATERIALE O DI FABBRICAZIONE O NORMALE USURA DA USO DOMESTICO; Bugatti o il distributore autorizzato Bugatti, entro 30 giorni dalla ricezione del prodotto restituito, sosterrà il costo dei ricambi e della manodopera ritenuta necessaria da Bugatti per riparare la macchina guasta. Se la macchina guasta non può essere riparata, Bugatti la sostituirà a propria discrezione. L'unico obbligo di Bugatti, ai sensi della presente garanzia, è riparare o sostituire il componente o i componenti coperti da garanzia stabiliti esclusivamente da Bugatti.

La presente garanzia è concessa da Bugatti al proprietario della macchina solo per uso domestico. La presente garanzia non si applica ai prodotti usati per scopi commerciali, affittati o rivenduti. Se il proprietario della macchina cambia nel corso dei 3 anni di validità della garanzia, si prega di aggiornare le informazioni relative al proprietario inviando una mail a diva@casabugatti.it

3) Limiti di garanzia

La presente garanzia si applica solo al normale uso domestico. La presente garanzia non si applica alle macchine usate in ambito commerciale o in applicazioni non domestiche.

La presente garanzia non copre

a) modifiche estetiche che non compromettono il funzionamento

b) graffi sulla superficie della caraffa dovuti all'uso di alimenti duri e secchi (es. cereali)

c) scolorimento o conseguenze dell'uso di prodotti abrasivi, detergenti, accumuli di cibo, spazzolini abrasivi.

d) La presente garanzia è valida solo se la macchina è usata nel rispetto del manuale di istruzioni. Abuso, uso scorretto, uso disattento, alterazioni della base motore, del contenitore o di altri componenti, esposizione a condizioni anomale o estreme o mancato rispetto delle istruzioni d'uso invalideranno la presente garanzia.

e) La garanzia sarà invalidata in caso di riparazioni alla macchina non effettuate da Bugatti o da un centro assistenza autorizzato Bugatti. Bugatti non sarà responsabile dei costi sostenuti per riparazioni non autorizzate.

Alcuni paesi (al di fuori dell'Unione Europea) non permettono l'inclusione di limiti di garanzia. In tali paesi, i suddetti limiti potrebbero non essere applicabili all'utente. Al di fuori dell'Unione Europea potrebbero applicarsi altre garanzie.



4) La presente garanzia è il solo ed esclusivo rimedio giuridico a disposizione dell'acquirente e la sola responsabilità di Bugatti. I dipendenti o rappresentanti di Bugatti o altre persone non sono autorizzati a concedere garanzie o effettuare modifiche alla presente garanzia. In nessun caso, né per contratto, risarcimento, garanzia, illecito (esclusa negligenza), responsabilità oggettiva o altro, Bugatti sarà responsabile per danni speciali, indiretti, accidentali o consequenziali, inclusi, senza limitazioni, perdita di profitti o ricavi.

5) Bugatti garantisce l'utente finale originario (necessaria prova d'acquisto) che questo frullatore Bugatti modello VENTO è privo di difetti di materiale e fabbricazione per tutta la validità della garanzia applicabile al frullatore Vento, come descritto nel presente documento e alle condizioni stabilite di seguito:

MOTORE:

a) Se il motore a CC Bugatti (il motore CC senza accessori) si guasta entro 20 ANNI DI USO ESCLUSIVAMENTE DOMESTICO, Bugatti sosterrà il costo di tutti i componenti e della manodopera necessari per la riparazione della base motore. La garanzia non copre i costi di trasporto. In caso di uso commerciale, la garanzia sul motore dura solo 3 anni dalla data di acquisto.

b) Se il motore a CC Bugatti (il motore CC senza accessori) si guasta dopo 20 ANNI DI USO ESCLUSIVAMENTE DOMESTICO, Bugatti sosterrà solo il costo della manodopera necessaria per la riparazione del motore. Il motore e il trasporto non saranno coperti da garanzia.

COMPONENTI:



Caraffa



Coperchio



Bicchiere dosatore



Gruppo lame



Bussola

Caraffe/contenitori, coperchio, bicchiere dosatore, lame e gruppo lame, bussola sono tutti componenti coperti da garanzia contro difetti di materiale e fabbricazione per UN ANNO dalla data di acquisto.

6) Per garanzia s'intende la sostituzione o la riparazione gratuita dei componenti che costituiscono il frullatore e che erano guasti al momento dell'acquisto a causa di difetti di fabbricazione.

7) In caso di danni irreparabili o guasti ripetuti dovuti ai difetti di fabbricazione di cui sopra, ad esclusiva discrezione della casa costruttrice, la macchina sarà sostituita.

8) La garanzia non copre danni causati da:

a) uso improprio o errato

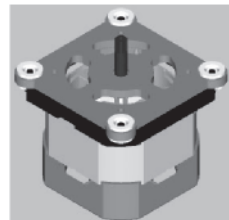
b) difetti causati da rotture accidentali o distrazione.

c) mancato rispetto di istruzioni e avvertenze, errata installazione e manutenzione

d) messa in funzione del frullatore a vuoto (con la caraffa vuota)

e) manutenzione e/o modifiche eseguite da personale non autorizzato

f) uso di ricambi non originali



g) trasporto

h) altre circostanze non attribuibili a difetti di fabbricazione. Sono escluse eventuali altre rivendicazioni non riconducibili a diritti riconosciuti per legge.

9) La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti o lesioni a persone, cose e animali domestici derivanti dal mancato rispetto di tutte le prescrizioni di sicurezza contenute in questo manuale, in particolare il mancato rispetto delle istruzioni di installazione, uso e manutenzione del frullatore.

10) La sostituzione o la riparazione non estendono il periodo di garanzia. La garanzia non copre la sostituzione di materiali di consumo come caraffe/contentitori, coperchio, bicchiere dosatore, lame e gruppo lame, bussola.

11) La garanzia ha inizio alla data della ricevuta che prova l'acquisto e alla ricezione della scheda di garanzia da parte di Casa Bugatti: visita il sito web di Bugatti alla sezione registrazione prodotti in garanzia: www.casabugatti.com. Conservare con cura la ricevuta per tutta la durata della garanzia. Qualora sia necessario rispedito il prodotto, è necessario dare prova dell'acquisto.

12) Per i dettagli di garanzia relativi alle macchine acquistate fuori dall'Unione Europea, contattare il proprio distributore autorizzato Bugatti o inviare un'e-mail a diva@casabugatti.it per trovare il distributore più vicino.

13) Qualora il frullatore Vento acquistato necessita di assistenza o riparazioni coperte da garanzia, contattare Bugatti per avere assistenza sulla garanzia. Per le macchine acquistate nell'Unione Europea, inviare un messaggio a diva@casabugatti.it o al centro assistenza autorizzato Bugatti per l'Unione Europea più vicino, cercando sul sito web ufficiale <http://www.casabugatti.com/service-center>. Se acquistato fuori dall'Unione Europea, contattare il proprio distributore autorizzato Bugatti o inviare un messaggio a diva@casabugatti.it per trovare il distributore più vicino.

14) Gli articoli inviati a Bugatti conformemente ai termini del presente documento devono essere inviati nell'imballo originale o imballo idoneo. Il cliente è responsabile dei costi di spedizione in entrata per l'assistenza in garanzia. Non spedire prodotti senza l'approvazione di Bugatti. Tutti i resi devono recare il numero di autorizzazione resi chiaramente visibile sull'esterno dell'imballo. I prodotti inviati a Bugatti senza previa autorizzazione o approvazione saranno rispediti al mittente "così come sono" senza riparazioni.

15) La suddetta garanzia limitata è il solo rimedio giuridico a disposizione dell'acquirente che, insieme a Bugatti, dichiara espressamente di rinunciare a qualsiasi altra garanzia o condizione, espressa o implicita, legale o di altra natura, tra cui implicite garanzie di commerciabilità e altre garanzie implicite di idoneità a uno specifico utilizzo e, senza limitare la generalità di quanto detto sopra, l'acquirente e Bugatti con la presente escludono, per quanto ammesso dalla legge, l'applicazione di leggi sulla vendita di merci e la convenzione delle Nazioni Unite sui contratti per la vendita internazionale delle merci eventualmente applicabili. Alcune giurisdizioni non ammettono l'applicazione di garanzie limitate o implicite o danni speciali, accidentali o indiretti.

16) L'apparecchio registra ogni funzione ed eventuali guasti durante l'uso. Per garantire un servizio ottimale, queste informazioni saranno controllate durante gli interventi di assistenza e manutenzione.

Garanzia per uso commerciale:


Il frullatore Vento di Bugatti è approvato anche per l'uso commerciale. Per una versione più completa dei termini e condizioni di garanzia, si prega di contattare Bugatti per richiedere assistenza inerente alla garanzia tramite il sito web www.casabugatti.com. Per le macchine acquistate all'interno dell'Unione Europea, inviare un messaggio a diva@casabugatti.it o al centro assistenza autorizzato Bugatti per l'Unione Europea più vicino, cercando sul sito web ufficiale <http://www.casabugatti.com/service-center>. Se acquistato fuori dall'Unione Europea, contattare il proprio distributore autorizzato Bugatti o inviare un messaggio a diva@casabugatti.it per trovare il distributore più vicino.

SERVIZIO ASSISTENZA

In caso di guasto al frullatore, contattare un rivenditore autorizzato BUGATTI che rispedirà il frullatore alla casa costruttrice.

L'acquirente è responsabile di tutti i costi di trasporto e/o consegna per tutte le riparazioni, indipendentemente dal fatto che siano o meno coperte da garanzia.

Se possibile, conservare l'imballo originale del frullatore per un'eventuale spedizione.

 **SMALTIMENTO DEL PRODOTTO CONFORME ALLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.**
Alla fine della sua vita utile, il prodotto deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato a un centro di raccolta differenziata della propria municipalità o ai rivenditori che offrono questo servizio.

La raccolta differenziata degli elettrodomestici permette di eliminare le conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute derivanti da uno smaltimento errato e il recupero dei materiali riciclabili all'insegna del risparmio energetico e della salvaguardia delle fonti energetiche. Il simbolo del cassonetto barrato sul prodotto indica che deve essere smaltito separatamente come elettrodomestico.

IMPORTANT NOTICES

Dear Customer, thank you for choosing Vento, the blender from Casa Bugatti. Like any domestic appliance, this blender must be used with care and attention to prevent people injuries and blender damages.

BEFORE USING THE BLENDER FOR THE FIRST TIME, READ ALL THE INSTRUCTIONS ON INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE AND THE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY. DO NOT USE THE BLENDER UNLESS YOU ARE THOROUGHLY FAMILIAR WITH THE INSTRUCTIONS.

WARNING

No liability is accepted for damage due to:

- incorrect use or use other than for its intended purpose
- running any blender function whilst the blender is empty
- repairs carried out by unauthorized persons
- use of non-original spare parts or accessories

Instructions for use

For further information, or in the event of problems that have not been sufficiently addressed in these instructions, contact Customer Care at CASA BUGATTI .

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY and remember to pass them on to those who will use the blender after you. If the instructions are lost before you use the blender, request the instruction booklet from Customer Care at CASA BUGATTI or send an e-mail to diva@casabugatti.it or download it from www.casabugatti.it

On the first page of the cover you will find the illustrations relating to the text. Keep the first page open as you read the instructions on use.

Index

Pag. 24

Specifications

Pag. "

Description of blender parts

Pag. "

Blender controls

Pag. 25-27

Important safeguards

Pag. 28

Installation and starting up

Pag. 29

Assembling and disassembling the blade unit (5)

Pag. 30-33

Advice and recommendation on use

Pag. 30

Using functions with 60 speeds

Pag. 30

Using pulse function (pulse button 11)

Pag. 31

Using the measuring filler cup (1)

Pag. 31

Using the Thermometer Stirrer Stick (8)

Pag. 32

Using the 7 preset functions

Pag. 33

Using the B-Chef application

Pag. 33-34

Cleaning and maintenance

Pag. 34-36

Troubleshooting

Pag. 37-40

Warranty



All the details of the text have been carefully checked. Our company reserves the full right to explain the elaboration of the text if there is any printing error or misleading information. Note: Please be reminded that our company keeps every product detail shown on the instruction book updated, including the technical specifications. We reserve to revise the instruction book without prior notice. All product's outlook, shape and color are based on the standard of actual physical products.

Speeds table*

SPEED	RPM	SPEED	RPM
1	400	31	9200
2	600	32	9400
3	800	33	9600
4	1000	34	9800
5	1200	35	10000
6	1400	36	10200
7	1600	37	10400
8	1800	38	10600
9	2000	39	10800
10	2200	40	11000
11	2400	41	11200
12	2600	42	11400
13	2800	43	11600
14	3000	44	11800
15	3400	45	12000
16	3800	46	12200
17	4200	47	12400
18	4600	48	12600
19	5000	49	12800
20	5400	50	13000
21	5800	51	13200
22	6200	52	13400
23	6600	53	13600
24	7000	54	13800
25	7400	55	14000
26	7800	56	14200
27	8200	57	14400
28	8600	58	14600
29	8800	59	14800
30	9000	60	15000

*Speeds are intended with no load

SPECIFICATIONS

Power supply	See rating plate underneath appliance
Power rating	See rating plate underneath appliance
Dimensions	25 x 25 x h 51 cm approximately
Body	ABS; Tritan PCT BPA-free jar
Weight	6.1 Kg approx
Length of power cable	1.0 metres approximately
Incorporated thermal overload protection	

DESCRIPTION OF BLENDER PARTS

Ingredient measuring filler cup	①
Lid	②
PC Tritan BPA-free jar, 2.0 litres - 64 onzs	③
Nut ring	④
Assembled blade unit	⑤
Motor base body	⑥
Detachable cable with plug (household use only) - Fixed cable (commercial use)	⑦
Thermometer Stir Stick	⑧
Brush	⑨

DESCRIPTION OF DISPLAY PARTS

Proximity Touch Screen Control Panel	⑩	
Manual Speed Selector and Pulse / Knob	⑪	
Stop button	⑫	a) Nuts/Coffee Beans function
Speed display	⑬	b) Dough function
Time display	⑭	c) Cocktails function
Bluetooth icon	⑮	d) Ice Crush function
Start button	⑯	e) Sauce function
		f) Smoothies function
		g) Soups function
		h) B-Chef function

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY. THE APPLIANCE MUST BE USED ONLY BY ADULTS WHO HAVE BEEN TRAINED IN ITS USE. KEEP THESE INSTRUCTIONS.

1. TO PREVENT SERIOUS INJURIES, ELECTRIC SHOCKS AND FIRE DO NOT IMMERSE CABLES, PLUGS, OR THE BLENDER ITSELF IN WATER OR OTHER LIQUIDS, EITHER PARTIALLY OR TOTALLY

2. The blender has been designed for **HOUSEHOLD AND PROFESSIONAL USE**. Use the blender only for its intended use. Do not make any technical modification.

3. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. The blender must be used only by adults who know how to use it in accordance with these instructions.

4. Never touch live electrical parts. They may cause electric shocks and serious personal injury. Connect the blender to a wall socket having the appropriate voltage. The voltage must correspond to the voltage indicated on the rating plate underneath the appliance. Do not use the blender with bare or wet feet.

5. A short power cable with plug is supplied. Long detachable power cords or extension cables should not be used. Use one

only if a **QUALIFIED ELECTRICIAN** can confirm that it complies with wiring regulations. **DO NOT USE** plug/socket adapters. If a long detachable power cable or extension cable is used:

a) The electrical rating of the detachable power cable or extension cable should be at least as great as the electrical rating of the blender indicated underneath the blender itself.

b) A long cable or extension cable must never protrude from furniture or over counter tops or table tops where it may be pulled on by children or tripped over.

c) Do not place blender or cables on or near a hot gas range or electric hotplate, or in or near the oven.

d) Do not use outdoors.

e) Do not let the cables hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.

f) Do not operate the blender after it has developed faults, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination or repair.

g) If the power cable or plugs are damaged, they must be replaced by the manufacturer or with authorized service centre or by a qualified person in order to prevent all risks.

Using accessories that have not been recommended by the manufacturer may cause fires, electric shocks and personal injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

6. Make sure that children cannot play with the blender. Children are not aware that electrical appliances are dangerous. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.
7. Place the blender on a flat surface, making sure that the feet rest firmly on the flat surface so that the blender is stable. CAUTION: Do not operate the blender on an inclined surface.
Do not position the blender on hot surfaces or near open flames.
8. Do not place kitchen utensils or other implements in the jar when the blender is on. Placing any utensil in the jar whilst the blender is running may cause serious personal injury or irreparable harm to the blender. A spatula may be used only when the blender is switched off and the plug (7) is removed from the socket.
9. In order to ensure that the blender works properly, place it on a level surface, in a well-lit and cleaned room near to a power socket. Keep the blender at least 10 cm (4 inches) away from the wall.
10. If the blender is unattended; when the blender is not in use; before removing/disassembling any part; before cleaning and/or change accessories, always disconnect the plug (7) from the power socket.
11. Never touch the blender, for any reason, with wet or damp hands or with a damp or wet cloth. Always unplug the appliance if it is not used and before cleaning. Never pull on the cable to remove the plug. Always remove the plug before removing and fitting different parts. The blender must be cleaned with a dry or slightly damp non abrasive cloth, adding a few drops of non-corrosive neutral detergent (never use solvents). Clean only and exclusively the outside surfaces of the blender.
12. The blender must always be supervised whilst it is in use.
13. Always put a hand on the upper part of the lid (always wear oven gloves before blending hot foods or liquids) when the blender is running.
14. Never run the 60 speeds or the pulse function with the jar empty as you could damage the mechanical parts of the assembled blade unit (5).
15. Do not insert ingredients and food beyond the maximum permitted capacity of 2.0 litres (64 ounces).
16. Do not touch moving parts.
17. The blades are sharp. Handle with extreme caution.
18. Never leave the blades (5) soaking in water and never leave liquid inside the jar (3) for a long time.
19. To prevent serious personal injury and irreparable damage to the blender, never position the complete blade unit (5) on the base body (6) unless the jar (3) has been fitted completely.
20. Make sure that the jar (3) is well lodged in the base (6) and that the lid (2) with measuring filler cup (1) is well fixed to the jar before using the blender.
21. To prevent personal injury and damage to the appliance, never remove the jar (3) from the base (6) until the blades have come to a complete stop.
22. The lid (2) and measuring filler cup (1) must always be in position when the blender is running.
23. Never use your hands to insert food. Use the measuring filler cup or appropriate utensils to pour or insert food into the jar.

IMPORTANT SAFEGUARDS

24. Do not attempt to remove the safety devices: you could cause serious personal injury or severely damage the blender.

25. Always start blending at a low speed and increase speed only if necessary.

26. The jar (3) is not for storing food. Always keep it empty, dry and clean when not in use.

27. For best results cut the food into cubes or slices.

28. When blending hot liquids wear oven gloves.

29. If you wish to make cold drinks from foods having high density, add an ice cube each time to reach the desired consistency. Use the pulse button (14) to obtain a better result.

30. In the event of faults, defects or suspected defects after a fall, remove the plug immediately from the power socket. Never use the blender if it is faulty. Repairs must be carried out by BUGATTI Service Centre. Contact your dealer and/or BUGATTI Customer Care.

Use a carbon dioxide (CO₂) extinguisher to fight fires. Do not use water or powder extinguishers.

31. Vento Blender is well equipped with an over-temperature automatic protection. This system will give much longer life to the motor of your blender. If the unit is overheated automatically stops all its functions and the display will show E3. The ventilation fan will keep running to cool down the unit. After cooling down the blender will be able to operate again normally.

32. Ref approval and FCC regulation only:

a. 15.21: Changes or modifications not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

c. 15.105: NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/ TV technician for help.

Installation and starting up

The original package is designed for dispatch by post. Keep it in case you need to return the blender to the supplier. Before installing the blender strictly follow all points of the safety instructions specified before. After removing the blender from its package, check that it is in perfect condition and check that no type of material, packaging, warranty sheet or anything else has accidentally entered inside the housing of the motor base (6) (e.g. around the top gear) or in the jar (3) during transport or unpacking.

Keep the plastic bag containing the blender away from children: it may cause suffocation.

Do not plug in the blender until it has been correctly and completely assembled and always unplug the blender after use.

Before using for the first time, wash the filler cup (1), the lid (2), and the jar (3).

For a quick wash, pour a glass of hot water into the jar and add a drop of detergent.

Place the lid (2) and the measuring filler cup (1) on the jar and use the selector (11) to run the blender for at least 30 seconds. Pour the water from the jar and rinse it thoroughly before using it again.

Wash with neutral, non-abrasive and non-corrosive detergents, rinse and dry carefully.

To remove the dust that may have accumulated on the motor base body (6) of the blender, simply wipe with a dry soft cloth.

1) Insert the lid (2) assembled with the filler cup (1) on the top of the assembled jar (3); to do this please be careful to put the stepped part of the lid in correspondence with the pouring part of the jar.

2) The blender is provided with the Bugatti Safety system, that prevents the motor from being activated unless the lid is perfectly put on the jar and the jar itself is correctly put on the motor base (6).

3) After making the above checks, and complying strictly with the safety instructions, connect to the main power supply.

Connecting to the power supply: electric current can kill. Comply strictly with the safety instructions.

The Vento blender must be connected via the power cable (7) to a socket which voltage complies with the one indicated on the rating plate under the blender.

Before unplugging the blender, make sure that it has come to a complete standstill. Check that the speed selector (11) is set at zero (0), wait for the current task to finish and then remove the plug from the wall socket.

Never remove the plug from the socket by pulling on the cable (7).

Never use defective or damaged cables.

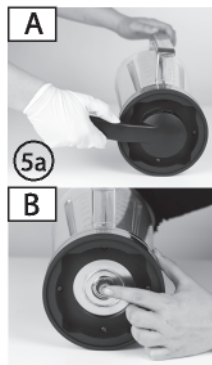
Never allow parts carrying live voltage to come into contact with water: you may cause a short circuit!!! (adhere strictly to all points of the safety instructions specified before).

Assembling and disassembling the blade unit (5)

The assembling and disassembling of the blade unit (5) must occur only to replace it. To do this, it is required to ask the blade unit (5) and the tool (5a) that helps doing the following steps, to the Bugatti Service Centre or writing to diva@casabugatti.it. How to remove the blade unit (5) from the Jar (3).

ATTENTION! During this operation wear gloves:

- 1) Put a cloth on a flat surface;
- 2) Remove the lid (2) with the measuring filler cup (1) from the jar;
- 3) Place the jar (3) on its side on the cloth;
- 4) Pic. A: Take the tool (5a) and place it onto the nut ring (4) under the jar (3) base. Turn it anticlockwise. This will unscrew the assembled blade unit.
- 5) Pic. B: Keep firmly the assembled blade unit (5) with one hand and with the other hand push the bottom part of it into the jar (3). This enables to remove the assembled blade unit (5) from the jar (3). Make sure to wear gloves.



How to assemble the blade unit (5):

ATTENTION! During this operation wear gloves:

- 1) Remove the lid (2) and the measuring filler cup (1) from the jar;
- 2) Place the jar (3) on its side on a flat surface;
- 3) Pic. C: Wearing gloves, with one hand take the assembled blade unit (5) by the two central prongs;
- 4) Pic. D: Please note that both the hole and the assembled blade unit (5) have two parts that are not round but flat.
- 5) Pic. D & E: Entering the opened jar (3) place the assembled blade unit (5) correctly into the hole at the base of the jar (3); Push softly the assembled blade unit (5) into the hole, until it reaches the bottom of the jar. Be careful not to push too much: blades are really sharp!
- 6) Take the nut ring (4) and place it on the tool (5a). With one hand take the assembled blade unit (5) and place it, through the jar (3), into the hole. With the other hand take the tool (5a) with the nut ring (4). Place it under the jar (3) base and firmly tighten the nut ring (4) on the screwed part of the assembled blade unit (5) inserted into the hole of the jar (3), turning it clockwise.



C



D



E



F

Advice and recommendations on use

A. Using functions with 60 speeds

- 1) Adhere strictly to all safety, installation and instructions specified before.
- 2) Once the plug of the cable (7) has been plugged in all the proximity touch panel (10) switches on and, immediately, only the red start button (16) blinks and the display shows OFF. This is an important signal that indicates that the blender is connected to the power supply and is therefore carrying live current, while the blender functions are in stand-by.
- 3) Put the jar (3), which has been assembled according to instructions, on the motor base (6).
- 4) Remove the lid (2) and the measuring filler cup (1) from the jar (3).
- 5) Cut the food into cubes or slices to obtain the ideal result.
- 6) Place the food that you are going to blend in the jar (3) (without exceeding the maximum permitted level of 2.0 litres - 64 onzs) and put the lid (2) complete with the measuring filler cup (1) back on the jar (3).
- 7) When the jar (3) and the lid (2) are properly in their places on the motor base (6), the functions of the blender can be activated by touching the blinking start button (16): the red start button (16) is now steady and all icons on the display (10) are on.
- 8) Hold the jar (3) handle firmly with one hand and turn the speed selector (11) to the desired speed.
To increase the speed: turn the Knob speed control (11) clockwise;
To decrease the speed: turn the Knob speed control (11) anticlockwise;
The speeds are 60; refer to the conversion table for the RPM (Rounds Per Minute).
- 9) The blender can be stopped any time simply by touching the red stop button (12) on the display (10) or by turning the knob speed control (11) anticlockwise until the speed 0;
- 10) To remove the jar (3), take the jar (3) by the handle and lift it up vertically to remove it from the motor base (6). To pour the blended food, remove the lid (2).
- 11) Do not loosen the nut ring (4) of the blade unit (5) from the jar (3) while there is any liquid in the blender as this will cause leaks of liquid from the bottom of the jar (3).
- 12) When blending hot food or liquids wear oven gloves.
- 13) The Vento Blender is provided with the patented Bugatti Safety system to ensure safe operations: the system allows the motor to run only if the lid (2) is perfectly put on the jar (3) and the jar (3) itself is correctly put on the motor base (6).

B. Using pulse function (pulse button 11)

- 1) Adhere strictly to all safety, installation and instructions specified before.
- 2) Once the plug of the cable (7) has been plugged in all the proximity touch panel (10) switches on and, immediately, only the red start button (16) blinks and the display shows OFF. This is an important signal that indicates that the blender is connected to the power supply and is therefore carrying live current, while the blender functions are in stand-by.
- 3) Put the jar (3), which has been assembled according to instructions, on the motor base (6).
- 4) Remove the lid (2) and the measuring filler cup (1) from the jar (3).
- 5) Cut the food into cubes or slices to obtain the ideal result.
- 6) Place the food that you are going to blend in the jar (3) (without exceeding the maximum permitted level

of 2.0 litres - 64 onzs) and put the lid (2) complete with the measuring filler cup (1) back on the jar (3).

7) When the jar (3) and the lid (2) are properly in their places on the motor base (6), the functions of the blender can be activated by touching the blinking start button (16): the red start button (16) is now steady and all icons on the display (10) are on.

8) Hold the jar (3) handle firmly with one hand and turn the speed selector (11) to the desired speed.

To increase the speed: turn the Knob speed control (11) clockwise;

To decrease the speed: turn the Knob speed control (11) anticlockwise;

The speeds are 60; refer to the conversion table for the RPM (Rounds Per Minute).

WARNING: ALWAYS KEEP A HAND ON TOP OF THE LID WHILST THE MOTOR IS RUNNING.

9) The pulse function can be used at all speeds at which the blender is running.

10) Press the knob speed control (11) to achieve maximum speed. Only while pushing it, the pulse function is activated. This makes the blades rotate at the maximum speed until the pulse button (11) is released.

11) Once the pulse button (11) is released, the blender will return to the speed settled with the speed selector (11).

12) When blending hot food or liquids, wear oven gloves.

13) Use a spatula only when the blender is switched off and the plug (7) is unplugged from the socket.

C. Using the measuring filler cup (1)

The filler cup is used to add small quantities of ingredients from the hole of the lid. The max content of the measuring filler cup (1) is 50 ml. Remove the measuring filler cup (1) from the lid (2) to add the ingredients through the central hole in the lid (2) only if the blender is switched off.

D. Using the Thermometer Stirrer Stick (8)

The use of Stirrer Stick allows the blending of very thick and/or frozen ingredients that cannot be processed by using the regular function of a blender. The Stirrer Stick maintains the food flow circulation by preventing the creation of air bubbles between the blade and the ingredients under process (see picture G).

The BUGATTI Thermometer Stir stick can be also used to measure the temperature of processed mixture. To know the temperature just immerse a part of the stirrer stick (8) into the mixture in jar(3) of the blender and push on the button on the top of it; on the display is shown the temperature of the mixture (see picture H). Pushing on the button



for 3 seconds the temperature changes from °C to °F and vice versa.

Remove the measuring filler cup (1) and correctly insert the stirrer stick (8) into the jar (3) through the lid's central hole (2), as per below image. This operation has to be done when the blender is switched off.

ONLY USE the stirrer stick (8) when the lid is placed on the jar (3). DO NOT USE the stirrer stick if the lid is not placed on the jar.

G

H

Advice and recommendations on use

E. Using the 7 preset functions

- 1) Adhere strictly to all safety, installation and instructions specified before.
- 2) Once the plug of the detachable cable (7) has been plugged in all the proximity touch panel (10) switches on and, immediately, only the red start button (16) blinks and the display shows OFF. This is an important signal that indicates that the blender is connected to the power supply and is therefore carrying live current, while the blender functions are in stand-by.
- 3) Put the jar (3), which has been assembled according to instructions, on the motor base (6).
- 4) Remove the lid (2) and the measuring filler cup (1) from the jar (3).
- 5) Cut the food into cubes or slices to obtain the ideal result.
- 6) Place the food that you are going to blend in the jar (3) (without exceeding the maximum permitted level of 2.0 litres - 64 onzs) and put the lid (2) complete with the measuring filler cup (1) back on the jar (3).
- 7) When the jar (3) and the lid (2) are properly in their places on the motor base (6), the functions of the blender can be activated by touching the blinking start button (16): the red start button (16) is now steady and all icons on the display (10) are on.
- 8) The preset functions can be used to avoid any manual change of speed, improving the blending.
- 9) Choose the function needed among the 7 preset (see the table below) by touching the icon on the proximity touch panel (10);
- 10) The selected icon starts to blink;
- 11) To start the function touch the Start button (16).

ATTENTION:

The functions with the symbol * (Dough; Cocktails; Ice crush; Soup; Smoothie; Sauce) are characterized by automatic preset speed changes for better results.

ICON	FUNCTION	PRESET TIME	PRESET SPEED
	Nuts / Coffee beans	≈ 45 s	Variable
	Dough* 250gr / 8.82 oz	≈ 55 s	Variable
	Cocktails*	≈ 1 m	Variable
	Ice Crush* 12pcs	≈ 50 s	Variable
	Soup*	≈ 9 m	Variable
	Smoothie*	≈ 1 m	Variable
	Sauce*	≈ 1 m	Variable

Advice and recommendations on use

F. Using the B-Chef application

B-Chef is Bugatti's application for Tablets and Smartphones connectable through "Bluetooth® 4 dual mode low energy".

This app helps in cooking and allows to cook as a great chef.

The B-Chef application allows to:

- consult an endless database of Bugatti's recipes;
- have updated advices, recipes and trends from great chefs;
- choose if do the recipe by yourself or with the help of the B-Chef function;
- share recipes on social networks or on the Bugatti Community;
- invite friends for dinner;
- do the shopping list and sent it by e-mail;
- save your favourite recipes to create a personal recipe book;
- send your recipes to Bugatti in order to enlarge the Bugatti recipes' database.

B-Chef application gives the possibility to cook manually, following the steps of the recipe using the appliance manually, or to cook with the help of B-Chef application.

To cook with the help of B-Chef application, just download it and then follow the instruction on use of the app on your smart phone or tablet.

Cleaning and maintenance

ALWAYS UNPLUG THE BLENDER WHEN IT IS NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. DO NOT UNPLUG THE BLENDER BY PULLING ON THE CABLE. DO NOT IMMERSE CABLES, PLUGS OR THE BLENDER IN WATER OR OTHER LIQUIDS, EITHER PARTIALLY OR TOTALLY.

- 1) The blender must be unplugged from the socket to be cleaned. Do not pull on the cable to unplug.
- 2) You are advised to clean the blender immediately after use.
- 3) Never leave the motor base (6) or the cable with wet plug (7).
- 4) Clean the motor base (6) with a damp cloth and then dry. Do not use abrasive detergents.
- 5) The brush (9) helps to clean the inner slot of the lid (2) as well as the space between the jar (3) and the safety system's steel bar.
- 6) Do not touch the blades. To clean, place them under running water and wipe with a brush. Leave them to air dry. Keep children away from blades: they can cause serious injury.
- 7) Before using the blender again, check that all its parts are correctly assembled and perfectly dry, especially the motor base (6).

8) The jar (3) cannot be washed in the dishwasher. The inner can be hand--washed with hot water, while outside it is recommended to clean only with a wet cloth.

9) For a quick wash, pour a glass of hot water and add a drop of detergent into the jar. Place the lid (2) and the measuring filler cup (1) into the jar and use the selector (11) to run the blender for at least 30 seconds. Drain the water from the jar and rinse it thoroughly before using it again.

10) In order to maximize the life and keep the Vento smart power blender product in good working order, it is important to follow these simple maintenance tips:

a) Manually rotate, by using protection glove, the shaft of the blade bearing assembly to make sure it turns without hesitation or doesn't spin too freely. If the blade hesitates or spins too freely, contact the Bugatti service center: diva@casabugatti.it for warranty information or an authorized Bugatti Distributor Service Center.

b) Periodically check the drive socket to avoid visible wear and tear, cracks, or brakes on the socket. If damaged, contact the Bugatti service center: diva@casabugatti.it for warranty information or an authorized Bugatti Distributor Service Center.



Troubleshooting

INSTRUCTIONS THAT APPEAR IN THIS USER GUIDE DO NOT COVER EVERY POSSIBLE CONDITION OR SITUATION. USE GOOD JUDGMENT WHEN OPERATING THIS OR ANY OTHER MACHINERY.

If the Vento blender develops faults or defects or if irregularities are suspected, unplug it immediately.

If you cannot eliminate the fault by following the instructions in this manual, contact Customer Care at BUGATTI. Repairs carried out incorrectly can expose the user to serious harm. No liability is accepted for damage or injury caused by repairs carried out incorrectly and in such cases warranty rights are avoided.

Trouble

Possible cause

Solution

The motor does not start to turn

1) The plug of the blender's cable (7) is not well inserted in the wall socket.

2) The plug of the blender's cable (7) is not well inserted in the socket on the back of the power base (6).

1) Check if the blender cable's (7) plug of the power base (6) is well connected to the wall socket.

2) Check if the blender cable's (7) plug of the power base (6) is well connected to the wall socket.

Check your house circuit breaker switch or fuse to make sure it is set to the ON position.

Check that there is electricity in your system.

<p>The display (10) doesn't switch on.</p>	<p>1) The plug of the blender's cable (7) is not well inserted in the wall socket.</p> <p>2) The plug of the blender's cable (7) is not well inserted in the socket on the back of the power base (6).</p>	<p>1) Check if the blender cable's (7) plug of the power base (6) is well connected to the wall socket.</p> <p>2) Check if the blender cable's (7) plug of the power base (6) is well connected to the wall socket.</p> <p>Check your house circuit breaker switch or fuse to make sure it is set to the ON position.</p> <p>Check that there is electricity in your system.</p>
<p>The display is completely off.</p>	<p>1) The plug is not well inserted into the wall socket or into the blender base socket.</p> <p>2) Your home power supply is off.</p> <p>3) The protection fuse doesn't work.</p>	<p>1) Check and insert properly the plug into the wall or the blender unit socket.</p> <p>2) Check your power supply general switch.</p> <p>3) Contact the Bugatti Customer Care</p>
<p>During soft blending you hear or feel high vibration of the jar (3).</p>	<p>1) It is normal if you are kneading dough.</p> <p>2) The assembled blade unit (5) is too loose.</p>	<p>1) Every time you blend hard or heavy ingredients, you hear or feel high vibration of the jar (3). This is a normal shaking, not to be considered a faulty vibration.</p> <p>2) Follow the point 9 of the Cleaning and Maintenance chapter.</p>
<p>The blended texture of the mixed ingredients is unsatisfactory.</p>	<p>1) The blended ingredients are too cold or too solid. Air pockets are created during the blending.</p> <p>2) The time of blending is not enough.</p>	<p>1) Make sure the mixed ingredients are not cavitating (creating air pockets) during the blending. When ingredients are too cold or too solid, the blender blade can spin freely in an air pocket. This phenomenon can be avoided by reducing ice, increasing liquid and/or ensuring that frozen ingredients are not colder than -12 °C (10 °F).</p> <p>2) Increase blending time. If the blended ingredients are mixing well but have not had enough time for complete blending, try a longer cycle or press the pulse knob (11) for extra blending.</p>
<p>The blender, after pressing the start button (16) does not start blending.</p>	<p>The Bugatti Safety System is working properly, protecting the user.</p>	<p>Make sure that the lid (2) is properly put on the jar (3) and the jar (3) is correctly inserted on the motor base (6).</p>

<p>The blender automatically stops during the blending.</p>	<p>1) The jar (3) has been accidentally hurt and it has moved from its place on the motor base (6).</p> <p>2) The lid (2) has been removed during the blending.</p>	<p>1) Be careful not to hurt the jar (3) during the blending, because thanks to the Bugatti Safety System the blender will stop.</p> <p>2) Be careful not to hurt remove the lid (2) during the blending, because thanks to the Bugatti Safety System the blender will stop.</p>
<p>The display shows E3 (Error 3).</p>	<p>Overheating: The Automatic Thermal Protection of the motor of the blender is activated: this built-in feature is designed to protect the motor and prevent your machine from overheating.</p>	<p>Wait for the ventilation fan to stop running to cool down the unit. After cooling down, the blender will be able to operate again normally.</p> <p>Process only Bugatti recipes while not completely confident with the use of the machine. Do not process recipes at lower/higher speeds than recommended.</p> <p>Do not process recipes longer than recommended.</p> <p>Use your Thermometer Stirrer Stick (8) to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades.</p>
<p>The display shows E2 (Error 2).</p>	<p>1) Overloading: The Automatic Thermal Protection of the motor of the blender is activated: food stuck the blades (5) and this built-in feature is designed to protect the motor and prevent your machine from overheating.</p> <p>2) The protection fuse doesn't work because of the overloading.</p>	<p>1) Unplug the blender. Take off the jar (3) and remove all the food blocking the blades (5). Wait 5 seconds and then plug the blender in. While blending, add gradually solid and heavy ingredients.</p> <p>Process only Bugatti recipes while not completely confident with the use of the machine. Do not process recipes at lower/higher speeds than recommended.</p> <p>Do not process recipes longer than recommended.</p> <p>Use your Thermometer Stirrer Stick (8) to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades.</p> <p>2) Contact the Bugatti Customer Care</p>

WARRANTY

Household Use Warranty:

1) In order to maximize the life and keep the Vento smart power blender product in good working order, it is important to follow these simple maintenance tips:

a) Manually rotate, by using protection glove, the shaft of the blade bearing assembly to make sure it turns without hesitation or doesn't spin too freely. If the blade hesitates or spins too freely, contact the Bugatti service center: diva@casabugatti.it for warranty information or an authorized Bugatti Distributor Service Center.

b) Periodically check the drive socket to avoid visible wear and tear, cracks, or brakes on the socket. If damaged, contact the Bugatti service center: diva@casabugatti.it for warranty information or an authorized Bugatti Distributor Service Center.



2) Scope of WARRANTY

Bugatti warrants owners against machine fails within 3 years from the date of purchase IN CASE OF DEFECT IN MATERIAL OR WORKMANSHIP OR WEAR AND TEAR FROM ORDINARY HOUSEHOLD USE; Bugatti or the authorized Bugatti distributor service center will, within 30 days from the acceptance of the returned product, assume the cost of the parts and labor deemed necessary by Bugatti to repair the failed machine. If the failed machine cannot be repaired, Bugatti will either replace the machine at Bugatti sole discretion. The sole obligation of Bugatti, under this warranty, is to repair or replace the warranted part or parts as determined exclusively by Bugatti.

This Warranty is extended by Bugatti to the owner of the machine for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or re-sale purposes. If machine's owners change during 3 years' warranty period, please update the owner information by sending an email to diva@casabugatti.it

3) Limitations on Warranty

This warranty applies only for ordinary household use. This warranty does not apply to machines that have been used commercially or in non-household applications.

This warranty does not cover

a) cosmetic changes that do not affect performance

b) scratches on the jar surface due to the usage with hard and dry food (as grain)

c) discoloration or the effects of the use of abrasives or cleaners or food build up or abrasive brushes.

d) This Warranty is only valid if the machine is used in accordance with the instruction booklet. Abuse, misuse, negligent use, alteration of the motor base, container or parts, exposure to abnormal or extreme conditions or failure to follow the operating instructions, will void this Warranty.

e) The Warranty is void if repairs to the machine are performed by someone other than Bugatti or an authorized Bugatti Service Center. Bugatti will not be responsible for the cost of any unauthorized repairs.

Some states/countries (outside European union) do not allow limits on warranties. In such states / countries, the above limitations may not apply to you. Outside the European Union other warranties may apply.

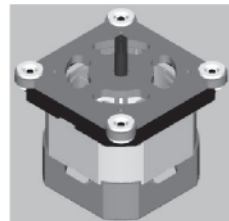
4) This Warranty is the exclusive remedy for purchaser and the sole liability of Bugatti. No employee or representative of Bugatti or any other person is authorized to make any other warranty or any modifications to this Warranty. In no event, whether based on contract, indemnity, warranty, tort (including negligence), strict liability or otherwise, shall Bugatti be liable for any special, indirect, incidental or consequential damages, including, without limitation, loss of profit or revenue.

5) Bugatti warrants to the original end-user (proof of purchase required) that this commercial Bugatti VENTO smart power blender is free from defects in material and workmanship for the warranty periods applicable to the Vento Blender as described herein and subject to the conditions set forth below:
MOTOR:

a) If the Bugatti DC motor (the DC motor without any attachment) will fail within 20 YEARS OF HOUSEHOLD USE ONLY, Bugatti will assume the cost of all parts and labor necessary to repair the motor base. The warranty does not cover the carriage costs. In case of commercial use, the motor warranty lasts only 3 years from the date of purchase.

b) If the Bugatti DC motor (the motor without any attachment) will fail after 20 years of household use only, Bugatti will assume only the labor necessary to replace the motor. Motor and carriage will be out of warranty.

PARTS:



Jar



Lid



Filler cup



Blade assembly



Drive socket

Jars/Containers, Lid, Filler Cup, Blades and blade assembly, drive socket are warranted against defects in material and workmanship for ONE YEAR from the date of purchase.

6) A warranty is deemed to be the replacement or repair free of charge of the parts making up the blender that were faulty at the time of purchase due to manufacturing faults.

7) In the case of irreparable or repeated faults which are due to manufacturing faults as above, at the manufacturer's sole discretion, the machine will be replaced.

8) The warranty does not cover damage due to:

a) improper or faulty use

b) defect caused by accidental breakages or carelessness.

c) failure to follow instructions and warnings, incorrect installation and maintenance

d) running any blender function whilst the blender empty (with the jar empty)

e) maintenance and/or modifications performed by unauthorized personnel

f) use of non-original spare parts

g) carriage

h) any other circumstance that cannot be ascribed to manufacturing faults. Any other claims apart from statutory rights are excluded.

9) The manufacturer accepts no liability for any direct or indirect harm or injury to persons, things and domestic animals that may arise from failure to abide by all the safety instructions contained in this manual, especially failure to abide by the instructions on installation, use and maintenance of the blender.

10) Replacement or repair shall not extend the warranty period. The warranty does not cover the replacement of consumables such as Jars/Containers, Lid, Filler Cup, Blades and blade assembly, drive socket

11) The warranty runs from the date of the receipt as evidence of purchase and from receipt of the warranty card by Casa Bugatti: visit Bugatti website to find the warranty product registration: www.casabugatti.com. Carefully store the receipt for all the duration of the warranty. In case of return of the product, proof of purchase has to be always available.

12) For warranty details for machines purchased outside the Europe Union, contact your authorized Bugatti distributor, or e-mail to diva@casabugatti.it for a distributor near you.

13) In the event your Vento blender needs service or repair covered by the terms of this warranty, please contact Bugatti for warranty assistance. For machines purchased European Union, send a message to diva@casabugatti.it or the Bugatti authorized European Union service center near you by searching on the official web site <http://www.casabugatti.com/service-center>. If purchased outside the European Union, contact your authorized Bugatti Distributor, or send an e-mail to diva@casabugatti.it for a distributor near you.

14) Any item sent to Bugatti pursuant to the terms here of must be sent in original or sufficient packaging. Customer is responsible for in-bound freight costs for warranty service. Do not return or send in products without the approval from Bugatti. All product returns must have the Return Authorization Number clearly marked on the outside of the box. Any product that is sent to Bugatti without prior authorization or approval will be returned to the shipper's address "as is" without repair.

15) The above limited warranty is your exclusive remedy, and you and Bugatti hereby expressly disclaim all other warranties or conditions, express or implied, statutory or otherwise, including any implied warranty of merchantability and any implied warranty of fitness for a particular purpose, and, without limiting the generality of the foregoing, you and Bugatti hereby expressly exclude, to the extent permitted by law, the application of any sale of goods legislation and the United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods, as may be applicable. Some jurisdictions do not allow a limitation on implied warranties or on special, incidental or consequential damages.

16) The appliance records every function and eventual malfunction during use. In order to grant the best service these information will be checked during assistance and maintenance.

Commercial Use Warranty:

Bugatti Vento Blender is approved for Commercial use, too. For more complete warranty terms and condition, please, contact Bugatti for warranty assistance via website www.casabugatti.com. For machines purchased inside the European Union, send a message to diva@casabugatti.it or the Bugatti authorized European Union service center near you by searching on the official web site <http://www.casabugatti.com/service-center>. If purchased outside the European Union, contact your authorized Bugatti Distributor, or send an e-mail to diva@casabugatti.it for a distributor near you.

SERVICE CENTRE

In the event of a blender fault, contact an authorized BUGATTI dealer, who will return the blender to the manufacturer.

The purchaser is responsible for all carriage and/or dispatch costs for all repairs, regardless of whether or not they are covered by warranty.



If possible, keep the blender's original packing for dispatch.

DISPOSAL OF THE PRODUCT IN CONFORMITY TO EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life the product must not be disposed of alongside urban waste. It can be delivered to local-authority separated waste collection centres or to dealers who provide this service.

Separated disposal of a household appliance enables possible negative consequences for the environment and health arising from improper disposal to be eliminated and enables the materials of which it is made to be recovered in order to make significant power and resource savings. The symbol of a moveable waste bin marked with a cross displayed on the product indicates that as a household appliance it must be disposed of separately.

REMARQUES IMPORTANTES

Cher Client, merci d'avoir choisi Vento, le mixeur de Casa Bugatti. Comme pour tout appareil électroménager, ce mixeur doit être utilisé avec précaution et avec attention, afin d'éviter de blesser des personnes et d'endommager le mixeur.

AVANT D'UTILISER LE MIXEUR POUR LA PREMIERE FOIS, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS SUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET LA MAINTENANCE ET LES CONSIGNES DE SECURITE. NE PAS UTILISER LE MIXEUR SAUF SI ON CONNAIT TRES BIEN LES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENTS

Aucune responsabilité ne sera acceptée pour des dommages dûs à :

- utilisation incorrecte ou utilisation autre que la destination d'usage prévue
- utiliser toute fonction du mixeur quand il est vide
- réparations effectuées par des personnes non autorisées
- utilisation de pièces détachées ou accessoires non originaux

Mode d'emploi

Pour plus d'informations, ou en cas de problème qui n'ont pas été suffisamment abordés dans ces instructions, contacter le Service Clientèle CASA BUGATTI.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN et se rappeler de les transmettre aux personnes qui utiliseront le mixeur après vous. Si les instructions sont perdues avant d'avoir utilisé le mixeur, demander le manuel d'instructions auprès du Service Clientèle de CASA BUGATTI ou envoyer un E-mail à diva@casabugatti.it ou le télécharger sur le site www.casabugatti.it.

Sur la page de couverture, vous trouverez les illustrations relatives au texte. Conserver la page de couverture ouverte quand vous lisez le mode d'emploi.

Sommaire

Page 44

Spécifications

Page "

Description des pièces du mixeur

Page "

Commandes du mixer

Page 45-47

Consignes de sécurité importantes

Page 48

Installation et démarrage

Page 49

Assembler et démonter la lame (5)

Page 50-53

Conseils et recommandations pour l'usage

Page 50

Utiliser les fonctions avec 60 vitesses

Page 50

Utiliser la fonction impulsion (bouton Pulse 11)

Page 51

Utiliser le verre doseur (1)

Page 51

Utiliser la spatule thermomètre (8)

Page 52

Utiliser les 7 fonctions prédéfinies

Page 53

Utiliser l'application B-Chef

Page 53-54

Nettoyage et entretien

Page 54-56

Diagnostic de panne

Page 57-60

Garantie



Toutes les informations contenues dans le texte ont été contrôlées attentivement. Notre société se réserve le droit d'expliquer l'élaboration du texte en cas d'erreur d'impression ou d'information trompeuse. Remarque : merci de garder à l'esprit que notre société met à jour toutes les informations sur les produits indiquées dans ce livret d'instruction, y compris les spécifications techniques. Nous nous réservons le droit de revoir le livret d'instruction dans préavis. L'aspect, la forme et la couleur des produits sont basés sur les produits physiques réels standards.

TABLEAU DES VITESSES*

VITESSE	T/MIN	VITESSE	T/MIN
1	400	31	9200
2	600	32	9400
3	800	33	9600
4	1000	34	9800
5	1200	35	10000
6	1400	36	10200
7	1600	37	10400
8	1800	38	10600
9	2000	39	10800
10	2200	40	11000
11	2400	41	11200
12	2600	42	11400
13	2800	43	11600
14	3000	44	11800
15	3400	45	12000
16	3800	46	12200
17	4200	47	12400
18	4600	48	12600
19	5000	49	12800
20	5400	50	13000
21	5800	51	13200
22	6200	52	13400
23	6600	53	13600
24	7000	54	13800
25	7400	55	14000
26	7800	56	14200
27	8200	57	14400
28	8600	58	14600
29	8800	59	14800
30	9000	60	15000

*Les vitesses sont enregistrées à vide

SPÉCIFICATIONS

Alimentation électrique

Puissance nominale

Dimensions

Corps

Poids

Longueur du câble électrique

- Protection thermique contre surcharge, intégrée

Voir plaque signalétique située sous l'appareil

Voir plaque signalétique située sous l'appareil

25 x 25 x h 51 cm , environ

ABS ; bol en PC Tritan, exempt de BPA

6,1 Kg environ

1,0 mètre, environ

DESCRIPTION DES PIÈCES DU BLENDER

Verre doseur

Couvercle

Bol en PC Tritan exempt de BPA, 2,0 litres - 64 onces

Bague

Bloc lames monté

Corps avec bloc moteur

Câble détachable avec prise (usage domestique uniquement) - Câble fixe (usage commercial)

Spatule thermomètre

Brosse

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

⑧

⑨

DESCRIPTION DES PIÈCES DE L'ÉCRAN

Panneau de commande à écran tactile

Sélecteur de vitesse manuel et Touche/Bouton

Bouton d'arrêt

Affichage de la vitesse

Affichage de l'heure

Icône Bluetooth

Bouton de démarrage

⑩

⑪

⑫

⑬

⑭

⑮

⑯

① Mode noisettes/grains de café

② Mode pâte

③ Mode cocktails

④ Mode pilage de glace

⑤ Mode sauce

⑥ Mode smoothies

⑦ Mode soupes

⑧ Mode B-Chef

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS. L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ADULTES QUI ONT ÉTÉ INSTRUITES SUR SON UTILISATION. CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

1. POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES, DES ÉLECTROCUTIONS ET DES INCENDIES, NE PAS PLONGER LES CÂBLES, LES PRISES, LA BASE ÉLECTRIQUE OU LE BLENDER DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES, PARTIELLEMENT OU ENTIÈREMENT.

2. Le mixeur a été conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE ET PROFESSIONNEL**. N'utiliser le mixeur que pour son usage prévu. N'apporter aucune modification technique.

3. Une surveillance étroite s'impose lorsque l'appareil est utilisé auprès des enfants.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sauf si ils sont surveillés ou ont reçu les instructions adéquates. Le mixeur ne doit être utilisé que par des adultes sachant comment l'utiliser, conformément à ces instructions.

4. Ne jamais toucher des parties électriques sous tension. Celles-ci pourraient provoquer des électrocutions et de graves lésions corporelles. Brancher le mixeur à une prise murale ayant une tension appropriée. La tension doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil. Ne pas utiliser le mixeur pieds nus ou avec les pieds mouillés.

5. L'appareil est fourni avec un câble électrique court doté d'une fiche. On n'utilisera ni cordons électriques longs et détachables ni rallonges. Ils ne peuvent être utilisés que si un **ÉLECTRICIEN AUTORISÉ**

ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ peut confirmer que la rallonge ou le cordon long sont conformes aux réglementations en

matière de câblage. **N'UTILISER** ni adaptateurs, ni réducteurs. Si on utilise un câble long amovible ou une rallonge :

a) Les caractéristiques électriques nominales du câble d'alimentation électrique amovible ou de la rallonge doivent être au moins aussi puissantes que les caractéristiques électriques nominales du mixeur, indiquées sous ce dernier.

b) Le câble long ou la rallonge ne doit jamais dépasser d'un meuble, de la table ou de l'étagère, de façon à ne pas pouvoir être manié/tiré par les enfants et à ce qu'on ne puisse pas se prendre dedans.

c) Ne pas placer le mixeur ou les câbles sur un réchaud à gaz, sur une plaque chauffante électrique ou dans un four, ni à proximité de ces derniers.

d) Ne pas utiliser en extérieur.

e) Ne pas laisser les câbles pendre de la table ou du plan de travail et ni toucher les surfaces chaudes.

f) Ne pas utiliser l'appareil après qu'il a présenté des problèmes de fonctionnement ou qu'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Renvoyer l'appareil au service assistance agréé le plus proche afin qu'il soit examiné ou réparé.

g) Si le câble électrique ou les prises sont endommagées, ils doivent être remplacés par le fabricant, par un centre de service agréé ou par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque.

Utiliser des accessoires qui n'ont pas été recommandés par le fabricant peut provoquer des incendies, des électrocutions ou infliger des dommages aux personnes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

6. S'assurer que les enfants ne peuvent pas jouer avec le mixeur. Les enfants ne se rendent pas compte du danger inhérent aux appareils électriques. Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfant sans surveillance.
7. Placer le mixeur sur une surface plane en s'assurant que les pieds adhèrent parfaitement à la surface de support de manière à ce que le mixeur soit stable. MISE EN GARDE : Ne pas utiliser le mixeur sur une surface inclinée. Ne pas poser le mixeur sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci, ni à côté de flammes nues.
8. Ne pas placer des ustensiles de cuisine ni aucun autre accessoire dans le bol quand le mixeur est en marche. Placer un ustensile dans le bol pendant que le mixeur est en marche peut provoquer de graves lésions aux personnes ou endommager le mixeur de façon irréparable. Il est possible d'utiliser une spatule uniquement quand le mixeur est éteint et que la fiche (7) a été retirée de la prise de courant.
9. Pour garantir que le mixeur fonctionne correctement, le poser sur une surface plane, dans une pièce bien éclairée et à proximité d'une prise de courant. Placer le mixeur à au moins 10 cm (4 pouces) du mur.
10. Si le mixeur est sans surveillance ; quand le mixeur n'est pas utilisé ; avant de retirer/démonter toute pièce ; avant de nettoyer et/ou changer des accessoires, toujours débrancher la fiche (7) de la prise de courant.
11. ne toucher, en aucun cas, le mixeur avec les mains humides ou mouillées ou avec un chiffon humide. Toujours débrancher l'appareil, s'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Ne jamais tirer sur le câble pour retirer la fiche de la prise de courant. Toujours retirer la fiche avant de retirer et installer différentes pièces. Le mixeur doit être nettoyé avec un chiffon sec ou légèrement humide et non abrasif, en ajoutant quelques gouttes de produit nettoyant neutre non corrosif (ne jamais utiliser de solvants). Nettoyer uniquement et exclusivement les surfaces extérieures du mixeur.
12. Le mixeur doit toujours être surveillé pendant son utilisation.
13. Toujours poser une main sur la partie supérieure du couvercle (toujours porter des gants de cuisine avant de mélanger des aliments ou des liquides chauds) quand le mixeur est en marche.
14. Ne jamais faire fonctionner les 60 vitesses ou la fonction impulsion quand le bol est vide, car on pourrait endommager les pièces mécaniques du bloc lames (5).
15. Ne pas dépasser la capacité maximum admissible de 2,0 litres (64 onces) quand on met les ingrédients et les aliments dans le bol.
16. Ne pas toucher les pièces mobiles.
17. Les lames sont aiguisées. Les manipuler en faisant extrêmement attention.
18. Ne jamais laisser les lames (5) tremper dans l'eau et ne jamais laisser de liquide dans le bol (3) pendant une période prolongée.
19. Pour éviter de graves lésions personnelles et des dommages irréparables au mixeur, ne jamais placer le bloc lame entier (5) sur la corps (6) tant que le bol (3) n'a pas été fixé correctement.
20. S'assurer que le bol (3) est bien installé sur son socle (6) et que le couvercle (2) avec le verre doseur (1) est bien fixé au bol avant d'utiliser le mixeur.
21. Pour éviter toute lésion personnelle et tout dommage à l'appareil, ne jamais retirer le bol (3) du socle (6) tant que les lames ne sont pas complètement arrêtées.
22. Le couvercle (2) et le verre doseur (1) doivent toujours être en place quand le mixeur est en marche.
23. Ne jamais placer les aliments dans le bol avec les mains. Utiliser le verre doseur ou des ustensiles appropriés pour verser ou placer les aliments dans le bol.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

24. Ne pas essayer de retirer les dispositifs de sécurité : cela pourrait provoquer de graves lésions aux personnes et endommager gravement le mixeur.
25. Toujours commencer le mixage à une vitesse lente et augmenter la vitesse uniquement si nécessaire.
26. Le bol (3) ne sert pas à stocker la nourriture. Il doit toujours être vide, sec et propre quand il n'est pas utilisé.
27. Pour un meilleur résultat, couper les aliments en cubes ou en tranches.
28. Quand on mélange des liquides chauds, porter des gants de cuisine.
29. Si on souhaite faire des boissons froides à partir d'aliments qui ont une densité importante, ajouter un glaçon à chaque fois pour obtenir la consistance souhaitée. Utiliser le bouton d'impulsion (14) pour obtenir un meilleur résultat.
30. En cas de panne, de défauts ou de soupçons d'une panne après une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant. Ne jamais utiliser le mixeur s'il est défectueux. Les réparations doivent être effectuées par le Centre de service BUGATTI. Contacter le revendeur et/ou le centre de service BUGATTI.
Utiliser un extincteur au dioxyde de carbone (CO₂) pour éteindre les incendies. N'utiliser ni eau ni extincteurs à poudre.
31. Le mixeur Vento est équipé d'une protection automatique contre les surchauffes. Ce système offre une durée de vie plus longue au moteur du mixeur. Si l'appareil est en surchauffe, toutes ses fonctions s'arrêtent automatiquement et l'écran affiche E3. Le ventilateur d'aération continuera de tourner pour refroidir l'appareil. Après le refroidissement, le mixeur sera en mesure de fonctionner de nouveau normalement.

Installation et démarrage

L'emballage original a été prévu pour une livraison par poste. Le conserver au cas où il serait nécessaire de renvoyer le mixeur au fabricant. Avant d'installer le mixeur, respecter toutes les consignes de sécurité indiquées précédemment.

Après avoir retiré le mixeur de son emballage, vérifier qu'il est en parfait état et contrôler qu'aucun type matériau, emballage, feuille de garantie ou tout autre objet n'est entré accidentellement dans le logement du bloc moteur (6) (par ex. autour du rapport supérieur) ou dans le bol (3) pendant le transport ou le déballage. Tenir le sac de plastique contenant le mixeur hors de portée des enfants : il existe un risque d'étouffement. Ne pas brancher le mixeur tant qu'il n'est pas entièrement monté et installé correctement et toujours le débrancher après l'avoir utilisé.

Avant la première utilisation, laver le verre doseur (1), le couvercle (2) et le bol (3).

Pour un lavage rapide, verser un verre d'eau chaude dans le bol et ajouter une goutte de produit vaisselle. Placer le couvercle (2) et le verre doseur (1) sur le bol et utiliser le sélecteur (11) pour faire fonctionner le mixeur pendant au moins 30 secondes. Jeter l'eau du bol et le rincer soigneusement avant de le réutiliser. Laver avec des produits de vaisselle neutres, non abrasifs et non corrosifs, rincer et sécher soigneusement. Pour éliminer la poussière qui peut s'être accumulée sur le socle moteur (6) du mixeur, simplement le dépoussiérer à l'aide d'un chiffon doux et sec.

1) Poser le couvercle (2) comprenant le verre doseur (1) sur le bol assemblé (3) ; pour cela, poser la partie crantée du couvercle de manière à ce qu'elle coïncide avec le bec verseur du bol.

2) Le mixeur est équipé d'un système de sécurité Bugatti qui évite que le moteur ne soit activé si le couvercle n'est pas parfaitement positionné sur le bol et si le bol lui-même n'est pas monté correctement sur le socle moteur.

Après avoir effectué les contrôles susmentionnés et avoir respecté scrupuleusement les consignes de sécurité, brancher l'appareil à l'alimentation électrique.

Branchement électrique : le courant électrique peut tuer ! Respecter strictement les consignes de sécurité.

Le mixeur Vento doit être branché à l'aide d'un câble électrique (7) à une prise de courant ayant la même tension que celle indiquée sur la plaque signalétique située sous le mixeur.

Avant de débrancher le mixeur, s'assurer qu'il est complètement arrêté. Vérifier que le sélecteur de vitesse (11) est paramétré sur zéro (0), attendre que la tâche en cours soit terminée puis débrancher la fiche de la prise de courant murale. Ne pas débrancher la fiche de la prise murale en tirant sur le câble (7).

Ne jamais utiliser de câbles défectueux ou endommagés.

Ne jamais laisser des pièces sous tension entrer en contact avec l'eau : cela pourrait entraîner un court-circuit !!! (respecter rigoureusement toutes les consignes de sécurité indiquées précédemment).

Assembler et démonter la lame (5)

L'assemblage ou le démontage de la lame ne doit qu'avoir lieu que lorsque du remplacement de celle-ci. Pour réaliser cette opération, il est impérativement demandé de demander la lame (5) et outils (5a) vous aidant à faire ce remplacement. Demande à faire auprès du SERVICE BUGATTI ou écrire à l'adresse directe suivante diva@casabugatti.it.

Comment retirer le bloc lames (5) du bol (3).

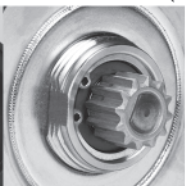
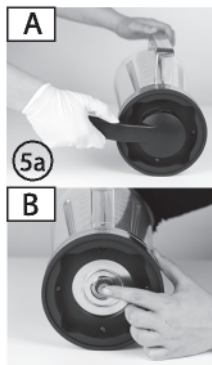
ATTENTION ! Porter des gants pendant cette opération :

- 1) Poser un linge sur une surface plane ;
- 2) Retirer le couvercle (2) avec le verre doseur (1) du bol (3) ;
- 3) Placer le bol (3) sur le côté, sur le linge ;
- 4) Image A : Prendre l'outil (5a) et le placer sur la bague (4) située sous la base du bol (3). Le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ceci permettra de dévisser le groupe lames.
- 5) Image B : Tenir fermement le bloc de lames (5) d'une main et de l'autre, pousser la partie du fond dans le bol (3). Cela permet de retirer le bloc lames (5) du bol (3). S'assurer de porter des gants.

Comment monter le bloc de lames (5) :

ATTENTION ! Porter des gants pendant cette opération :

- 1) Retirer le couvercle (2) avec le verre doseur (1) du bol (3) ;
- 2) Placer le bol (3) sur le côté, sur une surface plane ;
- 3) Image C : Porter des gants. Avec une main, saisir le bloc de lames (5) au niveau des languettes centrales ;
- 4) Image D : Il convient de noter que le trou et le bloc de lames (5) ont tous les deux, deux parties qui ne sont pas arrondies mais plates.
- 5) Image D et E : En enfilant la main dans le bol (3) ouvert, placer le bloc de lames assemblé (5) correctement dans le trou de la base du bol (3). Pousser doucement le bloc de lames assemblé (5) dans le trou jusqu'à atteindre le fond du bol. Faire très attention à ne pas trop pousser : les lames sont extrêmement tranchantes !
- 6) Prendre la bague (4) et la placer sur l'outil (5a). D'une main, prendre le groupe lames (5) et le positionner en le faisant passer à travers le bol (3) par le trou prévu à cet effet. De l'autre main, prendre l'outil (5a) avec la bague (4). Le placer sous la base du bol (3) et serrer fermement la bague (4) sur la partie vissée du bloc lames (5) enfilée à travers l'orifice du bol (3) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Conseils et recommandations pour l'usage

A. Utiliser les fonctions avec 60 vitesses

- 1) Respecter strictement toutes les consignes de sécurité et les instructions d'installation et autres fournies précédemment.
 - 2) Une fois que la fiche du câble (7) a été branché, tous les interrupteurs du panneau de commande à écran tactile (10) sont allumés et, seul le bouton de démarrage rouge (16) clignote immédiatement et l'écran affiche OFF. Il s'agit d'un signal important qui indique que le mixeur est branché à l'alimentation électrique et qu'il est donc sous tension, mais que les fonctions du mixeur sont en veille.
 - 3) Placer le bol (3), qui a été monté conformément aux instructions, sur le bloc moteur (6).
 - 4) Retirer le couvercle (2) et le verre doseur (1) du bol (3).
 - 5) Couper les aliments en cubes ou en tranches pour obtenir un résultat parfait.
 - 6) Placer les ingrédients que l'on va mélanger dans le bol (3) (sans dépasser le niveau maximum autorisé de 2,0 litres - 64 onces) et poser le couvercle (2) comprenant le verre doseur (1) remis sur le bol (3).
 - 7) Quand le bol (3) et le couvercle (2) sont mis en place correctement sur le bloc moteur (6), il est possible d'activer les fonctions du mixeur en touchant le bouton de démarrage rouge (16) : le bouton de démarrage rouge (16) est maintenu fixe et toutes les icônes présentes sur l'écran (10) sont allumées.
 - 8) Tenir la poignée du bol (3) fermement avec une main et tourner le sélecteur de vitesse (11) sur la vitesse souhaitée. Pour augmenter la vitesse : tourner le bouton de commande de vitesse (11) dans le sens des aiguilles d'une montre ; Pour réduire la vitesse : tourner le bouton de commande de vitesse (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ;
- 60 vitesses sont disponibles : consulter le tableau de conversion pour le t/min (tours par minutes).
- 9) Le mixeur peut être arrêté à tout moment simplement en touchant le bouton d'arrêt rouge (12) présent à l'écran (10) ou en tournant le bouton de contrôle de la vitesse (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la vitesse 0 ;
 - 10) Pour retirer le bol (3), prendre le bol (3) par la poignée et le soulever verticalement pour le décrocher du socle moteur (6). Pour verser la préparation mixée, retirer le couvercle (2).
 - 11) Ne pas desserrer la bague (4) du bloc de lames (1) du bol (3) quand le mixeur contient encore du liquide car cela provoquerait des fuites de liquide au niveau du fond de bol (3).
 - 12) Quand un mélange des liquides chauds, porter des gants de cuisine.
 - 13) Le mixeur Vento est équipé d'un système de sécurité Bugatti breveté afin de garantir un fonctionnement sûr : le système permet au moteur de fonctionner uniquement si le couvercle (2) est parfaitement placé sur le bol (3) et le bol (3) lui-même doit être monté correctement sur le socle moteur (6).

B. Utiliser la fonction impulsion (bouton Pulse 11)

- 1) Respecter strictement toutes les consignes de sécurité et les instructions d'installation et autres fournies précédemment.
- 2) Une fois que la fiche du câble (7) a été branché, tous les interrupteurs du panneau de commande à écran tactile (10) sont allumés et, seul le bouton de démarrage rouge (16) clignote immédiatement et l'écran affiche OFF. Il s'agit d'un signal important qui indique que le mixeur est branché à l'alimentation électrique et qu'il est donc sous tension, mais que les fonctions du mixeur sont en veille.
- 3) Placer le bol (3), qui a été monté conformément aux instructions, sur le bloc moteur (6).
- 4) Retirer le couvercle (2) et le verre doseur (1) du bol (3).
- 5) Couper les aliments en cubes ou en tranches pour obtenir un résultat parfait.
- 6) Placer les ingrédients que l'on va mélanger dans le bol (3) (sans dépasser le niveau maximum autorisé

- de 2,0 litres - 64 onces) et poser le couvercle (2) en prenant le verre doseur (1) remis sur le bol (3).
- 7) Quand le bol (3) et le couvercle (2) sont mis en place correctement sur le bloc moteur (6), il est possible d'activer les fonctions du mixeur en touchant le bouton de démarrage rouge (16) : le bouton de démarrage rouge (16) est maintenu fixe et toutes les icônes présentes sur l'écran (10) sont allumées.
- 8) Tenir la poignée du bol (3) fermement avec une main et tourner le sélecteur de vitesse (11) sur la vitesse souhaitée. Pour augmenter la vitesse : tourner le bouton de commande de vitesse (11) dans le sens des aiguilles d'une montre ; Pour réduire la vitesse : tourner le bouton de commande de vitesse (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ;
- 60 vitesses sont disponibles : consulter le tableau de conversion pour le t/min (tours par minutes).
- AVERTISSEMENT : TOUJOURS GARDER UNE MAIN SUR LE COUVERCLE PENDANT QUE LE MOTEUR EST EN MARCHÉ.**
- 9) La fonction pulse (impulsion) peut être utilisée avec toutes les vitesses auxquelles le mixeur fonctionne.
- 10) Enfoncer le bouton de contrôle de la vitesse (11) pour obtenir la vitesse maximum. La fonction "pulse" n'est activée que lorsqu'on l'enfoncé. Ceci fait tourner les lames à la vitesse maximum jusqu'à ce que le bouton "pulse" soit relâché.
- 11) Une fois que le bouton "pulse" (11) est relâché, le mixeur reviendra à la vitesse fixée à l'aide du sélecteur de vitesse (11).
- 12) Quand on mélange des liquides ou des aliments chauds, porter des gants de cuisine.
- 13) Il est possible d'utiliser une spatule uniquement quand le mixeur est éteint et que la fiche (7) a été retirée de la prise de courant.

C. Utiliser le verre doseur (1)

Le verre doseur est utilisé pour verser et ajouter de petites quantités d'ingrédients par l'ouverture du couvercle. La capacité maximum du verre doseur (1) est de 0 ml. Retirer le verre doseur (1) du couvercle (2) pour ajouter les ingrédients en les versant à travers le trou central situé dans le couvercle (2) uniquement quand le mixeur est éteint.

D. Utiliser la spatule thermomètre (8)

L'utilisation de la spatule permet de mélanger des ingrédients particulièrement épais et/ou congelés qui ne peuvent pas être mélangés avec une fonction normale du mixeur. La spatule permet de faire circuler les aliments en évitant la création de bulles d'air entre la lame et les ingrédients pendant le mélange (voir image G). La spatule thermomètre BUGATTI peut aussi être utilisée pour mesure la température du mélange exécuté. Pour



connaitre la température, plonger simplement une partie de la spatule (8) dans le mélange qui se trouve dans le bol (3) du mixeur et enfoncer le bouton qui se trouve en haut de celle-ci ; l'écran affiche la température du mélange (voir image H). Enfoncer le bouton pendant 3 secondes, la température passe des degrés °C aux degrés °F et vice versa.



Retirer le verre doseur (1) et enfiler la spatule (8) correctement dans le bol (3) à travers le trou situé au milieu du couvercle (2), comme montré sur l'image. Cette opération doit être effectuée quand le mixeur est éteint.

Utiliser la spatule (8) UNIQUEMENT quand le couvercle est posé sur le bol (3). NE PAS UTILISER la spatule si le couvercle n'est pas posé correctement sur le bol.

G

H








E. Utiliser les 7 fonctions prédéfinies

- 1) Respecter strictement toutes les consignes de sécurité et les instructions d'installation et autres fournies précédemment.
- 2) Une fois que la fiche du câble détachable (7) a été branché, tous les interrupteurs du panneau de commande à écran tactile (10) sont allumés et, seul le bouton de démarrage rouge (16) clignote immédiatement et l'écran affiche OFF. Il s'agit d'un signal important qui indique que le mixeur est branché à l'alimentation électrique et qu'il est donc sous tension, mais que les fonctions du mixeur sont en veille.
- 3) Placer le bol (3), qui a été monté conformément aux instructions, sur le bloc moteur (6).
- 4) Retirer le couvercle (2) et le verre doseur (1) du bol (3).
- 5) Couper les aliments en cubes ou en tranches pour obtenir un résultat parfait.
- 6) Placer les ingrédients qu'on souhaite mixer, dans le bol (3) (sans dépasser le niveau maximum autorisé de 2,0 litres, 64 onces) et poser le couvercle (2) comprenant le verre doseur (1) remis sur le bol (3).
- 7) Quand le bol (3) et le couvercle (2) sont mis en place correctement sur le bloc moteur (6), il est possible d'activer les fonctions du mixeur en touchant le bouton de démarrage rouge (16) : le bouton de démarrage rouge (16) est maintenu fixe et toutes les icônes présentes sur l'écran (10) sont allumées.
- 8) Il est possible d'utiliser les fonctions prédéfinies pour éviter tout changement de vitesse manuel, ce qui permet aussi d'améliorer le mélange.

- 9) Choisir la fonction nécessaire parmi les 7 déjà prédéfinies (voir le tableau ci-dessous) en touchant l'icône située sur l'écran tactile (10) ;
- 10) L'icône sélectionnée commence à clignoter ;
- 11) Pour démarrer la fonction, toucher le bouton Start (démarrage).

ATTENTION :

Les fonctions accompagnées du symbole * (Pâte, Cocktails, Pilage glace, Soupe, Smoothie ; Sauce) sont caractérisées par des changements de vitesse prééglés, pour de meilleurs résultats.

ICONE	FONCTION	DUREE PREDEFINIE	VITESSE PREDEFINIE
	Noisettes / grains de café	≈ 45 s	Variable
	Pâte* 250gr / 8.82 oz	≈ 55 s	Variable
	Cocktails*	≈ 1 m	Variable
	Pilage de glace* 12pcs	≈ 50 s	Variable
	Soupe*	≈ 9 m	Variable
	Smoothie*	≈ 1 m	Variable
	Sauce*	≈ 1 m	Variable

F. Utiliser l'application B-Chef

B-Chef est une application Bugatti pour Tablettes et Smartphones pouvant se connecter, via "Bluetooth® 4 double mode à faible consommation d'énergie".

Cette application aide à cuisiner et permet de cuisiner comme un grand chef.

L'application B-Chef permet de :

- consulter une base de données infinie de recettes Bugatti ;
- avoir des conseils, des recettes et des tendances, toujours actualisés, fournis par de grands chefs ;
- choisir si faire la recette vous-même ou à l'aide de la fonction B-Chef ;
- partager des recettes sur les réseaux sociaux ou avec la Communauté Bugatti ;
- inviter des amis à dîner ;
- faire la liste des courses et l'envoyer par E-mail ;
- enregistrer vos recettes préférées pour créer un livre de recette personnel ;
- envoyer vos recettes à Bugatti afin d'élargir la base de données des recettes Bugatti.

L'application B-Chef donne la possibilité de cuisiner manuellement, en suivant la recette étape par étape, en utilisant l'appareil en mode manuel, ou de cuisiner à l'aide de l'application B-Chef.

Pour cuisiner à l'aide de l'application B-Chef, il suffit de la télécharger et de suivre les instructions sur l'utilisation de l'app sur le smartphone ou la tablette.

Nettoyage et entretien

TOUJOURS DEBRANCHER LE MIXEUR QUAND IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT DE LE NETTOYER. NE PAS DEBRANCHER LE MIXEUR EN TIRANT SUR LE CÂBLE. NE PAS PLONGER LES CÂBLES, LES PRISES OU LE MIXEUR DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES, PARTIELLEMENT OU ENTIÈREMENT.

- 1) Le mixeur doit être débranché de la prise pour être nettoyé. Ne jamais tirer sur le câble pour le débrancher.
- 2) Il est conseillé de nettoyer le mixeur immédiatement après avoir utilisé.
- 3) Ne jamais laisser le socle moteur (6) ou le câble avec la prise humide (7).
- 4) Nettoyer le socle moteur (6) avec un linge humide puis le sécher. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs.
- 5) La brosse (9) aide à nettoyer l'intérieur de l'ouverture présente sur le couvercle (2) ainsi que l'espace entre le bol (3) et la barre en acier du système de sécurité.
- 6) Ne pas toucher les lames. Pour les nettoyer, les placer sous l'eau courante et les essayer avec une brosse. Les laisser sécher à l'air libre. Garder les lames hors de portée des enfants : elles peuvent provoquer des graves blessures.
- 7) Avant de réutiliser le mixeur, vérifier que toutes ses pièces sont montées correctement et qu'elles sont parfaitement sèches, notamment le socle moteur (6).
- 8) Le bol (3) ne peut pas être lavé en lave-vaisselle. Il peut être lavé à main par de l'eau chaude à l'intérieur et seulement avec un linge humide à l'extérieur.

9) Pour un lavage rapide, verser un verre d'eau chaude dans le bol et ajouter une goutte de produit vaisselle. Placer le couvercle (2) et le verre doseur (1) sur le bol et utiliser le sélecteur (11) pour faire fonctionner le mixeur pendant au moins 30 secondes. Jeter l'eau du bol et le rincer soigneusement avant de le réutiliser.

10) Pour maximiser la durée de vie et conserver le mixeur Vento "smart power" en bon état de marche, il est important de suivre ces simples astuces de maintenance :

a) Tourner manuellement, à l'aide d'un gant de protection, l'arbre du bloc de lames pour s'assurer qu'il tourne sans difficulté ou qu'il ne tourne pas trop librement. Si la lame hésite ou tourne trop facilement, contacter le centre de service Bugatti : diva@casabugatti.it, pour des informations sur la garantie ou avoir les coordonnées d'un centre de service agréé Bugatti.

b) Vérifier régulièrement la fiche de branchement pour éviter des traces d'usure, des fissures ou des ruptures sur la fiche. Si elle est endommagée, contacter le centre de service Bugatti : diva@casabugatti.it, pour des informations sur la garantie ou avoir les coordonnées d'un centre de service agréé Bugatti.



Diagnostic de panne

LES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS CE MANUEL D'UTILISATION NE COUVRENT PAS TOUTES LES CONDITIONS OU SITUATIONS POSSIBLES. UTILISER LE BON SENS QUAND ON UTILISE CET APPAREIL OU TOUT AUTRE MACHINE.

Si le mixeur Vento présente des pannes ou des défauts ou si on suspecte des anomalies, le débrancher immédiatement. Si vous ne pouvez pas éliminer la panne en suivant les instructions dans ce manuel, contacter le Service Clientèle BUGATTI. Des réparations effectuées de façon incorrecte peuvent exposer l'utilisateur à de graves dangers. Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dommage ou de lésion causé par des réparations effectuées de manière incorrecte et dans ces cas, les droits à la garantie seront annulés.

Problème

Cause possible

Solution

Le moteur ne commence pas à tourner

1) La fiche du câble (7) du mixeur n'est pas enfoncée correctement dans la prise de courant murale.

2) La fiche du câble (7) du mixeur n'est pas enfoncée correctement dans la prise située à l'arrière du socle moteur (6).

1) Vérifier si la fiche du câble du mixeur (7) du socle moteur (6) est branchée correctement à la prise murale.

2) Vérifier si la fiche du câble du mixeur (7) du socle moteur (6) est branchée correctement à la prise murale.

Vérifier l'interrupteur ou le fusible du disjoncteur de la maison afin de s'assurer qu'il est mis sur ON.

Vérifier que le système est sous tension.

<p>L'écran (10) ne s'allume pas.</p>	<p>1) La fiche du câble (7) du mixeur n'est pas enfoncée correctement dans la prise de courant murale.</p> <p>2) La fiche du câble (7) du mixeur n'est pas enfoncée correctement dans la prise située à l'arrière du socle moteur (6).</p>	<p>1) Vérifier si la fiche du câble du mixeur (7) du socle moteur (6) est branchée correctement à la prise murale.</p> <p>2) Vérifier si la fiche du câble du mixeur (7) du socle moteur (6) est branchée correctement à la prise murale.</p> <p>Vérifier l'interrupteur ou le fusible du disjoncteur de la maison afin de s'assurer qu'il est mis sur ON.</p> <p>Vérifier que le système est sous tension.</p>
<p>L'écran complètement éteint.</p>	<p>1) La fiche n'est pas enfoncée correctement dans le mur ou dans le socle moteur du mixeur.</p> <p>2) L'alimentation électrique de la maison est éteinte.</p> <p>3) Le fusible de protection ne fonctionne pas.</p>	<p>1) Vérifier et brancher correctement la prise dans le mur ou la prise du mixer.</p> <p>2) Vérifier l'interrupteur général d'alimentation électrique.</p> <p>3) Contacter le Service Clientèle Bugatti</p>
<p>Pendant le mixage léger, on entend ou on sent des vibrations importantes dans le récipient (3).</p>	<p>1) C'est normal si on pétrit de la pâte.</p> <p>2) Le bloc de lames (5) est trop desserré.</p>	<p>1) A chaque fois qu'on mélange des ingrédients durs ou lourds, on entend ou on sent des vibrations importantes dans le récipient du mixeur (3). Il s'agit de vibrations normales qui ne doivent pas être considérées comme un signe de dysfonctionnement.</p> <p>2) Suivre le point 9 du chapitre "Nettoyage et entretien".</p>
<p>La texture des ingrédients mélangés n'est pas satisfaisante.</p>	<p>1) Les ingrédients mélangés sont trop froids ou trop solides. Des poches d'air sont créées pendant le mélange.</p> <p>2) Le temps de mélange n'est pas suffisant.</p>	<p>1) S'assurer que les ingrédients mélangés ne créent pas une cavité (des poches d'air) pendant le mélange. Quand les ingrédients sont trop froids ou trop solides, la lame du mixeur peut tourner librement dans une poche d'air. Il est possible d'éviter ce phénomène en réduisant la glace, en augmentant le liquide et/ou s'assurant que la température des ingrédients surgelés n'est pas inférieure à 12°C (10°F).</p> <p>2) Augmenter le temps de mélange. Si les ingrédients mélangés sont mélangés correctement mais n'ont pas suffisamment de temps pour un mélange complet, essayer de prolonger le cycle ou enfoncer le bouton "pulse" (impulsion) (11) pour un mixage supplémentaire.</p>
<p>Le mixeur, après avoir enfoncé le bouton de démarrage (16) ne commence pas à mélanger.</p>	<p>Le système de sécurité Bugatti fonctionne correctement, protégeant ainsi l'utilisateur.</p>	<p>S'assurer que le couvercle (2) est posé correctement sur le bol (3) et que le bol (3) est inséré correctement sur le socle moteur (6).</p>

<p>Le mixeur s'arrête automatiquement pendant le mélange.</p>	<p>1) Le récipient (3) a été heurté accidentellement et a été déplacé de sa position sur le bloc moteur (6).</p> <p>2) Le couvercle (2) a été retiré pendant le mélange.</p>	<p>1) Faire attention à ne pas heurter le bol (3) pendant le mélange car, grâce au système de protection Bugatti, le mixeur s'arrêtera.</p> <p>2) Faire attention à ne pas retirer le couvercle (2) pendant le mélange car, grâce au système de protection Bugatti, le mixeur s'arrêtera.</p>
<p>L'écran affiche E3 (Erreur 3).</p>	<p>Surchauffe : La protection thermique automatique du moteur du mixeur est activée : cette protection intégrée est conçue pour protéger le moteur et éviter une surchauffe de l'appareil.</p>	<p>Attendre que le ventilateur d'aération arrête de tourner pour refroidir l'appareil. Après le refroidissement, le mixeur sera en mesure de fonctionner de nouveau normalement.</p> <p>Effectuer uniquement les recettes Bugatti si on ne se sent pas complètement à l'aise avec l'utilisation de la machine. Ne pas exécuter de recettes avec des vitesses plus lentes ou plus rapides que celles recommandées.</p> <p>Ne pas exécuter des recettes plus longues que recommandées.</p> <p>Utiliser la spatule thermomètre (8) pour effectuer des mélanges plus épais et laisser les ingrédients tourner et passer à travers les lames.</p>
<p>L'écran affiche E2 (Erreur 2).</p>	<p>1) Surcharge : La protection thermique automatique du moteur du mixeur est activée : des aliments bloquent les lames (5) et cette protection intégrée est conçue pour protéger le moteur et éviter une surchauffe de l'appareil.</p> <p>2) Le fusible de protection ne fonctionne pas en raison d'une surcharge.</p>	<p>1) Débrancher le mixeur. Retirer le bol (3) et toute la nourriture qui bloque les lames (5). Attendre 5 secondes, puis brancher le mixeur. Pendant la centrifugation, ajouter progressivement des ingrédients solides et lourds.</p> <p>Effectuer uniquement les recettes Bugatti si on ne se sent pas complètement à l'aise avec l'utilisation de la machine. Ne pas exécuter des recettes à des vitesses plus basses/plus hautes que celles recommandées.</p> <p>Ne pas exécuter des recettes plus longues que recommandées.</p> <p>Utiliser la spatule thermomètre (8) pour effectuer des mélanges plus épais et laisser les ingrédients tourner et passer à travers les lames.</p> <p>2) Contacter le Service Clientèle Bugatti</p>

GARANTIE

Garantie pour utilisation domestique :

1) Pour maximiser la durée de vie et conserver le mixeur Vento "smart power" en bon état de marche, il est important de suivre ces simples astuces de maintenance :

a) Tourner manuellement, à l'aide d'un gant de protection, l'arbre du bloc de lames pour s'assurer qu'il tourne sans difficulté ou qu'il ne tourne pas trop librement. Si la lame hésite ou tourne trop facilement, contacter le centre de service Bugatti : diva@casabugatti.it, pour des informations sur la garantie ou avoir les coordonnées d'un centre de service agréé Bugatti.

b) Vérifier régulièrement la fiche de branchement pour éviter des traces d'usure, des fissures ou des ruptures sur la fiche. Si elle est endommagée, contacter le centre de service Bugatti : diva@casabugatti.it, pour des informations sur la garantie ou avoir les coordonnées d'un centre de service agréé Bugatti.



2) Cadre de couverture de la garantie.

Bugatti garantit les propriétaires contre les défaillances de la machine pendant 3 ans à compter de la date d'achat EN CAS DE DEFAUT DE MATERIAU OU DE FABRICATION, OU D'USURE PROVOQUEE PAR UN USAGE DOMESTIQUE : dans un délai de 30 jours, à compter de l'acceptation du produit renvoyé, Bugatti ou le centre de service et distributeur Bugatti assumera le coût des pièces et de main d'œuvre jugés nécessaires par Bugatti pour réparer la machine en panne. Si la machine en panne ne peut pas être réparé, Bugatti remplacera la machine, à la seule discrétion de Bugatti. L'unique obligation de Bugatti, en vertu de cette garantie, est de réparer ou remplacer la ou les pièces sous garantie, tel que déterminé exclusivement par Bugatti.

Cette garantie est étendue par Bugatti au propriétaire de la machine pour un usage domestique personnel uniquement. Cette garantie ne s'applique pas à des produits utilisés dans un but commercial, de location et de revente. Si les propriétaires de la machine changent pendant la période de garantie de 3 ans, merci de mettre à jour les informations sur le propriétaire en envoyant un E-mail à diva@casabugatti.it.

3) Limites de garantie.

Cette garantie s'applique uniquement pour un usage domestique ordinaire. Cette garantie ne s'applique pas à des machines qui ont été utilisées commercialement ou dans des applications non domestiques.

Cette garantie ne couvre pas

a) changement cosmétiques qui n'ont pas d'incidence sur les performances

b) rayures sur la surface du bol en raison d'une utilisation avec des ingrédients solides et secs (comme les graines).

c) décoloration ou effets de l'utilisation de produits abrasifs, de produits de nettoyage ou d'accumulation d'aliments ou de brosses abrasives.

d) Cette garantie est valable uniquement si la machine est utilisée conformément au manuel d'instruction. Toute utilisation abusive, incorrecte, négligente ou altération apportée au socle de moteur, récipient ou pièces, exposition à des conditions anormales ou extrêmes ou non respect des instructions d'utilisation rendront cette garantie nulle et non avenue.

e) La garantie est nulle si les réparations apportées à la machine sont effectuées par une personne autre que le personnel Bugatti ou du centre de service Bugatti autorisé. Bugatti ne sera pas responsable des frais de réparations non autorisées.

Certains Etat/pays (hors de la communauté européenne) ne permettent pas de limitations de garanties.

Dans ces Etats/pays, les limitations susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Hors de la Communauté Européenne, d'autres garanties s'appliquent.

4) Cette garantie est le seul recours pour l'acheteur et la seule responsabilité de Bugatti. Aucun employé ni aucun représentant de Bugatti, ni aucune autre personne n'est autorisée à faire une autre garantie ou à apporter des modifications à cette garantie. En aucun cas, que ce soit sur la base d'un contrat, d'une indemnisation, d'une garantie, d'une responsabilité civile délictuelle (y compris la négligence) ou sans faute, ou autre, Bugatti ne sera retenue responsable de dommages particuliers, indirects, accidentels ou consécutifs, y compris, et sans limite, de perte de profits ou de revenus.

5) Bugatti garantit au premier utilisation final (preuve d'achat nécessaire) que ce mixeur commercial smart power VENTO Bugatti est exempt de défauts de matière et de fabrication pour les périodes de garantie applicable au Mixeur Vento, conformément à la description fournie dans le présent document et que cette garantie est assujettie aux conditions énoncées ci-dessous :

MOTEUR :

a) si le moteur CC Bugatti (le moteur CC sans accessoires) tombe en panne dans un délai de 20 ANS AVEC UNE UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT, Bugatti prendra en charge les frais de toutes les pièces et de main d'œuvre, nécessaires à la réparation du socle moteur. La garantie ne couvre pas les frais de port. En cas d'usage commercial, la garantie du moteur ne dure que 3 ans à compter de la date d'achat.

b) si le moteur CC Bugatti (le moteur CC sans accessoires) tombe en panne dans un délai de 20 ans avec un usage domestique uniquement, Bugatti prendra en charge uniquement la main d'œuvre nécessaire au remplacement du moteur. Le moteur et le port ne seront pas couverts par la garantie.

PIECES :



Bol



Couvercle



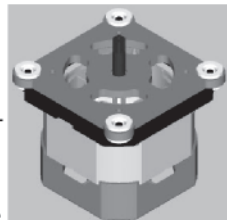
Verre doseur



Bloc de lames



Prise de courant



Le bol/récipient, le couvercle, le verre doseur et le bloc de lames sont garantis contre les défauts de matière et de fabrication pendant UN AN à compter de la date d'achat.

6) Une garantie est jugée être le remplacement ou la réparation gratuite des pièces composant le mixeur qui sont défectueuses au moment de l'achat en raison de défauts de fabrication.

7) En cas de pannes irréparables ou répétées qui sont dues à des vices de fabrication susmentionnés, la machine sera remplacée, à la seule discrétion du fabricant.

8) La garantie ne couvre pas les dommages dus à :

- a) une utilisation incorrecte ou erronée
- b) des défauts causés par des bris accidentels ou des négligences
- c) le non respect des instructions et des avertissements, une installation et un entretien incorrects
- d) utiliser une fonction du mixeur quelconque quand il est vide (avec le bol vide)
- e) maintenance et/ou modifications effectuées par du personnel non autorisé
- f) l'utilisation de pièces détachées non originales

g) transport

h) toute autre circonstance qui ne peut pas être imputée à un vice de fabrication. Toute autre revendication qui n'est pas envisagée par les droits statutaires est exclue

9) Le fabricant décline toute responsabilité pour toute lésion ou out préjudice, direct ou indirect, subi par des personnes, des biens et des animaux domestiques qui peuvent dériver du non respect des consignes de sécurité contenues dans ce manuel, notamment le non respect des instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien du mixeur.

10) Le remplacement ou la réparation ne prolongeront pas la période de garantie. La garantie ne couvre pas le remplacement des consommables tels que les bols/récipients, le couvercle, le verre doseur, les lames et le bloc de lames et la prise de courant.

11) La garantie commence à partir de la date de réception de la preuve d'achat et de réception de la carte de garantie par Casa Bugatti : consulter le site Internet Bugatti pour enregistrer le produit pour la garantie : www.casabugatti.com. Conserver attentivement le reçu pendant toute la durée de la garantie. En cas de renvoi du produit, la preuve d'achat doit être disponible.

12) Pour plus de détails sur la garantie des machines achetées hors de l'Union Européenne, contacter le distributeur Bugatti agréé ou envoyer un E-mail à diva@casabugatti.it pour trouver le distributeur le plus proche.

13) Si le mixeur Vento a besoin d'une révision ou d'une réparation couverte par les conditions de la garantie, contacter Bugatti pour l'assistance garantie. Pour des machines achetées dans l'Union Européenne, envoyer un message à diva@casabugatti.it ou centre de service Bugatti autorisé sur le territoire de l'Union Européenne le plus proche, en cherchant sur le site Internet officiel <http://www.casabugatti.com/service-center>. Si l'appareil a été acheté hors de l'Union Européenne, contacter le distributeur Bugatti agréé ou envoyer un E-mail à diva@casabugatti.it pour trouver le distributeur le plus proche.

1) Tout article envoyé à Bugatti en vertu des conditions énoncées ici doit être envoyé dans l'emballage original ou dans un emballage suffisant. Les frais de port entrant sont à la charge du client pour le service de garantie. Ne pas renvoyer ni envoyer de produits sans l'approbation de Bugatti. Tous les produits renvoyés doivent être munis d'un Numéro d'Autorisation de Retour, clairement marqué à l'extérieur de la boîte. Tout produit qui est envoyé à Bugatti sans autorisation ou approbation préalable sera renvoyé à l'adresse de l'expéditeur "tel quel" sans réparation.

15) La garantie limitée ci-dessus est votre recours exclusif, et vous et Bugatti, par la présente, rejettent toutes les autres garanties ou conditions, explicites ou implicites, statutaires ou autres, y compris toute garantie implicite de qualité marchande et toute garantie d'habitabilité pour un but particulier, dans les limites autorisées par la loi, l'application de toute législation sur la vente de marchandise et la Convention des Nations Unies sur les Contrats de vente internationale de marchandises. Certaines juridictions compétentes ne permettent pas une limitation sur les garanties implicites ou sur des dommages particuliers, indirects ou accessoires.

16) L'appareil enregistre toutes les fonctions et toutes les défaillances qui se vérifient pendant son utilisation. Afin de fournir un meilleur service, ces informations seront contrôlées par le service assistance et la maintenance.

Garantie pour utilisation commerciale :

Le mixeur Vento de Bugatti est aussi approuvé pour un usage commercial. Pour connaître toutes les conditions de garantie, merci de contacter Bugatti pour l'assistance garantie via le site Internet www.casabugatti.com. Pour les machines achetées dans l'Union Européenne, envoyer un message à diva@casabugatti.it ou au centre de service Bugatti autorisé sur le territoire de l'Union Européenne le plus proche en cherchant sur le site Internet officiel <http://www.casabugatti.com/service-center>. Si l'appareil a été acheté hors de l'Union Européenne, contacter le distributeur Bugatti agréé ou envoyer un E-mail à diva@casabugatti.it pour trouver le distributeur le plus proche.

CENTRE DE SERVICE

En cas de panne du mixeur, contacter un revendeur agréé BUGATTI qui enverra le mixeur au fabricant. L'acheteur est responsable des frais de transport et/ou d'expédition pour toutes les réparations, que celles-ci soient couvertes par la garantie ou non.

Si possible, laisser le mixeur dans son emballage original pour l'expédition.

ELIMINATION DU PRODUIT EN CONFORMITE AVEC LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE



A la fin de son cycle de durée de vie, le produit ne doit pas être mis au rebut avec les déchets urbains. Il peut être livré aux centres de collecte et de tri gérés par les collectivités locales ou à des entreprises fournissant ce service.

■ Une mise au rebut séparée d'un appareil électroménager permet d'éviter des conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivant d'une mise au rebut incorrecte et permet de recycler les matériaux composants l'appareil afin d'économiser de l'énergie et des ressources. Le symbole d'une poubelle marquée d'une croix, apposé sur le produit, indique qu'en tant qu'appareil électroménager, il doit être mis au rebut séparément.

WICHTIGE HINWEISE

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin, wir danken Ihnen, dass Sie sich für das Mixgerät Vento von Casa Bugatti entschieden haben. Wie jedes Haushaltsgerät muss dieses Mixgerät vorsichtig gehandhabt werden, damit Personen nicht verletzt und das Gerät nicht beschädigt wird.

BEVOR DAS MIXGERÄT DAS ERSTE MAL IN BETRIEBE GENOMMEN WIRD, MUSS DIE ANLEITUNG FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG SOWIE DIE SICHERHEITSANWEISUNGEN AUFMERKSAM GELESEN WERDEN. DAS MIXGERÄT DARF ERST DANN BENUTZT WERDEN, WENN SICH MIT DER ANLEITUNG VERTRAUT GEMACHT WURDE.

ACHTUNG

Es wird keine Haftung bei Schäden übernommen, die zurückzuführen sind auf:

- einen falschen Gebrauch oder Gebrauch, der nicht dem vorgesehenen Zweck entspricht
- die Inbetriebnahme bei leerem Gerät
- Reparaturen, die nicht von dazu autorisierten Personen vorgenommen wurden
- die Verwendung nicht originaler Ersatzteile oder nicht originale Zubehör

Gebrauchsanleitung

Für weitere Informationen oder bei Problemen, welche in dieser Anleitung nicht ausreichend besprochen wurden, bitte den Kundenservice CASA BUGATTI kontaktieren.

DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAREN und nicht vergessen, diese weiterzugeben, sollte das Mixgerät den Besitzer wechseln. Sollte die Anleitung verloren gegangen sein, bevor das Gerät in Betrieb genommen wurde, muss ein neues Handbuch direkt beim Kundendienst CASA BUGATTI oder per E-Mail diva@casabugatti.it bestellt werden. Ein Exemplar des Handbuch ist auch unter www.casabugatti.it erhältlich.

Auf der ersten Seite des Einbandes befinden sich die Abbildungen, welche im Text zu finden sind.

Während des Lesens der Anleitung die erste Seite aufgeschlagen lassen.

Inhaltsverzeichnis

- S. 64 Technische Daten
- S. " Beschreibung der Bauteile des Mixgerätes
- S. " Steuerung des Mixgeräts
- S. 65-67 Wichtige Schutzmaßnahmen
- S. 68 Installation und Inbetriebnahme
- S. 69 Montage und Demontage
- S. 70-73 Empfehlungen und Hinweise zum Gebrauch
 - S. 70 Einsatz der 60 Geschwindigkeiten
 - S. 70 Verwendung der Takt-Funktion (Takt-Taste 11)
 - S. 71 Verwendung des Messbechers (1)
 - S. 71 Verwendung des Thermometer-Rührstabs (8)
 - S. 72 Verwendung der 7 voreingestellten Funktionen
 - S. 73 Einsatz der B-Koch-Anwendung
- S. 73-74 Reinigung und Instandhaltung
- S. 74-76 Störungsbehebung
- S. 77-80 Gewährleistung



Die Angaben im Text wurden genau geprüft. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, die Erstellung des Textes zu erklären, sollte Druckfehler oder unverständliche Informationen enthalten sein. Anmerkung: Es soll daran erinnert werden, dass die im Handbuch aufgeführten Angaben zum Produkt, einschließlich der technischen Daten, vom Unternehmen immer aktualisiert werden.

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, das Handbuch ohne Vorankündigung zu überarbeiten. All Ansichten des Produkts sowie Form und Farbe basieren sich auf den einen Standard des tatsächlichen Produkts.

Geschwindigkeitstabelle*

Geschwindigkeit	UpM	Geschwindigkeit	UpM
1	400	31	9200
2	600	32	9400
3	800	33	9600
4	1000	34	9800
5	1200	35	10000
6	1400	36	10200
7	1600	37	10400
8	1800	38	10600
9	2000	39	10800
10	2200	40	11000
11	2400	41	11200
12	2600	42	11400
13	2800	43	11600
14	3000	44	11800
15	3400	45	12000
16	3800	46	12200
17	4200	47	12400
18	4600	48	12600
19	5000	49	12800
20	5400	50	13000
21	5800	51	13200
22	6200	52	13400
23	6600	53	13600
24	7000	54	13800
25	7400	55	14000
26	7800	56	14200
27	8200	57	14400
28	8600	58	14600
29	8800	59	14800
30	9000	60	15000

*Die Geschwindigkeiten sind ohne Berücksichtigung der Last angegeben.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung

Siehe Typenschild unter dem Gerät

Nennleistung

Siehe Typenschild unter dem Gerät

Abmessungen

circa 25 x 25 x h 51 cm

Körper

ABS; Tritan PCT BPA-abnehmbares Glasgefäß

Gewicht

circa 6.1 kg

Länge des Stromkabels

circa 1 m

Integrierte thermische Überlastsicherung

BESCHREIBUNG DER BAUTEILE DES MIXGERÄTS

Messbecher der Zutaten

①

Deckel

②

PC Tritan BPA-abnehmbares Glasgefäß, 2 Liter - 64 Unzen

③

Gewindering

④

Zusammengesetzte Klingeneinheit

⑤

Motorenkörperbasis

⑥

Abnehmbares Stromkabel mit Stecker (nur für privaten Gebrauch) - Festsitzendes Stromkabel (gewerblicher Gebrauch)

⑦

Thermometer-Rührstab

⑧

Bürste

⑨

BESCHREIBUNG DER BAUTEILE DES DISPLAYS

Touchscreen-Bedienfeld

⑩

Manueller Geschwindigkeits- und Taktwahlschalter

⑪

Stopptaste

⑫

Geschwindigkeitsanzeige

⑬

Zeitanzeige

⑭

Bluetooth-Bildsymbol

⑮

Starttaste

⑯

⑩ a) Funktion Nüsse/Kaffeebohnen

⑪ b) Funktion Teig

⑫ c) Funktion Cocktails

⑬ d) Funktion Eiszerkleinerung

⑭ e) Funktion Saucen

⑮ f) Funktion Smoothies

⑯ g) Funktion Suppen

h) Funktion B-Koch

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

ALLE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM LESEN. DAS GERÄT DARF NUR VON ERWACHSENEN BENUTZT WERDEN, DIE DAFÜR GESCHULT WURDEN. DIE ANLEITUNG AUFBEWAHREN.

1. UM ERNSTHAFTE VERLETZUNGEN, STROMSCHLÄGE UND BRÄNDE ZU VERMEIDEN, DÜRFEN KABEL, STECKER ODER DAS GERÄT WEDER VOLLSTÄNDIG NOCH TEILWEISE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EINGETAUCHT WERDEN.

2. Das Mixergerät wurde sowohl für den **HÄUSLICHEN** als auch **PROFESSIONELLEN GEBRAUCH** entwickelt. Das Mixergerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck eingesetzt werden. Es dürfen keine technischen Änderungen erfolgen. 3. Werden Geräte im Beisein von Kindern benutzt, müssen diese beaufsichtigt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit Wahrnehmungsstörungen und eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bedient werden.

Personen ohne die notwendige Erfahrung oder ohne Wissen zum Gerät dürfen diese nur unter Aufsicht oder Anleitung benutzen. Das Mixergerät darf ausschließlich von Erwachsenen entsprechend der Anleitung benutzt werden, die über Kenntnisse zum Gebrauch verfügen.

4. Niemals Bauteile berühren, die unter Strom stehen. Hierdurch können Stromschläge und ernsthafte Verletzungen verursacht werden.

Das Mixergerät an eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung anschließen. Die Spannung muss der auf den Typenschild unter dem Gerät aufgeführten entsprechen. Das Mixergerät nicht mit nackten oder nassen Füßen bedienen.

5. Teil der Ausstattung ist ein kurzes Stromkabel mit einem Stecker. Längere Stromkabel oder Verlängerungskabel sollten nicht verwendet werden. Ein solches nur dann verwenden, wenn **QUALIFIZIERTES PERSONAL** bestätigt, das dieses den Bestimmungen zur Verkabelung entspricht. Es dürfen **KEINE** Adapter für Stecker/Steckdose verwendet werden. Wenn ein abnehmbares Stromkabel oder ein Verlängerungskabel benutzt werden soll:

a) Die elektrische Leistung des abnehmbaren Stromkabel oder Verlängerungskabels muss der elektrische Leistung des Mixergerätes, aufgeführt unter dem Gerät, zumindest entsprechen.

b) Ein langes Kabel bzw. eine Verlängerung darf niemals über Möbelstücke oder Arbeits- und Tischplatten führen, wo Kinder dran ziehen oder Personen drüber stolpern könnten.

c) Das Mixergerät oder Kabel nicht auf oder nahe von Gasflammen, elektrischen Heizplatten oder Öfen aufstellen.

d) Nicht im Freien benutzen.

e) Das Kabel darf nicht über die Kante von Tisch- oder Arbeitsplatte oder über heiße Flächen geführt werden.

f) Das Mixergerät darf nicht bei Störungen am Gerät verwendet werden bzw. dann nicht, wenn Schäden jeglicher Art zu erkennen sind.

Das Gerät muss dem nächsten autorisierten Kundendienst zur Durchsicht oder Reparatur übergeben werden.

g) Sind Schäden am Kabel oder Stecker vorhanden, müssen diese vom Herstellerunternehmen oder durch ein autorisiertes Kundendienststelle bzw. eine dafür qualifiziert Person ausgetauscht werden, damit eine Gefährdung verhindert wird.

Durch den Einsatz von Zubehör, das nicht vom Herstellerunternehmen empfohlen wurde, können Brände, Stromschläge und Verletzungen verursacht werden.

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

6. Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Mixergerät spielen. Kinder sind sich nicht darüber bewusst, dass Elektrogeräte gefährlich sind. Reinigung und Instandhaltung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht vorgenommen werden.
7. Das Mixergerät auf eine flache Fläche stellen und dabei darauf achten, dass die Füße fest auf der Unterlage stehen, damit die Stabilität des Geräts gewährleistet ist. VORSICHT: Das Mixergerät nicht auf einer geneigten Fläche in Betrieb nehmen. Das Gerät nicht auf heiße Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer positionieren.
8. Keine Küchenutensilien oder andere Werkzeuge in das Glas einführen, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Werden Gegenstände in das Glas eingeführt, während der Mixer läuft, kann dies zu ernsthaften Verletzungen und irreparablen Schäden am Mixergerät führen. Ein Spachtel darf ggf. eingesetzt werden, wenn das Mixergerät ausgeschaltet und der Stecker (7) aus der Steckdose gezogen wurde.
9. Um die ordnungsgemäße Funktion des Mixergeräts sicherzustellen, muss dieses auf einem geraden Untergrund in einem gut beleuchteten und sauberen Raum nahe einer Steckdose positioniert werden. Das Mixergerät mindestens 10 cm (4 Zoll) von der Wand entfernt aufstellen.
10. Wird das Mixergerät nicht beaufsichtigt oder ist es nicht in Gebrauch bzw. vor dem Entfernen/Ausbau von Teilen, vor der Reinigung und/oder dem Austausch von Zubehör muss der Stecker (7) immer aus der Steckdose gezogen werden.
11. Das Mixergerät darf niemals mit nassen oder feuchten Händen oder nassen oder feuchten Tüchern berührt werden. Wird das Gerät nicht benutzt oder soll es gereinigt werden, muss immer erst der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Niemals am Kabel ziehen, um den Stecker aus der Dose zu ziehen.
Bevor Teile entfernt oder angebracht werden, muss immer der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Das Mixergerät muss mit einem trockenem oder feuchtem Tuch gereinigt werden, das nicht abreibend ist. Darauf einige Tropfen neutralen Reinigungsmittels geben (kein Lösungsmittel verwenden). Es darf ausschließlich die Außenseite des Mixergeräts gereinigt werden.
12. Während des Betriebs muss das Gerät ständig beaufsichtigt werden.
13. Eine Hand muss immer auf der Oberseite des Deckels liegen (beim Mixen und Zerkleinern von heißen Speisen oder Flüssigkeiten immer Backofen-Handschuhe tragen), wenn das Gerät benutzt wird.
14. Das Gerät niemals leer in einer der 60 Geschwindigkeiten oder der Takt-Funktion laufen lassen, da die mechanischen Bauteile der Klingeneinheit (5) beschädigt werden könnten.
15. Beim Einfüllen von Zutaten und Speisen darf die Höchstfüllmenge von 2 Litern (64 Unzen) nicht überschritten werden.
16. Sich bewegende Bauteile dürfen nicht berührt werden.
17. Die Klappen sind scharf. Daher extrem vorsichtig vorgehen.
18. Die Klappen (5) niemals in Wasser eingeweicht und keine Flüssigkeit im Glas (3) für einen langen Zeitraum lassen.
19. Damit ernsthafte Verletzungen und nicht zu reparierbare Schäden am Mixergerät vermieden werden können, darf die gesamte Klingeneinheit (5) niemals auf der Grundfläche des Körpers (6) positioniert werden. Es sei denn, das Glas (3) wurde zuvor aufgesetzt.
20. Darauf achten, dass das Glas (3) richtig an der Grundfläche (6) befestigt wurde und der Deckel (2) mit dem Messbecher ordnungsgemäß (1) auf dem Glas sitzt, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird.
21. Damit Verletzungen und Schäden am Gerät vermieden werden können, niemals das Glas (3) von der Grundfläche (6) entfernen, bevor die Klappen vollständig zum Stillstand gekommen sind.
22. Der Deckel (2) und der Messbecher (1) müssen sich immer in der korrekten Position befinden, wenn das Mixergerät eingeschaltet wird.
23. Lebensmittel niemals mit der Hand einfüllen. Den Messbecher oder geeignete Utensilien verwenden, um Lebensmittel in das Glas zu füllen.

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

24. Es darf nicht versucht werden Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen. Dadurch können ernsthafte Verletzungen oder schwere Schäden am Mixgerät entstehen.

25. Den Betrieb immer bei einer niedrigen Geschwindigkeit aufnehmen und diese, wenn notwendig, dann erhöhen.

26. Das Glas (3) darf nicht für die Aufbewahrung von Lebensmittel verwendet werden. Wird dieses nicht benutzt, muss es leer, trocken und sauber aufbewahrt werden.

27. Für beste Ergebnisse müssen Lebensmittel in Würfel oder Scheiben geschnitten sein.

28. Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten müssen Ofenhandschuhe getragen werden.

29. Sollen aus sehr festen Lebensmitteln kalte Getränke hergestellt werden, müssen Eiswürfel hinzugegeben werden, damit die gewünschte Konsistenz erzielt wird. Mithilfe der Takt-Taste (14) können bessere Ergebnisse erzielt werden.

30. Bei Störungen und Schäden oder werden nach einem Fall Schäden vermutet, muss der Stecker sofort aus der Steckdose gezogen werden. Das Mixgerät niemals bei Störungen in Betrieb nehmen. Reparaturen müssen vom BUGATTI-Kundendienst ausgeführt werden.

Das Wiederverkäuferunternehmen und/oder den BUGATTI-Kundenservice kontaktieren.

Kohlendioxid-Feuerlöscher (CO₂) im Brandfall verwenden. Kein Wasser oder keinen Pulverfeuerlöscher einsetzen.

31. Das Mixgerät Vento verfügt über einen automatischen Überhitzungsschutz. Diesen System erhöht die Lebenszeit des Motors des Mixgeräts. Ist die Einheit überhitzt werden alle Funktionen automatisch gestoppt und auf dem Display erscheint E3. Der Lüfter wird weiterlaufen, um die Einheit abzukühlen. Nach dem Abkühlen kann das Mixgerät erneut in Betrieb genommen werden.

Installation und Inbetriebnahme

Die Originalverpackung wurde für eine Lieferung mit der Post konzipiert. Diese aufbewahren für den Fall, dass das Mixgerät zum Lieferunternehmen zurückgesandt werden muss. Für die Installation des Mixgeräts müssen alle Punkte der zuvor genannten Sicherheitsanweisung beachtet werden.

Nachdem das Mixgerät aus der Verpackung genommen wurde, kontrollieren, dass sich dieses in einwandfreiem Zustand befindet und keinerlei Material, Verpackung oder Anderes, wie z.B. der Garantieschein, beim Transport oder Auspacken versehentlich ins Gehäuse des Motors (6) (z.B. am oberen Zahnrad) oder ins Glas (3) geraten ist.

Die Kunststofftüte, in dem sich das Mixgerät befindet, außer Reichweite von Kindern halten. Durch diese kann Erstickten verursacht werden.

Das Mixgerät nicht in die Steckdose einstecken, bevor dieses nicht ordnungsgemäß und vollständig montiert wurde. Den Stecker nach Gebrauch immer herausziehen.

Messbecher (1), Deckel (2) und Glas (3) vor dem ersten Gebrauch reinigen.

Für eine schnelle Reinigung ein Glas heißes Wasser in das Glas gießen und einen Tropfen Spülmittel hinzugeben. Den Deckel (2) und den Messbecher (1) auf das Glas setzen und das Mixgerät über den Wahlschalter (11) mindestens 30 Sekunden in Betrieb nehmen. Das Wasser aus dem Glas gießen und dieses gründlich ausspülen, bevor das Gerät wieder benutzt wird.

Mit neutralem, nicht abreibendem und nicht ätzendem Reinigungsmittel reinigen, dann ausspülen und gründlich abtrocknen.

Um Staub, wenn notwendig, von der Motorenkörperbasis (6) zu entfernen, diese einfach mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

1) Den Deckel (2) mit dem Messbecher (1) auf das Glas (3) setzten. Dabei vorsichtig vorgehen und den abgestuften Teil des Deckels in Entsprechung zum Ausgußbereiches des Glases positionieren.

2) Das Mixgerät verfügt über ein Bugatti-Sicherheitssystem, wodurch eine Inbetriebnahme solange verhindert wird, bis der Deckel ordnungsgemäß auf dem Glas sitzt und das Glas richtig auf der Motorbasis (6) positioniert wurde.

3) Nachdem die oben genannten Kontrollen durchgeführt und sich genau an die Sicherheitsanweisungen gehalten wurde, kann das Gerät an die Hauptstromversorgung angeschlossen werden.

Bei dem Anschluss an die Stromversorgung beachten, dass Stromschläge zum Tod führen können. Es muss sich genau an die Sicherheitsanweisungen gehalten werden.

Das Mixgerät Vento muss über das Stromkabel (7) mit einer Steckdose verbunden werden, die über die auf dem Typenschild unter dem Mixgerät aufgeführte Spannung verfügt.

Bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen werden kann, muss das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen sein. Kontrollieren, dass der Geschwindigkeitswahlschalter (11) auf Null (0) steht. Warten bis der laufende Betrieb abgeschlossen ist und dann erst den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen. Niemals am Kabel (7) ziehen, um den Stecker aus der Dose zu ziehen.

Keine beschädigten Kabel verwenden.

Bauteile, die unter Spannung stehen, dürfen niemals mit Wasser in Berührung kommen. Hierdurch kann ein Kurzschluss ausgelöst werden!!! Es muss sich genau an die zuvor aufgeführten Sicherheitsanweisungen gehalten werden.

Montage und Demontage Messergruppe (5)

Die Montage und Demontage der Messergruppe (5) darf nur zum Ersatz derselben erfolgen. Hierzu muss die Messergruppe (5) und das Werkzeug (5a), welches für den nachfolgend beschriebenen Vorgang verwendet werden muss, direkt beim Kundenservice Bugatti oder über Email an diva@casabugatti.it, angefordert werden.

Die Klingenbaueinheit (5) vom Glas (3) entfernen:

ACHTUNG! Während dieses Vorgangs Ofenhandschuhe tragen.

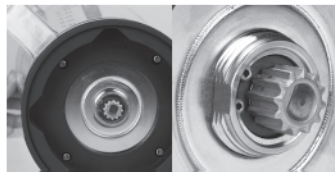
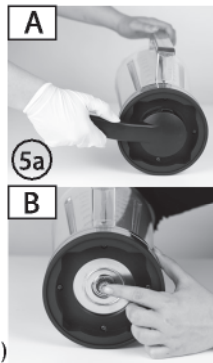
- 1) Ein Tuch auf einem ebenen Untergrund positionieren;
- 2) Deckel (2) mit Messbecher (1) vom Glas entfernen;
- 3) Glas (3) auf seine Seite auf dem Tuch ablegen;
- 4) Abb. A: Mit dem Werkzeug (5a) drehen den Gewinding (4) entgegen Uhrzeiger an der Unterseite des Glases (3), so dass die Klingenbaueinheit (5) abgeschraubt wird.

5) Abb. B: Die Klingenbaueinheit (5) mit einer Hand gut festhalten und mit der anderen Hand den unteren Teil des Glases (3) drücken. Hierdurch kann die zusammengesetzte Klingenbaueinheit (5) vom Glas (3) entfernt werden. Dabei Handschuhe tragen.

Die Klingenbaueinheit (5) zusammensetzen:

ACHTUNG! Während dieses Vorgangs Ofenhandschuhe tragen.

- 1) Deckel (2) und Messbecher (1) vom Glas entfernen;
- 2) Glas (3) auf seine Seite auf einem ebenen Untergrund ablegen;
- 3) Abb. C: Handschuhe tragen, die zusammengesetzte Klingenbaueinheit (5) mit einer Hand am Kreuz in der Mitte ergreifen;
- 4) Das Werkzeug (5a) nehmen und auch den Gewinding (4) an der Unterseite des Glases (3) positionieren. Entgegen Uhrzeigersinn drehen. Hierdurch wird die Klingenbaueinheit gelöst.
- 5) Abb. D & E: Über das offene Glas (3) die zusammengesetzte Klingenbaueinheit (5) richtig in die Öffnung des Glases (3) positionieren und diese (5) leicht in die Öffnung drücken, bis der Boden des Glases erreicht wurde. Darauf achten, nicht zu sehr zu drücken, die Klingen sind scharf!
- 6) Den Gewinding (4) auf das Werkzeug (5a) setzen. Mit einer Hand die zusammengesetzte Klingenbaueinheit (5) durch das Glas (3) in die Öffnung setzen. Mit der anderen Hand das Werkzeug (5a) mit dem Gewinding (4) aufnehmen. Unter dem Glas (3) positionieren und den Gewinding fest am Gewinde der Klingenbaueinheit (5) befestigen, die sich in der Öffnung des Glases (3) befindet, und dafür im Uhrzeigersinn drehen.



Empfehlungen und Hinweise zum Gebrauch

A. Einsatz der 60 Geschwindigkeiten

- 1) Es muss sich genau an alle zuvor aufgeführten Sicherheits- und Installationsanweisungen gehalten werden.
- 2) Sobald das Kabel (7) in die Steckdose gesteckt wurde, schalten sich alle Bildschirm-Tastenfelder (10) ein, die rote Starttaste (16) beginnt sofort zu blinken und auf der Anzeige erscheint OFF. Dies ist ein wichtiges Zeichen dafür, dass das Mixgerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und somit unter Spannung steht, sich die Funktionen des Geräts allerdings im Standby befinden.
- 3) Das zuvor entsprechend den Anweisungen (3) zusammengesetzte Glas auf die Motorbasis (6) setzen.
- 4) Den Deckel (2) und den Messbecher (1) vom Glas (3) entfernen.
- 5) Für beste Ergebnisse die Lebensmittel in Würfel oder Scheiben schneiden.
- 6) Die zu mixenden Lebensmittel in das Glas (3) geben, ohne dabei die Höchstfüllmenge von 2 Litern - 64 Unzen zu überschreiten, und den Deckel (2) mit dem Messbecher (1) wieder auf das Glas (3) setzen.
- 7) Sind Glas (3) und Deckel (2) ordnungsgemäß Motorbasis (6) positioniert, können die Funktionen des Mixgeräts durch Berühren der blinkenden Starttaste (16) aktiviert werden. Die rote Starttaste (16) blinkt nicht mehr und alle Bildsymbole auf der Anzeige (10) sind eingeschaltet.
- 8) Das Glas (3) mit einer Hand festhalten und den Geschwindigkeitswahlschalter (11) auf die gewünschte Geschwindigkeit setzen.

Um die Geschwindigkeit zu erhöhen, den Drehschalter (11) im Uhrzeigersinn drehen.

Um die Geschwindigkeit zu senken, den Drehschalter (11) entgegen Uhrzeigersinn drehen.

Es gibt 60 Geschwindigkeiten, siehe Umrechnungstabelle für UpM (Umdrehungen pro Minute).

- 9) Das Mixgerät kann jederzeit über die Stopptaste (12) auf der Anzeige (10) oder durch Positionieren des Geschwindigkeitsdrehschalters (11) entgegen Uhrzeigersinn auf die Geschwindigkeit 0 gestoppt werden.

- 10) Das Glas (3) am Griff nehmen und vertikal nach oben ziehen, um es von der Motorbasis (6) zu entfernen. Um das Gemisch auszugießen, muss der Deckel (2) entfernt werden.

- 11) Den Gewinding (4) der Klingeneinheit (5) nicht vom Glas (3) entfernen, während sich im Glas noch Flüssigkeit befindet. Dadurch kann Flüssigkeit aus dem Boden des Glases (3) treten.

- 12) Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten oder heißen Lebensmitteln müssen Ofenhandschuhe getragen werden.

- 13) Um den sicheren Gebrauch zu gewährleisten ist das Mixgerät Vento mit einem Bugatti-Sicherheitssystem ausgestattet. Das System verhindert, dass der Motor eingeschaltet wird, wenn der Deckel (2) nicht ordnungsgemäß auf dem Glas (3) sitzt und das Glas (3) seinerseits nicht richtig auf der Motorbasis (6) positioniert ist.

B. Verwendung der Takt-Funktion (Takt-Taste 11)

- 1) Es muss sich genau an alle zuvor aufgeführten Sicherheits- und Installationsanweisungen gehalten werden.
- 2) Sobald das Kabel (7) in die Steckdose gesteckt wurde, schalten sich alle Bildschirm-Tastenfelder (10) ein, die rote Starttaste (16) beginnt sofort zu blinken und auf der Anzeige erscheint OFF. Dies ist ein wichtiges Zeichen dafür, dass das Mixgerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und somit unter Spannung steht, sich die Funktionen des Geräts allerdings im Standby befinden.
- 3) Das zuvor entsprechend den Anweisungen (3) zusammengesetzte Glas auf die Motorbasis (6) setzen.
- 4) Den Deckel (2) und den Messbecher (1) vom Glas (3) entfernen.
- 5) Für beste Ergebnisse die Lebensmittel in Würfel oder Scheiben schneiden.

6) Die zu mixenden Lebensmittel in das Glas (3) geben, ohne dabei die Höchstfüllmenge von 2 Litern - 64 Unzen zu überschreiten, und den Deckel (2) mit dem Messbecher (1) wieder auf das Glas (3) setzen.

7) Sind Glas (3) und Deckel (2) ordnungsgemäß Motorbasis (6) positioniert, können die Funktionen des Mixergeräts durch Berühren der blinkenden Starttaste (16) aktiviert werden. Die rote Starttaste (16) blinkt nicht mehr und alle Bildsymbole auf der Anzeige (10) sind eingeschaltet.

8) Das Glas (3) mit einer Hand festhalten und den Geschwindigkeitswahlschalter (11) auf die gewünschte Geschwindigkeit setzen.

Um die Geschwindigkeit zu erhöhen, den Drehschalter (11) im Uhrzeigersinn drehen.

Um die Geschwindigkeit zu senken, den Drehschalter (11) entgegen Uhrzeigersinn drehen.

Es gibt 60 Geschwindigkeiten, siehe Umrechnungstabelle für UpM (Umdrehungen pro Minute).

WARNUNG: DIE HAND MUSS IMMER AUF DEM DECKEL LIEGEN, WENN DER MOTOR LÄUFT.

9) Die Taktfunktion kann für alle Geschwindigkeiten des Mixergeräts genutzt werden.

10) Für die Höchstgeschwindigkeit den Geschwindigkeitsdrehschalter (11) drücken. Die Taktfunktion ist nur aktiviert, wenn dieser gedrückt ist. Während die Takttaste (11) gedrückt ist, drehen sich die Klingen bei maximaler Geschwindigkeit.

11) Sobald die Takttaste (11) losgelassen wird, kehrt das Mixergerät zur über den Geschwindigkeitsdrehschalter (11) eingestellten Geschwindigkeit zurück.

12) Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten oder heißen Lebensmitteln müssen Ofenhandschuhe getragen werden.

13) Ein Spachtel nur dann einsetzen, wenn das Mixergerät ausgeschaltet und der Stecker (7) aus der Steckdose gezogen ist.

C. Verwendung des Messbechers (1)

Der Messbecher wird dazu genutzt, um kleine Zutatenmenge über die Öffnung im Deckel einzufüllen. Die maximale Füllmenge des Messbechers (1) beträgt 50 ml. Den Messbecher (1) vom Deckel (2) nur dann entfernen und die Zutaten über die Öffnung des Deckels (2) einfüllen, wenn das Mixergerät ausgeschaltet ist.

D. Verwendung des Thermometer-Rührstabs (8)

Mit dem Rührstab können sehr feste und/oder gefrorene Zutaten gemixt bzw. zerkleinert werden, die mit den normalen Funktionen des Mixergerätes nicht verarbeitet werden können. Der Rührstab erhält die Bewegung der Masse aufrecht, indem das Entstehen von Luftblasen zwischen den Klingen und der Masse im Gerät verhindert wird (siehe Abbildung G).

Der BUGATTI-Thermometer-Rührstab kann auch für das Messen der Temperatur der Masse im Glas genutzt werden. Hierfür den Rührstab (8) in die Masse im Glas (3) des Mixergeräts



G



H

eintauchen und die Taste an der Oberseite drücken. Auf der Anzeige erscheint dann die Temperatur der Masse (siehe Abbildung H). Wird die Taste 3 Sekunden lang gedrückt gehalten, ändert sich die Temperatur von °C zu °F und umgekehrt.

Den Messbecher (1) entfernen und den Rührstab (8) ordnungsgemäß in das Glas (3) über die Öffnung in der Mitte (2) einführen, wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt. Dieser Vorgang darf nur erfolgen, wenn das Mixergerät ausgeschaltet ist.

Den Rührstab (8) NUR DANN VERWENDEN, wenn sich der Deckel auf dem Glas (3) befindet. Den Rührstab NICHT VERWENDEN, wenn der Deckel sich nicht auf dem Glas befindet.








Empfehlungen und Hinweise zum Gebrauch

E. Verwendung der 7 voreingestellten Funktionen

- 1) Es muss sich genau an alle zuvor aufgeführten Sicherheits- und Installationsanweisungen gehalten werden.
- 2) Sobald das Kabel (7) in die Steckdose gesteckt wurde, schalten sich alle Bildschirm-Tastenfelder (10) ein, die rote Starttaste (16) beginnt sofort zu blinken und auf der Anzeige erscheint OFF. Dies ist ein wichtiges Zeichen dafür, dass das Mixergerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und somit unter Spannung steht, sich die Funktionen des Geräts allerdings im Standby befinden.
- 3) Das zuvor entsprechend den Anweisungen (3) zusammengesetzte Glas auf die Motorbasis (6) setzen.
- 4) Den Deckel (2) und den Messbecher (1) vom Glas (3) entfernen.
- 5) Für beste Ergebnisse die Lebensmittel in Würfel oder Scheiben schneiden.
- 6) Die zu mixenden Lebensmittel in das Glas (3) geben, ohne dabei die Höchstfüllmenge von 2 Litern - 64 Unzen zu überschreiten, und den Deckel (2) mit dem Messbecher (1) wieder auf das Glas (3) setzen.
- 7) Sind Glas (3) und Deckel (2) ordnungsgemäß Motorbasis (6) positioniert, können die Funktionen des Mixergeräts durch Berühren der blinkenden Starttaste (16) aktiviert werden. Die rote Starttaste (16) blinkt nicht mehr und alle Bildsymbole auf der Anzeige (10) sind eingeschaltet.
- 8) Die voreingestellten Funktionen können dazu verwendet werden, um eine manuelle Änderung der Geschwindigkeit zu vermeiden und so das Mixen zu verbessern.
- 9) Die gewünschte Funktion aus den 7 voreingestellten (siehe nachstehende Tabelle) auswählen, indem das Bildsymbol auf dem Touchscreen (10) berührt wird.
- 10) Das ausgewählte Bildsymbol beginnt zu blinken.
- 11) Um die Funktion zu starten, die Starttaste (16) berühren.

ACHTUNG:

Funktionen mit dem Symbol * (Teig; Cocktails; Eiszerkleinerung; Suppe; Smoothie; Saucen) verfügen für bessere Ergebnisse über eine automatische und voreingestellte Änderung der Geschwindigkeit.

Bildsymbol	Funktion	Voreingestellte Zeit	Voreingestellte Geschwindigkeit
	Nüsse/Kaffeebohnen	≈ 45 s	variierbar
	Teig* 250gr / 8.82 oz	≈ 55 s	variierbar
	Cocktails*	≈ 1 m	variierbar
	Eiszerkleinerung* 12pcs	≈ 50 s	variierbar
	Suppe*	≈ 9 m	variierbar
	Smoothie*	≈ 1 m	variierbar
	Sauce*	≈ 1 m	variierbar

Empfehlungen und Hinweise zum Gebrauch

F. Einsatz der B-Koch-Anwendung

B-Koch ist ein Bugatti- Anwendung für Tablets und Smartphones, die über den energiearmen Bluetooth® 4 Dual-Modus verbunden werden kann.

Diese Anwendung hilft beim Zubereiten der Speisen wie ein richtiger Koch.

Die B-Koch-Anwendung ermöglicht es:

- die endlose Datenbank der Bugatti-Rezepte zu konsultieren;
- aktualisierte Geräte, Rezepte und Trends von großen Küchenchefs zur Verfügung zu haben;
- das Rezept selbst oder mit der Hilfe der B-Koch Funktion zu zubereiten;
- Rezepte in sozialen Netzwerken oder in der Bugatti-Gemeinschaft zu teilen;
- Freunde zum Essen einzuladen;
- Einkaufslisten zu erstellen und per E-Mail zu versenden;
- Lieblingsgerichte zu speichern und persönlichen Rezeptbücher zu erstellen;
- Eigene Rezepte an Bugatti zu senden, um die Datenbank der Bugatti-Rezepte zu erweitern.

Die B-Koch-Anwendung bietet die Möglichkeit, die Speisen selbst zu zubereiten und dafür Schritt für Schritt dem Rezept der Anwendung zu folgen oder mithilfe der B-Koch-Anwendung.

Um die Hilfe der B-Koch-Anwendung zu nutzen, diesen einfach herunterladen und der Gebrauchsanleitung der Anwendung auf dem Smartphone oder Tablet folgen.

Reinigung und Instandhaltung

WIRD DAS MIXGERÄT NICHT BENUTZT ODER SOLL ES GEREINIGT WERDEN, MUSS IMMER ERST DER STECKER AUS DER STECKDOSEN GEZOGEN WERDEN: NIEMALS AM KABEL ZIEHEN, UM DEN STECKER AUS DER DOSE ZU ZIEHEN. KABEL, STECKER ODER DAS GERÄT WEDER VOLLSTÄNDIG NOCH TEILWEISE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

- 1) Um das Mixgerät zu reinigen, muss dessen Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker aus der Dose zu ziehen.
- 2) Es empfiehlt sich, das Mixgerät sofort nach dem Gebrauch zu reinigen.
- 3) Motorbasis (6) oder Stecke (7) des Kabels dürfen nicht nass werden bzw. müssen sofort abgetrocknet werden.
- 4) Die Motorbasis (6) mit einem feuchten Tuch reinigen und dann abtrocknen. Es dürfen keinen abreibenden Reinigungsmittel verwendet werden.
- 5) Mit der Bürste (9) kann der Schlitz innen am Deckel und der Bereich zwischen Glas (3) und Stahlstab des Sicherheitssystems gereinigt werden.
- 6) Nicht die Klingen berühren. Um diese zu reinigen, unter laufendem Wasser abspülen und mit einer Bürste reinigen. Lufttrocknen lassen. Die Klingen außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Diese können ernsthafte Verletzungen verursachen.
- 7) Vor einem erneuten Gebrauch des Mixgeräts kontrollieren, dass alle Bauteile richtig montiert und trocken sind, besonders die Motorbasis (6).
- 8) Die Karaffe (3) kann nicht in der Spülmaschine gewaschen werden. Auf der Innenseite kann sie von Hand mit heißem Wasser gewaschen, während außen nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

9) Für eine schnelle Reinigung ein Glas heißes Wasser in das Glas gießen und einen Tropfen Spülmittel hinzugeben. Den Deckel (2)

und den Messbecher (1) auf das Glas setzen und das Mixgerät über den Wahlschalter (11) mindestens 30 Sekunden in Betrieb nehmen. Bevor das Gerät wieder benutzt wird, das Wasser aus dem Glas gießen und dieses gründlich ausspülen.

10) Um die Lebensdauer zu erhöhen und das Mixgerät Vento in einwandfreiem Zustand zu halten, müssen die nachfolgend aufgeführten, einfachen Hinweise zur Instandhaltung befolgt werden:

a) Handschuhe anlegen und den Schaft des Lagers der Klinge drehen, um zu prüfen, dass dieser sich ungehindert drehen kann bzw. nicht zu viel Spiel hat. Sollte die Klinge sich nicht ungehindert drehen können bzw. zu viel Spiel haben, den Bugatti-Kundendienst unter diva@casabugatti.it für Informationen zur Gewährleistung kontaktieren bzw. ein autorisiertes Bugatti-Vertriebsunternehmen.

b) Den Stecker an der Motorbasis regelmäßig kontrollieren, damit sichtbarer Verschleiß, Risse



Störungsbehebung

DIE HIER AUFGEFÜHRTEN ANWEISUNGEN DECKEN NICHT ALLE MÖGLICHEN STÖRUNGSSITUATIONEN AB, DIE AUFTRETEN KÖNNEN. BEIM BETRIEB DES GERÄTS IST, WIE BEI JEDER ANDEREN MASCHINE, GUTES URTEILSVERMÖGEN NOTWENDIG.

Sollten am Mixgerät Vento Störungen oder Mängel beim Betrieb auftreten, muss sofort der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Sollte die Störung nicht unter Zuhilfenahme dieser Anleitung behoben werden können, den Kundendienst BUGATTI kontaktieren. Falsch ausgeführte Reparaturen können ernsthafte Verletzungen hervorrufen. Es wird keine Haftung bei Schäden oder Verletzungen übernommen, die auf falsch ausgeführte Reparaturen zurückzuführen sind. In diesen Fällen verfällt auch der Garantiespruch.

Störung

Mögliche Ursache

Lösung

Der Motor schaltet sich nicht ein

1) Der Stecker des Kabels (7) steckt nicht richtig in der Wandsteckdose.

2) Der Kabelstecker (7) steckt nicht richtig in der Stromversorgungszentrale (6) an der Rückseite des Mixgeräts.

1) Kontrollieren, dass der Stecker des Stromkabel (7) der Stromversorgungszentrale (6) des Mixgeräts richtig in der Wandsteckdose steckt.

2) Kontrollieren, dass der Stecker des Stromkabel (7) der Stromversorgungszentrale (6) des Mixgeräts richtig in der Wandsteckdose steckt.

Den Leistungsschutzschalter im Haus oder die Sicherung kontrollieren und sicherstellen, dass sich diese in der Position Ein befinden.

Kontrollieren, dass Strom vorhanden ist.

<p>Die Anzeige (10) schaltet sich nicht ein.</p>	<p>1) Der Stecker des Kabels (7) steckt nicht richtig in der Wandsteckdose.</p> <p>2) Der Kabelstecker (7) steckt nicht richtig in der Stromversorgungszentrale (6) an der Rückseite des Mixgeräts.</p>	<p>1) Kontrollieren, dass der Stecker des Stromkabels (7) der Stromversorgungszentrale (6) des Mixgeräts richtig in der Wandsteckdose steckt.</p> <p>2) Kontrollieren, dass der Stecker des Stromkabels (7) der Stromversorgungszentrale (6) des Mixgeräts richtig in der Wandsteckdose steckt.</p> <p>Den Leistungsschutzschalter im Haus oder die Sicherung kontrollieren und sicherstellen, dass sich diese in der Position Ein befinden.</p> <p>Kontrollieren, dass Strom vorhanden ist.</p>
<p>Die Anzeige ist vollständig ausgeschaltet.</p>	<p>1) Der Stecker steckt nicht richtig in der Wandsteckdose oder in der Basis des Mixgeräts.</p> <p>2) Die Stromversorgung im Haus ist ausgeschaltet.</p> <p>3) Die Schmelzsicherung funktioniert nicht.</p>	<p>1) Kontrollieren, dass der Stecker richtig in der Wandsteckdose bzw. dem Gerätestecker steckt. Diesen ggf. richtig einstecken.</p> <p>2) Den Hauptschalter der Stromversorgung kontrollieren.</p> <p>3) Den Bugatti-Kundendienst kontaktieren.</p>
<p>Während leichtem Mixen/Zerkleinern sind starke Vibrationen am Glas (3) zu spüren.</p>	<p>1) Wenn Teig geknetet wird, ist das normal.</p> <p>2) Die Klingenbaueinheit (5) ist zu locker.</p>	<p>1) Immer wenn harte oder schwere Zutaten gemixt bzw. zerkleinert werden, sind Vibrationen am Glas (3) zu spüren. Diese sind normal und sind nicht als Störung zu betrachten.</p> <p>2) Punkt 9 des Kapitels Reinigung und Instandhaltung befolgen.</p>
<p>Das Gemisch hat nicht die gewünschte Konsistenz.</p>	<p>1) Die zu zerkleinernden Zutaten zu kalt oder zu fest. Beim Mixen/Zerkleinern haben sich Luftblasen gebildet.</p> <p>2) Die Dauer des Mixvorgangs ist nicht lang genug.</p>	<p>1) Kontrollieren, dass sich beim Mischen/Zerkleinern in der Mischung keine Luftblasen bilden. Sind die Zutaten zu kalt oder zu fest, kann die Klinge frei in einer dieser Luftblasen drehen. Dies kann verhindert werden, indem weniger Eis bzw. mehr Flüssigkeit genommen wird und/oder wenn die gefrorenen Zutaten nicht kälter sind als $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($10\text{ }^{\circ}\text{F}$).</p> <p>2) Dauer des Mixens/Zerkleinerens erhöhen. Sind die Zutaten zwar gut gemischt bzw. zerkleinert aber haben noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht, einen längeren Mixprogramm ausprobieren oder den Pulse-Drehknopf (11) für extra starkes Mixen betätigen.</p>
<p>Beim Drücken der Starttaste (16) schaltet sich das Mixgerät nicht ein.</p>	<p>Das Bugatti-Sicherheitsystem arbeitet ordnungsgemäß und hat sich eingeschaltet.</p>	<p>Sicherstellen, dass der Deckel (2) richtig auf dem Glas (3) liegt und das Glas (3) ordnungsgemäß auf der Motorbasis (6) sitzt.</p>

<p>Während des Betriebs stoppt das Mixgerät automatisch.</p>	<p>1) Das Glas (3) wurde unbeabsichtigt angestoßen und ist auf der Motorbasis (6) verrutscht.</p> <p>2) Der Deckel (2) wurde während des Betriebs entfernt.</p>	<p>1) Während des Betriebs nicht an das Glas (3) stoßen, da in diesem Fall das Bugatti-Sicherheitssystem den Betrieb unterbrechen wird.</p> <p>2) Während des Betriebs nicht das Glas (2) entfernen, da in diesem Fall das Bugatti-Sicherheitssystem den Betrieb unterbrechen wird.</p>
<p>Auf der Anzeige erscheint E3 (Fehler 3).</p>	<p>Überhitzung: Der automatischen Überhitzungsschutz des Motors des Mixgerät wurde aktiviert. Diese integrierte Besonderheit schützt den Motor und das Gerät vor Überhitzung.</p>	<p>Warten bis das Belüftungsgebläse zum Kühlen der Einheit sich ausgeschaltet hat. Nach dem Abkühlen kann das Mixgerät erneut in Betrieb genommen werden.</p> <p>Nur nach Bugatti-Rezepten arbeiten, solange der Umgang mit dem Gerät noch nicht vollständig vertraut ist. Rezepte nicht bei einer niedrigen/höheren Geschwindigkeit als empfohlen bearbeiten.</p> <p>Rezepte nicht länger als empfohlen bearbeiten.</p> <p>Den Thermometer-Rührstab (8) für festere Gemische nutzen und dafür Zutaten um die Klingen herum zu bewegen.</p>
<p>Auf der Anzeige erscheint E2 (Fehler 2).</p>	<p>1) Überladung: Der automatischen Überhitzungsschutz des Motors des Mixgerät wurde aktiviert. Lebensmittel haben die Klingen (5) blockiert und diese integrierte Besonderheit schützt den Motor und das Gerät vor Überhitzung.</p> <p>2) Aufgrund der Überlastung funktioniert die Schmelzsicherung nicht.</p>	<p>1) Den Stecker des Mixgerät aus der Steckdose ziehen. Das Glas (3) abnehmen und was die Klingen (5) blockiert, entfernen. 5 Sekunden warten und den Stecker des Mixgeräts in die Steckdose einstecken. Feste und schwere Zutaten während des Mixens/ Zerkleinerns nach und nach hinzugeben.</p> <p>Nur nach Bugatti-Rezepten arbeiten, solange der Umgang mit dem Gerät noch nicht vollständig vertraut ist. Rezepte nicht bei einer niedrigen/höheren Geschwindigkeit als empfohlen bearbeiten.</p> <p>Rezepte nicht länger als empfohlen bearbeiten.</p> <p>Den Thermometer-Rührstab (8) für festere Gemische nutzen und dafür Zutaten um die Klingen herum zu bewegen.</p> <p>2) Den Bugatti-Kundendienst kontaktieren.</p>

GEWÄHRLEISTUNG

Gewährleistung für den privaten Gebrauch:

1) Um die Lebensdauer zu erhöhen und das Mixergerät Vento in einwandfreiem Zustand zu halten, müssen die nachfolgend aufgeführten, einfachen Hinweise zur Instandhaltung befolgt werden:

- a) Handschuhe anlegen und den Schaft des Lagers der Klinge drehen, um zu prüfen, dass dieser sich ungehindert drehen kann bzw. nicht zu viel Spiel hat. Sollte die Klinge sich nicht ungehindert drehen können bzw. zu viel Spiel haben, den Bugatti-Kundendienst unter diva@casabugatti.it für Informationen zur Gewährleistung kontaktieren bzw. ein autorisiertes Bugatti-Vertriebsunternehmen.
- b) Den Stecker an der Motorbasis regelmäßig kontrollieren, damit sichtbarer Verschleiß, Risse oder andere Schäden am Gehäuse zu verhindern. Sollte diese beschädigt sein, den Bugatti-Kundendienst unter diva@casabugatti.it für Informationen zur Gewährleistung kontaktieren bzw. ein autorisiertes Bugatti-Vertriebsunternehmen.



2) Zweck der Gewährleistung

Bugatti gewährleistet Kaufenden ein Garantie von 3 Jahre ab Kauf für MÄNGEL AM MATERIAL, BEI DER VERARBEITUNG ODER FÜR VERSCHLEISS DURCH NORMALEN HAUSGEBRAUCH. Innerhalb von 30 Tagen nach Annahme des zurückgesandten Produkts übernimmt Bugatti oder das autorisierte Bugatti-Vertriebsunternehmen die Kosten für Ersatzteile und Arbeitszeit, die von Bugatti als notwendig erachtet werden, um die Störung am Gerät zu beheben. Kann das Gerät nicht repariert werden, wird Bugatti es nach freiem Ermessen ersetzen. Wie von Bugatti festgelegt, besteht im Rahmen dieser Gewährleistung die einzige Verpflichtung des Unternehmens darin, die von der Gewährleistung abgedeckten Bauteile zu reparieren oder zu ersetzen. Bugatti gewährt diese Garantie nur dem/der BesitzerIn des Geräts für den Hausgebrauch. Diese Garantie besteht nicht für Produkte, die gewerblich genutzt werden, zu mieten sind oder wiederverkauft werden. Wechselt das Gerät innerhalb der 3 Jahre den/die BesitzerIn, muss das Unternehmen per E-Mail an diva@casabugatti.it davon unterrichtet werden.

3) Beschränkungen der Gewährleistung

Diese Gewährleistung besteht nur für den privaten Gebrauch. Die Gewährleistung gilt nicht für Geräte, die gewerblich oder nicht für private Zwecke genutzt wurden.

Von der Gewährleistung nicht abgedeckt, ist/sind

- a) kosmetische Veränderungen, welche die Leistung nicht verändern;
- b) Kratzer an der Glasoberfläche verursacht durch harte und trockene Zutaten (wie Getreide);
- c) Verfärbungen bzw. Schäden verursacht durch Scheuermittel, Reiniger, Essensablagerungen oder Scheuerbürsten.
- d) Die Gewährleistung gilt nur, wenn das Gerät gemäß den Anleitungen im Handbuch betrieben wird. Missbrauch, fahrlässiger Gebrauch sowie die Änderung der Motorbasis, des Behältnis oder der Bauteile und das Aussetzen des Geräts anormaler oder extremer Bedingungen sowie die Missachtung der Bedienungsanleitung lässt die Gewährleistung verfallen.
- e) Die Gewährleistung verfällt, wenn Reparaturen an dem Gerät nicht von Bugatti oder einem autorisiertes Bugatti-Vertriebsunternehmen durchgeführt werden. Bugatti kann für Kosten für nicht autorisierte Reparaturen nicht verantwortlich gemacht werden.

Einige Staaten bzw. Länder (außerhalb der Europäischen Union) erlauben keine Begrenzung der Gewährleistung. Die oben genannten Begrenzungen könnten für solche Staaten/Ländern nicht gelten. Außerhalb der Europäischen Union können andere Gewährleistungen gelten.

4) Diese Gewährleistung ist eine Abhilfemaßnahme ausschließlich für KäuferInnen und die alleinige Haftung trägt Bugatti. Angestellte oder VertreterInnen von Bugatti oder andere Personen sind dazu autorisiert anderslautende Gewährleistungen auszugeben oder an der vorliegenden Änderungen vorzunehmen. In keinem Fall, ob bezogen auf Vertrag, Entschädigung, Gewährleistung, Schadensersatzrecht (einschließlich Fahrlässigkeit) oder Kausalhaftung und Anderes kann Bugatti für keine konkrete, indirekten, beiläufigen oder nachfolgenden Schaden verantwortliche gemacht werden. Hierin eingeschlossen sind ohne Begrenzung Profit- oder Einnahmenverluste.

5) Bugatti garantiert dem/der ursprünglichen Endverbrauchenden (Kaufnachweis erforderlich), dass an dem Mixergerät VENTO Bugatti keine Mängel am Material oder der Verarbeitung innerhalb der für das Gerät gegebenen Gewährleistungsdauer auftreten, wie nachfolgend beschrieben und zu den nachfolgend festgelegten Bedingungen:

MOTOR:

a) Sollten bei AUSSCHLIESSLICH PRIVATEM GEBRAUCH am Bugatti Gleichmotor (Gleichmotor ohne Halterung) innerhalb von 20 JAHREN Störungen auftreten, übernimmt Bugatti die Kosten für Ersatzteile und Arbeitsaufwand, um die Motorbasis zu reparieren. Die Gewährleistung deckt die Versandkosten nicht ab. Bei gewerblichem Gebrauch beträgt die Gewährleistung für den Motor nur 3 Jahre ab Kaufdatum.

b) Sollten bei AUSSCHLIESSLICH PRIVATEM GEBRAUCH am Bugatti Gleichmotor (Gleichmotor ohne Halterung) nach 20 JAHREN Störungen auftreten, übernimmt Bugatti nur den Arbeitsaufwand, um den Motor zu ersetzen. Motor und Versand fallen nicht mehr unter die Gewährleistung.

ERSATZTEILE:



Gläser/Behälter



Deckel



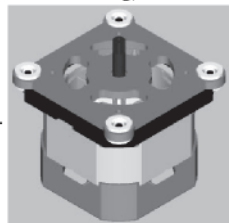
Messbecher



Klingen



Klingenbaueinheit



Gläser/Behälter, Deckel, Messbecher, Klingen und Klingenbaueinheit sowie der Stecker an der Motorbasis verfügen über eine Gewährleistung gegenüber Mängeln an Material oder Verarbeitung für EIN JAHR ab Kaufdatum.

6) Eine Gewährleistung dient dazu, einen kostenlosen Austausch oder eine kostenlose Reparatur von Bauteilen für ein Mixergerät zu garantieren, dass beim Kauf Mängel in der Herstellung aufwies.

7) Sollten die Fabrikationsfehler nicht behoben werden können bzw. wieder auftreten, wird das Gerät nach freiem Ermessen des Herstellungsunternehmens ersetzt.

8) Von der Gewährleistung nicht abgedeckt, sind Schäden, die zurückzuführen sind auf:

- a) unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch;
- b) auf unbeabsichtigte Beschädigung oder Achtlosigkeit;
- c) Nichtbeachten von Anweisung und Warnung, falscher Montage und falscher Instandhaltung;
- d) Inbetriebnahme bei leerem Gerät (wenn das Glas leer ist);
- e) Wartungsarbeiten und/oder Änderungen, die von nicht autorisiertem Personal vorgenommen wurden;
- f) den Einsatz nicht originaler Bauteile;

g) Transport;

h) jeden andere Situation, die nicht auf Produktionsmängel zurückgeführt werden können. Abgesehen der gesetzlich geregelten besteht kein weiterer Anspruch.

9) Das Herstellerunternehmen übernimmt keinerlei Haftung für direkte oder indirekte Schäden an Personen, Gegenständen oder Haustieren, die auf das Nichtbeachten der Sicherheitsanweisungen in diesem Handbuch, besonders der Anleitung zu Montage, Gebrauch und Instandhaltung zurückzuführen sind.

10) Austausch und Reparatur verlängert die Gewährleistungsdauer nicht. Eine Gewährleistung für den Austausch von Bauteilen, wie Gläser/Behälter, Deckel, Messbecher, Klingen und Klingenbaueinheit, die dem Verschleiß ausgesetzt sind, besteht nicht.

11) Die Gewährleistung beginnt mit dem Datum des Kaufbelegs sowie des Gewährleistungsbelegt von Casa Bugatti. Auf der Bugatti Internetseite www.casabugatti.com ist die Produktregistrierung bezüglich der Gewährleistung zu finden. Den Kaufbeleg für die gesamte Dauer der Gewährleistung sicher aufbewahren. Soll das Produkt zurückgegeben werden, muss der Kaufbeleg immer vorgelegt werden.

12) Für Informationen zur Gewährleistung von Geräten, die außerhalb der Europäischen Union gekauft wurden, ein autorisiertes Bugatti-Vertriebsunternehmen kontaktieren oder für das nächste Bugatti-Vertriebsunternehmen eine E-Mail senden an: diva@casabugatti.it.

13) Sollten für das Mixergerät Vento Kundenservice oder Reparaturen notwendig werden, die von der Gewährleistung abgedeckt sind, bitte Bugatti kontaktieren. Für Geräte, die innerhalb der Europäischen Union gekauft wurden, bitte an diva@casabugatti.it emailen oder einen autorisierten Bugatti-Kundenservice kontaktieren. Für den nächste Kundendienst siehe <http://www.casabugatti.com/service-center>. Erfolgte der Kauf außerhalb der Europäischen Union, das autorisierte Bugatti-Vertriebsunternehmen kontaktieren oder für das nächste Vertriebsunternehmen eine E-Mail senden an: diva@casabugatti.it.

14) Alle Produkte, die Bugatti unter den hier genannten Bedingungen zugesandt werden, müssen in der Originalverpackung und ausreichend verpackt sein. KundenInnen müssen für die Gewährleistungsservice die Frachtkosten übernehmen. Ohne die Zustimmung von Bugatti dürfen kein Produkten zurückgesandt werden. Alle zurückgesandten Produkte müssen mit der Rücksendegenehmigungsnummer gut sichtbar auf der Verpackung versehen sein. Jedes Produkt, das ohne vorherige Genehmigung zu Bugatti gesandt wurde, wird ohne Reparatur zur Absenderadresse zurückgeschickt.

15) Kaufende haben allein den Anspruch auf die oben genannte, beschränkte Gewährleistung. Bugatti und Kaufende verzichten hiermit auf weitere ausdrückliche oder implizierte, gesetzlich bzw. andere Gewährleistungen und Bedingungen. Hier eingeschlossen sind die Zusicherung allgemeiner Gebrauchstauglichkeit sowie jegliche Gewährleistung der Eignung für einen bestimmten Zweck. Desweiteren schließen, soweit gesetzlich zulässig, Bugatti und Kaufende ohne dabei die Allgemeingültigkeit des Vorangestellten zu begrenzen, die Anwendung der Gesetzgebung für jeglichen Warenverkauf sowie das UN-Kaufrecht für internationalen Warenverkauf aus, die hier angewandt werden könnte. Die Gerichtsbarkeit in einigen Ländern ermöglicht keine Begrenzung auf die gesetzliche Gewährleistung oder auf spezielle oder beiläufig entstandene Schäden sowie Folgeschäden.

16) Das Gerät speichert jede Funktion und mögliche Fehlfunktionen während des Betriebs. Für bestmöglichen Kundenservice werden diese Informationen bei Service- und Wartungsarbeiten kontrolliert.

Gewährleistung für den gewerblichen Gebrauch:

Das Mixergerät Vento von Bugatti ist auch für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Für mehr Informationen zu den Geschäftsbedingungen der Gewährleistung, bitte Bugatti über die Internetseite www.casabugatti.com kontaktieren. Für Geräte, die innerhalb der Europäischen Union gekauft wurden, bitte an diva@casabugatti.it emailen oder einen autorisierten Bugatti-Kundenservice kontaktieren. Für den nächste Kundendienst siehe <http://www.casabugatti.com/service-center>. Erfolgte der Kauf außerhalb der Europäischen Union, das autorisierte Bugatti-Vertriebsunternehmen kontaktieren oder für das nächste Vertriebsunternehmen eine E-Mail senden an: diva@casabugatti.it.


KUNDENDIENST

Bei Störungen am Mixergerät ein autorisiertes BUGATTI Wiederverkaufsunternehmen kontaktieren. Diese senden das Mixergerät zur Herstellerfirma zurück.

Kaufenden müssen die Kosten für den gesamten Transport und/oder Versand für alle Reparaturen übernehmen, unabhängig davon, ob diese von der Gewährleistung abgedeckt sind oder nicht.

Wenn möglich, sollte die Originalverpackung des Mixergeräts für den Versand aufgehoben werden.

DAS PRODUKT MUSS KONFORM ZU DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ENTSORGT WERDEN.

 Am Ende seiner Lebenszeit darf das Gerät nicht zusammen mit dem kommunalen Abfall entsorgt werden. Das Gerät kann von den Behörden vor Ort autorisierten Müllsammelstellen gebracht oder zu Wiederverkaufsunternehmen, welche diesen Service anbieten.

Eine davon abweichende Entsorgung von Haushaltsgeräten verursacht negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, was verhindert werden sollte. Außerdem dient eine getrennte Müllentsorgung dazu das Material wiederzuverwerten, aus dem das Gerät besteht, und dieses zu nutzen um Strom herzustellen und Ressourcen zu schützen. Das durchgestrichene Symbol der Tonne auf dem Produkt zeigt an, dass ein Haushaltsgerät getrennt entsorgt werden muss.

NOTIFICACIONES IMPORTANTES

Estimado cliente, gracias por haber elegido Vento, la batidora de la casa Bugatti. Al igual que cualquier aparato doméstico, la batidora debe usarse con cuidado y atención para prevenir daños a las personas y a la batidora.

ANTES DE USAR LA BATIDORA POR PRIMERA VEZ LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO Y LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD. NO USE LA BATIDORA ANTES DE HABERSE FAMILIARIZADO CON LAS INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIA

No se acepta ninguna responsabilidad por los daños debidos a:

- uso incorrecto o uso distinto al previsto
- hacer funcionar la batidora cuando está vacía
- reparaciones efectuadas por personas no autorizadas
- uso de partes de recambio o accesorios no originales

Instrucciones de uso

Para mayor información, en caso de problemas que no hayan sido suficientemente tratados en estas instrucciones, contacte con el servicio al cliente de CASA BUGATTI.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE y recuerde pasarlas a todos los que usen la batidora después de usted. En caso de que pierda las instrucciones antes de usar la batidora solicítelas al servicio al cliente de la CASA BUGATTI o envíe un e-mail a diva@casabugatti.it, o descárguelas en www.casabugatti.it

En la primera página de la cubierta encontrará las ilustraciones relativas al texto. Mantenga la primera página abierta mientras lee las instrucciones.

Índice

Pág. 84

Especificaciones

Pág. "

Descripción de las partes de la batidora

Pág. "

Controles de la batidora

Pág. 85-87

Protecciones importantes

Pág. 88

Instalación y puesta en marcha

Pág. 89

Montar y desmontar la unidad de cuchillas (5)

Pág. 90-93

Consejos y recomendaciones sobre el uso

Pag. 90

Uso de las funciones con 60 velocidades

Pag. 90

Uso de la función impulso (pulse botón 11)

Pag. 91

Uso de la taza medidora de relleno (1)

Pag. 91

Uso de la cuchara revoladora termómetro (8)

Pag. 92

Uso de las 7 funciones preajuste

Pag. 93

Uso de la aplicación B-Chef

Pág. 93-94

Limpeza y mantenimiento

Pag. 94-96

Resolución de problemas

Pág. 97-100

Garantía



Todos los detalles del texto se han verificado meticulosamente. Nuestra empresa se reserva el derecho a explicar la elaboración del texto en caso de que exista algún error de impresión o de que la información sea engañosa. Nota: Recuerde que nuestra empresa mantiene actualizados todos los detalles del producto que aparecen en el manual de instrucciones, incluidas las especificaciones técnicas. Nos reservamos la posibilidad de revisar el manual de instrucciones sin previo aviso. La apariencia, forma y color de todos los productos se basan en el estándar de productos físicos actuales.

TABLA VELOCIDAD*

VELOCIDAD	RPM	VELOCIDAD	RPM
1	400	31	9200
2	600	32	9400
3	800	33	9600
4	1000	34	9800
5	1200	35	10000
6	1400	36	10200
7	1600	37	10400
8	1800	38	10600
9	2000	39	10800
10	2200	40	11000
11	2400	41	11200
12	2600	42	11400
13	2800	43	11600
14	3000	44	11800
15	3400	45	12000
16	3800	46	12200
17	4200	47	12400
18	4600	48	12600
19	5000	49	12800
20	5400	50	13000
21	5800	51	13200
22	6200	52	13400
23	6600	53	13600
24	7000	54	13800
25	7400	55	14000
26	7800	56	14200
27	8200	57	14400
28	8600	58	14600
29	8800	59	14800
30	9000	60	15000

*Las velocidades están registradas sin carga

ESPECIFICACIONES

Alimentación eléctrica	Consulte la placa de características que hay debajo de la máquina
Potencia nominal	Consulte la placa de características que hay debajo del aparato
Dimensiones	25 x 25 x h 51 cm aproximadamente
Estructura	ABS; Tritan PCT BPA-free jar
Peso	6.1 Kg aprox.
Longitud del cable de potencia	1.0 metros aproximadamente
Protección sobrecarga térmica incorporada	

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES DE LA BATIDORA

Taza medidora de introducción de ingredientes	①
Tapadera	②
PC Tritan BPA-jarra suelta, 2.0 litros - 64 onzas	③
Anillo acanalado	④
Unidad de cuchillas montada	⑤
Cuerpo base motor	⑥
Cable extraíble con clavija (sólo para uso doméstico) - Cable fijo (para uso comercial)	⑦
Cuchara removedora termómetro	⑧
Cepillo	⑨

CONTROLES DE LA BATIDORA

Panel de control táctil de proximidad	⑩	
Selector de velocidad manual e impulso /pomo	⑪	
Botón de parada	⑫	
Display velocidad	⑬	a) Función frutos secos/granos de café
Display tiempo	⑭	b) Función masa
Icono Bluetooth	⑮	c) Función cócteles
Botón arranque	⑯	d) Función hielo picado
	⑰	e) Función salsa
		f) Función batidos
		g) Función sopas
		h) Función B-Chef

PROTECCIONES IMPORTANTES

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES. EL APARATO SÓLO DEBE SER USADO POR ADULTOS ADIESTRADOS PARA SU USO. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

1. PARA PREVENIR DAÑOS GRAVES, DESCARGAS ELÉCTRICAS E INCENDIOS NO SUMERJA LOS CABLES, LAS CLAVIJAS O LA BATIDORA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS, YA SEA PARCIAL O TOTALMENTE.

2. La batidora ha sido diseñada para el **USO DOMÉSTICO Y PROFESIONAL**. Use exclusivamente la batidora para su uso específico. No efectúe ninguna modificación técnica.

3. Es necesario prestar gran atención cuando la batidora se usa cerca de niños.

El aparato no puede ser usado por niños o personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o de conocimientos, a menos que estén vigiladas o hayan sido instruidas. La batidora sólo debe ser usada por adultos que saben cómo usarla de acuerdo con estas instrucciones.

4. No toque nunca partes eléctricas encendidas. Pueden ser causa de descargas eléctricas y de heridas personales graves. Conecte la batidora a un enchufe de voltaje adecuado. El voltaje debe corresponder al voltaje indicado en la placa de características del aparato. No use la batidora con los pies descalzos o mojados.

5. La batidora se suministra con un cable de alimentación corto con clavija. No se deben usar cables de alimentación

largos y extraíbles o cables alargadores. Úselos exclusivamente si un **ELECTRICISTA CUALIFICADO** puede confirmar que el mismo cumple con las normas de cableado. **NO USE** adaptadores clavija/toma. En caso de que se use un cable de alimentación extraíble largo o un cable alargador:

- Los valores eléctricos nominales del cable de alimentación extraíble o del cable alargador deben ser, al menos, tan elevados como los valores eléctricos nominales de la batidora que aparecen indicados debajo de la misma.
- Un cable largo o un cable alargador nunca deben sobresalir de los muebles o por encima de las encimeras o de las superficies de las mesas de forma que los niños puedan tirar de ellos o se pueda tropezar con ellos.
- No ponga la batidora o los cables encima o cerca del anillo de gas caliente o de la placa eléctrica, o cerca del horno.
- No la use al aire libre.
- No deje colgar los cables por el borde de la mesa o mostrador, ni que entren en contacto con superficies calientes.
- No use la batidora después de que se hayan producido fallos o de que se haya sufrido algún daño. Lleve el aparato al servicio autorizado más próximo para que lo examinen o lo reparen.
- Si el cable de potencia o las clavijas están dañados deben ser reemplazados por el fabricante, por un servicio de asistencia autorizado o por una persona cualificada a fin de prevenir cualquier tipo de riesgos.

El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ser causa de incendios, descargas eléctricas y daños personales.

PROTECCIONES IMPORTANTES

6. Asegúrese de que los niños no pueden jugar con la batidora. Los niños no son conscientes de que los aparatos eléctricos son peligrosos. La limpieza y el mantenimiento no pueden ser realizados por niños que no estén sometidos a supervisión.
7. Coloque la batidora en una superficie llana, asegurándose de que la base apoya firmemente sobre ella, de forma que la batidora sea estable. PRECAUCIÓN: No use la batidora en una superficie inclinada. No ponga la batidora sobre superficies calientes o cerca de llamas.
8. No meta utensilios de cocina u otros objetos en la jarra cuando la batidora está encendida. La introducción de cualquier utensilio en la jarra mientras la batidora está en funcionamiento puede ser causa de heridas o de daños irreparables a la batidora. Sólo se puede usar la espátula cuando la batidora está desenchufada y se ha extraído la clavija (7) de la toma.
9. A fin de asegurar que la batidora funciona correctamente, colóquela en una superficie nivelada, en una habitación bien iluminada y limpia, cerca de una toma de corriente. Ponga la batidora a, al menos, 10 cm (4 pulgadas) de la pared.
10. Si la batidora no está vigilada; si la batidora no se está usando; antes de extraer/desmontar cualquier parte; antes de limpiar y/o cambiar accesorios, saque siempre la clavija (7) de la toma de corriente.
11. No toque nunca la batidora, bajo ningún concepto, con las manos mojadas o húmedas, o con un trapo mojado o húmedo. Desconecte siempre el aparato si no lo está usando y antes de limpiarlo. No tire nunca del cable o quite la clavija. Saque siempre la jarra antes de sacar y meter diferentes partes. La batidora debe limpiarse con un trapo no abrasivo seco o ligeramente mojado, añadiendo unas cuantas gotas de detergente neutral no corrosivo (no use nunca disolventes). Limpie exclusivamente las superficies exteriores de la batidora.
12. La batidora debe vigilarse siempre mientras está en funcionamiento.
13. Ponga siempre una mano en la parte superior de la tapadera (póngase siempre unos guantes de horno antes de batir comida o líquidos calientes) mientras la batidora está en funcionamiento.
14. No haga funcionar las 60 velocidades o la función impulso con la jarra vacía, dado que ello podría dañar las partes mecánicas de la unidad de cuchillas montada (5).
15. No introduzca ingredientes y comida más allá de la capacidad máxima permitida de 2.0 litros (64 onzas).
16. No toque las partes en movimiento.
17. Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con suma precaución.
18. No deje nunca las cuchillas (5) sumergidas en agua ni deje líquidos dentro de la jarra (3) durante mucho tiempo.
19. Para prevenir heridas graves a las personas o daños irreparables a la batidora no ponga nunca la unidad de cuchillas completa (5) en el cuerpo base (6) a menos que la jarra (3) haya sido totalmente encajada.
20. Asegúrese de que la jarra (3) está bien ajustada en la base (6) y de que la tapadera (2) con la taza medidora de relleno (1) está bien fijada a la jarra antes de usar la batidora.
21. Para prevenir heridas personales y daños al aparato no extraiga nunca la jarra (3) de la base (6) hasta que las cuchillas se hayan parado por completo.
22. La tapadera (2) y la taza medidora de relleno (1) deben estar siempre en su posición correcta cuando la batidora está en funcionamiento.
23. No introduzca nunca comida con las manos. Use la taza medidora de relleno o utensilios apropiados para verter o introducir comida en la jarra.

PROTECCIONES IMPORTANTES

24. No trate de extraer los dispositivos de seguridad: puede causar heridas personales graves o daños importantes a la batidora.
25. Empiece a batir siempre a velocidad reducida y aumente solo la velocidad si es necesario.
26. La jarra (3) no sirve para almacenar comida. Manténgala siempre vacía, seca y limpia cuando no la use.
27. Para obtener mejores resultados corte la comida a cubitos o a rodajas.
28. Use guantes de horno cuando bata líquidos calientes.
29. Si desea realizar bebidas frías con alimentos de gran densidad añada un cubito de hielo cada vez para obtener la consistencia deseada. Use el botón de impulso (14) para obtener un mejor resultado.
30. En caso de avería, defecto o sospecha de avería después de una caída, saque de inmediato la clavija de la toma de corriente. No use nunca la batidora si presenta defectos. Las reparaciones deben ser efectuadas por el centro de asistencia BUGATTI. Contacte su vendedor y/o el centro de asistencia al cliente BUGATTI. Use dióxido de carbono (CO₂) para extinguir incendios. No use agua ni extintores en polvo.
31. La batidora Vento está equipada con una protección automática contra el exceso de temperatura. Este sistema prolongará la vida del motor de su batidora. Si la unidad se sobrecalienta se detienen automáticamente todas sus funciones y en el display aparece E3. El ventilador de ventilación seguirá funcionando para enfriar la unidad. Después de haberse enfriado la batidora podrá volver a funcionar con normalidad.

Instalación y puesta en marcha

El embalaje original se ha diseñado para poder ser enviado por correo. Consérvelo por si necesita devolver la batidora al proveedor. Antes de instalar la batidora siga estrictamente todas las instrucciones de seguridad arriba indicadas.

Después de haber sacado la batidora de su embalaje verifique que está en perfectas condiciones y asegúrese de que no haya entrado accidentalmente ningún tipo de material, envase, hoja de garantía, etcétera, en el compartimento de la base

base del motor (6) (por ejemplo, alrededor del top gear) o en la jarra (3) durante el transporte o el desembalaje.

Mantenga la bolsa de plástico que contiene la batidora fuera del alcance de los niños: puede ser causa de asfixia.

No enchufe la batidora hasta haberla montado correctamente por completo y desenchúfela siempre después de usarla.

Antes de usarla por primera vez lave la taza de relleno (1), la tapadera (2) y la jarra (3).

Para lavar rápidamente la batidora vierta un vaso de agua caliente en la jarra y añada una gota de detergente.

Ponga la tapadera (2) la taza medidora de relleno (1) sobre la jarra y use el selector (11) para hacer funcionar la batidora durante, al menos, 30 segundos. Vierta el agua de la jarra y enjuáguela por completo antes de volver a usarla.

Lávala con detergentes neutros, no abrasivos y no corrosivos, enjuáguela y séquela con cuidado.

Para eliminar el polvo que se puede haber acumulado en el cuerpo base del motor (6) de la batidora, sacúdalo simplemente con un trapo seco y suave.

1) Introduzca la tapadera (2) montada con la taza de relleno (1) en lo alto de la jarra montada (3); para ello tenga cuidado para poner la parte escalonada de la tapadera en correspondencia con la parte de vertido de la jarra.

2) La batidora está dotada con un sistema de seguridad Bugatti que evita que el motor se active a menos que la tapadera esté perfectamente encajada en la jara y que ésta esté correctamente encajada en la base motor (6).

3) Después de haber realizado las verificaciones arriba especificadas y de haber seguido estrictamente las instrucciones de seguridad, conecte la batidora a la alimentación principal.

Conexión a la alimentación: la corriente eléctrica puede ser causa de muerte. Siga estrictamente las instrucciones de seguridad.

La batidora Vento debe conectarse mediante el cable de alimentación (7) a una toma cuyo voltaje corresponda al indicado en la placa de características que hay debajo de la batidora.

Antes de desconectar la batidora asegúrese de que se ha parado por completo. Verifique que la velocidad del selector (11) está ajustada a cero (0), espere a que la tarea actual finalice y desenchufe el aparato de la toma de pared. No saque nunca la clavija de la toma tirando del cable (7).

No use nunca cables defectuosos o dañados.

No deje que las partes sometidas a voltaje entren en contacto con el agua: ¡¡puede causar un cortocircuito!!! (observe estrictamente todos los puntos de las instrucciones de seguridad arriba especificados).

Montar y desmontar la unidad de cuchillas (5)

Montar y desmontar la unidad de cuchillas (5) tiene que ser efectuado para la sustitución de la misma. Para hacer esto es necesario pedir la unidad de cuchillas (5) y la herramienta (5a) que va a ayudar en el desarrollo de las etapas siguientes al Service Centre de Bugatti o escribiendo un correo electrónico a diva@casabugatti.it.
Cómo extraer la unidad de cuchillas (5) de la jarra (3).
¡ATENCIÓN! Use guantes durante este proceso:

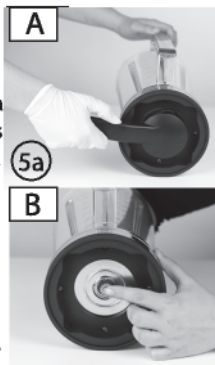
- 1) Ponga un trapo en una superficie plana;
- 2) Quite la tapadera (2) y la taza de relleno medidora (1) de la jarra;
- 3) Coloque la jarra (3) en el lado sobre el trapo;
- 4) Fig. A: Coja la herramienta (5a) y póngala en el anillo roscado (4) debajo de la base de la jarra (3). Gire en sentido antihorario. Así se desenroscará la unidad de cuchillas montada.

5) Fig. B : Sujete firmemente la unidad de cuchillas montada (5) con una mano y con la otra empuje la parte de abajo de la misma hacia el interior de la jarra (3). Ello permite extraer la unidad de cuchilla montada (5) de la jarra (3). Use guantes.

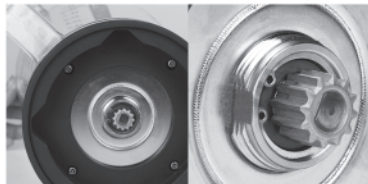
Cómo montar la unidad de cuchilla (5):

¡ATENCIÓN! Use guantes durante este proceso:

- 1) Quite la tapadera (2) y la taza de relleno medidora (1) de la jarra;
- 2) Coloque la jarra (3) en el lado sobre una superficie plana;
- 3) Fig. C Con los guantes puesto, coja la unidad de cuchilla montada (5) con una mano por las dos puntas centrales;
- 4) Fig. D: Note que tanto el agujero como la unidad cuchilla montada (5) tienen dos partes planas, no redondas. 5) Fig. D & E : Introduzca correctamente la unidad cuchilla montada (5) en la jarra abierta (3) en el agujero que hay al fondo de la jarra (3). Empuje ligeramente la unidad cuchilla montada (5) en el agujero, hasta que la misma llegue al fondo de la jarra. Procure no empujar mucho: ¡las cuchillas están muy afiladas!
- 6) Coja el anillo roscado (4) y póngalo en la herramienta (5a). Coja con una mano la unidad de cuchillas montada (5) y métala en el agujero a través de la jarra (3). Coja con la otra mano la herramienta (5a) con el anillo roscado (4). Póngala debajo de la base de la jarra (3) y apriete firmemente el anillo roscado (4) en la parte roscada de la unidad de cuchillas montada (5) metida en el agujero de la jarra (3) girando en sentido antihorario.



C



D



E



F

Consejos y recomendaciones de uso

A. Uso de las funciones con 60 velocidades

- 1) Siga estrictamente todas las instrucciones de seguridad e instalación anteriormente especificadas.
- 2) Una vez enchufada la clavija del cable (7) el panel táctil de proximidad (10) se enciende y, de inmediato, solo parpadea el botón rojo de encendido (16) y el display visualiza OFF. Ésta es una señal importante que indica que la batidora está conectada a la alimentación eléctrica y que se está alimentando mientras las funciones de la batidora están paradas.
- 3) Ponga la jarra (3), montada de acuerdo con las instrucciones, en la base motor (6).
- 4) Quite la tapadera (2) y la taza de relleno medidora (1) de la jarra (3).
- 5) Corte la comida en tubitos o rodajas hasta obtener el resultado deseado.
- 6) Introduzca la comida que va a batir en la jarra (3) (sin superar el nivel máximo permitido de 2.0 litros - 64 onzas) y ponga de nuevo la tapadera y (2) la taza de relleno medidora (1) sobre la jarra (3).
- 7) Cuando la jarra (3) y la tapadera (2) están adecuadamente colocadas en la base motor (6) se pueden activar presionando el botón de encendido parpadeante (16): el botón rojo de encendido (16) está ahora fijo y todos los iconos del display (10) están encendidos.
- 8) Coja firmemente con la mano el asa de la jarra (3) y gire el selector de velocidad (11) hasta alcanzar la velocidad deseada.

Para aumentar la velocidad: gire el pomo de control de velocidad (11) en sentido horario;

Para reducir la velocidad: gire el pomo de control de velocidad (11) en sentido antihorario;

Hay 60 velocidades; consulte la tabla de conversión para verificar los RPM (Revoluciones por Minuto).

- 9) La batidora se puede parar en cualquier momento tocando simplemente el botón rojo de parada (12) del display (10) o girando el pomo de control de velocidad (11) en sentido antihorario hasta alcanzar la velocidad 0;
- 10) Para sacar la jarra (3), cójala por el asa y levántela verticalmente para extraerla de la base motor (6). Quite la tapadera (2) para verter la comida batida.

11) No afloje el anillo roscado (4) de la unidad de cuchilla (5) de la jarra (3) mientras siga habiendo líquido en la batidora, dado que ello podría causar pérdidas de líquido en el fondo de la jarra (3).

12) Use guantes de homo cuando bata líquidos calientes.

13) La batidora Vento está dotada con el sistema de seguridad Bugatti para asegurar que las operaciones son seguras: el sistema permite al motor funcionar exclusivamente si la tapadera (2) está perfectamente colocada en la jarra (3) y si la jarra (3) está correctamente colocada en la base motor (6).

B. Uso de la función impulso (pulse botón 11)

- 1) Siga estrictamente todas las instrucciones de seguridad e instalación anteriormente especificadas.
- 2) Una vez enchufada la clavija del cable (7) el panel táctil de proximidad (10) se enciende y, de inmediato, solo parpadea el botón rojo de encendido (16) y el display visualiza OFF. Ésta es una señal importante que indica que la batidora está conectada a la alimentación eléctrica y que se está alimentando mientras las funciones de la batidora están paradas.
- 3) Ponga la jarra (3), montada de acuerdo con las instrucciones, en la base motor (6).
- 4) Quite la tapadera (2) y la taza de relleno medidora (1) de la jarra (3).
- 5) Corte la comida en tubitos o rodajas hasta obtener el resultado deseado.
- 6) Introduzca la comida que va a batir en la jarra (3) (sin superar el nivel máximo permitido de 2.0 litros - 64 onzas) y ponga de nuevo la tapadera y (2) la taza de relleno medidora (1) sobre la jarra (3).

7) Cuando la jarra (3) y la tapadera (2) están adecuadamente colocadas en la base motor (6) se pueden activar presionando el botón de encendido parpadeante (16): el botón rojo de encendido (16) está ahora fijo y todos los iconos del display (10) están encendidos.

8) Coja firmemente con la mano el asa de la jarra (3) y gire el selector de velocidad (11) hasta alcanzar la velocidad deseada.

Para aumentar la velocidad: gire el pomo de control de velocidad (11) en sentido horario;

Para reducir la velocidad: gire el pomo de control de velocidad (11) en sentido antihorario;

Hay 60 velocidades; consulte la tabla de conversión para verificar los RPM (Revoluciones por Minuto).

ADVERTENCIA: MANTENGA SIEMPRE UNA MANO APOYADA EN LA TAPADERA MIENTRAS EL MOTOR ESTÁ FUNCIONANDO.

9) La función impulso se puede utilizar a todas las velocidades a las que funciona la batidora.

10) Presione el pomo de control de velocidad (11) para alcanzar la máxima velocidad. La función de impulso sólo se activa presionándolo. Esto hace que las cuchillas giren a la máxima velocidad hasta que se suelta el botón de impulso (11).

11) Una vez soltado el botón de impulso (11) la batidora volverá a la velocidad establecida con el selector de velocidad (11).

12) Use guantes de horno cuando bata comida o líquidos calientes.

13) Sólo se puede usar la espátula cuando la batidora está desenchufada y se ha extraído la clavija (7) de la toma.

C. Uso de la taza de relleno medidora (1)

La taza de relleno se usa para añadir pequeñas cantidades de ingredientes por el agujero de la tapadera. El contenido máximo de la taza medidora de relleno (1) es 50 ml. Saque sólo la taza medidora de relleno (1) de la tapadera (2) para añadir ingredientes a través del agujero central de la tapadera si la batidora está apagada.

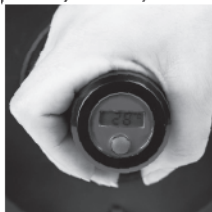
D. Uso de la cuchara removedora termómetro (8)

El uso de la cuchara removedora permite batir ingredientes muy gruesos y/o congelados que no se pueden procesar usando la función regular de una batidora. La cuchara removedora mantiene el flujo de circulación de la comida impidiendo la creación de burbujas de aire entre las cuchillas y los ingredientes durante el proceso (ver imagen G).

La cuchara removedora termómetro BUGATTI también se puede usar para medir la temperatura de la mezcla procesada. Para medir la temperatura sumerja una parte de la cuchara removedora (8) en la mezcla de la jarra (3) de la batidora y presione el botón que hay arriba; en el display aparecerá la temperatura de la mezcla (ver imagen H).



G



H

Presionando el botón durante 3 segundos la temperatura cambia de °C a °F y viceversa.

Quite la taza medidora de relleno (1) e introduzca correctamente la cuchara removedora (8) en la jarra (3), a través del agujero central de la tapadera (2), tal y como se muestra en la imagen. Esta operación debe realizarse con la batidora apagada.

USE SÓLO la cuchara removedora (8) con la tapadera puesta en la jarra (3). NO USE la cuchara removedora si la tapadera no está puesta en la jarra.

Consejos y recomendaciones de uso

E. Uso de las 7 funciones preajuste

- 1) Siga estrictamente todas las instrucciones de seguridad e instalación anteriormente especificadas.
- 2) Una vez enchufada la clavija del cable extraíble (7) el panel táctil de proximidad (10) se enciende y, de inmediato, solo parpadea el botón rojo de encendido (16) y el display visualiza OFF. Ésta es una señal importante que indica que la batidora está conectada a la alimentación eléctrica y que se está alimentando mientras las funciones de la batidora están paradas.
- 3) Ponga la jarra (3), montada de acuerdo con las instrucciones, en la base motor (6).
- 4) Quite la tapadera (2) y la taza de relleno medidora (1) de la jarra (3).
- 5) Corte la comida en tubitos o rodajas hasta obtener el resultado deseado.
- 6) Meta la comida que va a batir en la jarra (3) (sin exceder el nivel máximo permitido de 2.0 litros - 64 onzas) y ponga la tapadera (2) con la taza medidora de relleno (1) de nuevo en la jarra (3).
- 7) Cuando la jarra (3) y la tapadera (2) están adecuadamente colocadas en la base motor (6) se pueden activar presionando el botón de encendido parpadeante (16): el botón rojo de encendido (16) está ahora fijo y todos los iconos del display (10) están encendidos.
- 8) Las funciones preconfiguradas se pueden usar para evitar cambios manuales de velocidad, mejorando el batido.
- 9) Elija la función requerida entre las 7 preconfiguradas (ver tabla siguiente) tocando el icono del panel táctil de proximidad (10);
- 10) El icono seleccionado empieza a parpadear;
- 11) Para iniciar la función pulse el botón de encendido (16).

ATENCIÓN:

Las funciones con el símbolo * (masa, cócteles, hielo picado, sopa, batido, salsa) se caracterizan por los cambios de velocidad automáticos preconfigurados para obtener mejores resultados.

Icono	Función	Tiempo preconfigurado	Velocidad preconfigurada
	Frutos secos/granos de café	≈ 45 s	Variable
	Masa 250gr / 8.82 oz	≈ 55 s	Variable
	Cócteles	≈ 1 m	Variable
	Hielo picado 12pcs	≈ 50 s	Variable
	Sopa	≈ 9 m	Variable
	Batido	≈ 1 m	Variable
	Salsa	≈ 1 m	Variable

F. Uso de la aplicación B-Chef

B-Chef es la aplicación de Bugatti para tablets y smartphones que se pueden conectar mediante "Bluetooth® 4 dual mode low energy".

Esta app ayuda en la cocina y permite hacerlo como un gran chef.

La aplicación B-Chef permite:

- consultar una base de datos interminable de recetas de Bugatti;
- disponer de consejos, recetas y tendencias actualizadas de los grandes chefs;
- elegir si realizar la receta uno mismo o con la ayuda de la función B-Chef;
- compartir las recetas en las redes sociales o en la comunidad Bugatti;
- invitar a los amigos a cenar;
- hacer la lista de la compra y enviarla por e-mail;
- salvar sus recetas favoritas para crear un libro personalizado con ellas;
- enviar sus recetas a Bugatti para ampliar la base de datos de recetas de la empresa.

La aplicación B-Chef ofrece la posibilidad de cocinar manualmente, siguiendo paso a paso la receta mediante el uso manual del aparato, o cocinar con la ayuda de la aplicación B-Chef.

Para cocinar con la ayuda de la aplicación B-Chef basta descargarla y seguir las instrucciones de uso que figuran en su smartphone o tablet.

Limpieza y mantenimiento

DESENCHUFE SIEMPRE LA BATIDORA CUANDO NO LA ESTÉ USANDO Y ANTES DE LIMPIARLA. NO DESENCHUFE LA BATIDORA TIRANDO DEL CABLE. NO SUMERJA LOS CABLES O LAS CLAVIJAS DE LA BATIDORA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS, YA SEA PARCIAL O TOTALMENTE.

- 1) La batidora debe desenchufarse antes de limpiarse. No tire del cable para desenchufarla.
- 2) Le aconsejamos que limpie la batidora inmediatamente después de haberla usado.
- 3) No deje nunca la base del motor (6) o el cable con la clavija mojada (7).
- 4) Limpie la base del motor (6) con un trapo mojado y séquela. No use detergentes abrasivos.
- 5) El cepillo (9) sirve para limpiar la ranura interna del tapadera (2), al igual que el espacio entre la jarra (3) y el sistema de seguridad de la varilla de acero.
- 6) No toque las cuchillas. Para limpiarlas póngalas bajo un chorro de agua y cepíllelas. Déjelas secar al aire. Mantenga las cuchillas fuera del alcance de los niños: pueden causar heridas graves.
- 7) Antes de usar de nuevo la batidora verifique que todas sus partes están perfectamente montadas y secas, especialmente la base motor (6).
- 8) No se puede poner la jarra (3) en la lavavajillas. Limpiar el interior con agua caliente y el exterior con un trapo húmedo.

9) Para lavar rápidamente la batidora vierta un vaso de agua caliente en la jarra y añada una gota de detergente. Ponga la tapadera (2) y la taza medidora de relleno (1) en la jarra y use el selector (11) para hacer funcionar la batidora durante, al menos, 30 segundos. Extraiga el agua de la jarra y enjuáguela por completo antes de volver a usarla.

10) A fin de maximizar la vida y mantener la batidora Vento en buen estado de funcionamiento es importante seguir las siguientes indicaciones de mantenimiento:

a) Gire manualmente, usando un guante protector, el eje de ensamblaje soporte cuchillas para asegurarse de que gira sin tropezar o que no gira demasiado suelto. En caso de que la cuchilla se bloquee o gire demasiado suelta, contacte el centro de asistencia Bugatti: diva@casabugatti.it para pedir información sobre la garantía o un centro de distribución Bugatti autorizado.

b) Verifique periódicamente el vaso de accionamiento para evitar desgastes, grietas o roturas visibles en el vaso. Si está dañado, contacte el centro de asistencia Bugatti: diva@casabugatti.it para pedir información sobre la garantía o un centro de distribución Bugatti autorizado.



Resolución de problemas

LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN EN ESTA GUÍA DE USO NO CUBREN TODAS LAS POSIBLES CONDICIONES O SITUACIONES. USE EL SENTIDO COMÚN CUANDO UTILICE ÉSTE O CUALQUIER OTRO APARATO.

Si la batidora Vento presenta fallos o defectos o si se sospecha alguna irregularidad desenchúfelo de inmediato. Si no puede eliminar el fallo siguiendo las instrucciones dadas en este manual contacte el servicio al cliente de BUGATTI. Una reparación incorrecta expone al usuario a un peligro grave. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños o heridas causados por las reparaciones incorrectamente realizadas; los derechos de garantía son nulos en estos casos.

Problema

Posible causa

Solución

El motor no empieza a girar

1) La clavija del cable de la batidora (7) no está bien introducida en la toma de pared.

2) La clavija del cable de la batidora (7) no está bien introducida en la toma que hay en la parte posterior de la base de alimentación (6).

1) Verifique si la clavija del cable de la batidora de la base de motor (6) está bien enchufada a la toma.

2) Verifique si la clavija del cable de la batidora de la base de motor (6) está bien enchufada a la toma.

Verifique el disrruptor o fusible de su casa para asegurarse de que está en posición ON.

Verifique que hay electricidad en su sistema.

<p>El display (10) no se enciende.</p>	<p>1) La clavija del cable de la batidora (7) no está bien introducida en la toma de pared.</p> <p>2) La clavija del cable de la batidora (7) no está bien introducida en la toma que hay en la parte posterior de la base de alimentación (6).</p>	<p>1) Verifique si la clavija del cable de la batidora de la base de motor (6) está bien enchufada a la toma.</p> <p>2) Verifique si la clavija del cable de la batidora (7) de la base de motor (6) está bien enchufada a la toma.</p> <p>Verifique el disrruptor o fusible de su casa para asegurarse de que está en posición ON.</p> <p>Verifique que hay electricidad en su sistema.</p>
<p>El display está completamente apagado.</p>	<p>1) La clavija no está bien introducida en la toma de pared o en la toma base de la batidora.</p> <p>2) Su alimentación doméstica está apagada.</p> <p>3) El fusible de protección no funciona.</p>	<p>1) Verifique e introduzca adecuadamente la clavija en la toma de la pared o de la batidora.</p> <p>2) Verifique el interruptor general de alimentación.</p> <p>3) Contacte el servicio de asistencia al cliente Bugatti</p>
<p>Durante un batido suave oye o siente una fuerte vibración en la jarra (3).</p>	<p>1) Es normal si está amasando.</p> <p>2) La unidad de cuchilla montada (5) está demasiado floja.</p>	<p>1) Cada vez que bata ingredientes duros o pesados oírás o sentirás una ligera vibración en la jarra (3). Es una sacudida normal, que no se debe considerar una vibración defectuosa.</p> <p>2) Siga el punto 9 del capítulo de limpieza y mantenimiento.</p>
<p>La textura del batido de los ingredientes no es satisfactoria.</p>	<p>1) Los ingredientes batidos están demasiado fríos o son demasiado sólidos. Se crean bolsas de aire durante el batido.</p> <p>2) El tiempo de batido no es suficiente.</p>	<p>1) Asegúrese de que los ingredientes mezclados no cavitan (creando bolsas de aire) durante el batido. Cuando los ingredientes están demasiado fríos o son demasiado sólidos la hoja de la batidora puede girar suelta en una bolsa de aire. Este fenómeno se puede evitar reduciendo el hielo, aumentando el líquido y/o asegurándose de que los ingredientes helados no están por debajo de -12 °C (10 °F).</p> <p>2) Aumeto del tiempo de batido. Si los ingredientes batidos se mezclan bien pero no tiene tiempo suficiente para completar el batido intente realizar un ciclo más largo presionando el pomo de impulso (11) para un batido extra.</p>
<p>La batidora, después de pulsar el botón de arranque (16) no empieza a batir.</p>	<p>El sistema de seguridad Bugattiestá funcionando perfectamente, protegiendo al usuario.</p>	<p>Asegúrese de que la tapadera (2) está correctamente colocada en la jarra (3) y que la jarra (3) está correctamente encajada en la base motor (6).</p>

<p>La batidora se detiene automáticamente durante el batido.</p>	<p>1) La jarra (3) ha recibido un golpe accidental o ha sido extraída de la base motor (6).</p> <p>2) La tapadera (2) se ha extraído durante el batido.</p>	<p>1) Procure no golpear la jarra (3) durante el batido, porque esta se parará debido, precisamente, al sistema de seguridad Bugatti.</p> <p>2) Procure no quitar la tapadera (2) durante el batido, porque la batidora se parará debido, precisamente, al sistema de seguridad Bugatti.</p>
<p>El display muestra E3 (Error 3).</p>	<p>Sobrecalentamiento: La protección térmica automática del motor de la batidora está activada: este dispositivo ha sido diseñado para proteger al motor y evitar que la máquina se caliente en exceso.</p>	<p>Espera a que el ventilador deje de funcionar para enfriar la unidad. Una vez enfriada de nuevo, la batidora podrá funcionar normalmente.</p> <p>Realice sólo recetas Bugatti si no está completamente seguro de cómo usar la máquina. No realice recetas a velocidades más reducidas/elevadas de las recomendadas.</p> <p>No realice las recetas en tiempos más largos de los recomendados.</p> <p>Use su cuchara removedora termómetro (8) para realizar mezclas más gruesas y conseguir que los ingredientes se sigan moviendo alrededor y a través de las cuchillas.</p>
<p>El display muestra E2 (Error 2).</p>	<p>1) Sobrecarga: La protección térmica automática del motor de la batidora está activada: la comida se pega a las cuchillas (5) y este dispositivo ha sido diseñado para proteger al motor y evitar que la máquina se caliente en exceso.</p> <p>2) El fusible de protección no funciona debido a sobrecarga.</p>	<p>1) Desconecte la batidora. Saque la jarra (3) y extraiga la comida que bloquea las cuchillas (5). Espera 5 segundos y enchufe la batidora. Mientras bate vaya añadiendo poco a poco los ingredientes sólidos y pesados.</p> <p>Realice sólo recetas Bugatti si no está del todo familiarizado con el uso de la máquina. No realice las recetas a velocidades superiores/inferiores a las recomendadas.</p> <p>No realice las recetas en tiempos más largos de los recomendados.</p> <p>Use la cuchara removedora termómetro (8) para realizar las mezclas más densas y lograr que los ingredientes se sigan moviendo alrededor y a través de las cuchillas.</p> <p>2) Contacte el servicio de asistencia al cliente Bugatti</p>

GARANTÍA

Garantía de uso doméstico:

1) A fin de maximizar la vida y mantener la batidora Vento en buen estado de funcionamiento es importante seguir las siguientes indicaciones de mantenimiento:

a) Gire manualmente, usando un guante protector, el eje de ensamblaje soporte cuchillas para asegurarse de que gira sin tropezar o que no gira demasiado suelto. En caso de que la cuchilla se bloquee o gire demasiado suelta, contacte el centro de asistencia Bugatti: diva@casabugatti.it para pedir información sobre la garantía o un centro de distribución Bugatti autorizado.

b) Verifique periódicamente el vaso de accionamiento para evitar desgastes, grietas o roturas visibles en el vaso. Si está dañado, contacte el centro de asistencia Bugatti: diva@casabugatti.it para pedir información sobre la garantía o un centro de distribución Bugatti autorizado.



2) Objetivo de la GARANTÍA

Bugatti garantiza a los propietarios contra las averías de la máquina por un periodo de 3 años a contar desde la fecha de compra EN CASO DE DEFECTO EN EL MATERIAL, EN LA ELABORACIÓN, O DE DESGASTE Y RUPTURA POR USO DOMÉSTICO ORDINARIO; Bugatti o el centro de servicio distribuidor Bugatti, en un plazo de 30 días a contar desde la aceptación del producto devuelto, asumirá el coste de las piezas y del trabajo que Bugatti considere necesario para reparar la máquina averiada. Si la máquina averiada no se puede reparar Bugatti la sustituirá si así lo considera oportuno. La única obligación de Bugatti en relación con esta garantía es reparar o sustituir la pieza o piezas garantizadas tal y como ha establecido exclusivamente Bugatti. Bugatti concede esta garantía al propietario de la máquina por uso exclusivo doméstico. Esta garantía no se aplica a los productos que se usan para fines comerciales, de alquiler o reventa. Si el dueño de la máquina cambia durante el periodo de 3 años de garantía le rogamos que actualice la información sobre el propietario enviando un e-mail a diva@casabugatti.it

3) Limitaciones sobre la garantía

Esta garantía sólo se aplica al uso ordinario doméstico. Esta garantía no se aplica a las máquinas usadas comercialmente o en aplicaciones no domésticas.

Esta garantía no cubre:

a) cambios superficiales que no afectan a las prestaciones

b) rayaduras en la superficie de la jarra debido al uso con comida dura y seca (como los cereales)

c) desteñido o efectos del uso de abrasivos o limpiadores o comida reforzada o cepillos abrasivos.

d) Esta garantía sólo será válida si la máquina se usa de acuerdo con el manual de instrucciones. El abuso, uso incorrecto o negligente, la alteración en la base del motor, en el recipiente o sus partes, la exposición a condiciones anormales o extremas, o la inobservancia de las instrucciones de funcionamiento anularán esta garantía.

e) La garantía será nula si las reparaciones de la máquina no son realizadas por Bugatti o por un servicio de asistencia Bugatti autorizado. Bugatti no será responsable por los costes derivados de las reparaciones no autorizadas.

Algunos estados/países (fuera de la Unión Europea) no permiten garantías limitadas. En dichos estados/países no se le aplicarán las limitaciones arriba especificadas. Fuera de la Unión Europea se aplicarán otras garantías.

4) Esta garantía supone una solución exclusiva para el comprador y la responsabilidad única de Bugatti. Ningún empleado o representante de Bugatti, ni cualquier otra persona están autorizados a ofrecer otra garantía o a realizar modificaciones a esta garantía. En ningún caso, ya sea por contrato, indemnización, garantía, agravio (incluida la negligencia, responsabilidad estricta y demás, será responsable Bugatti por los daños especiales, indirectos, incidentales o consecutivos, incluidas, sin limitación, las pérdidas de beneficios o ganancias.

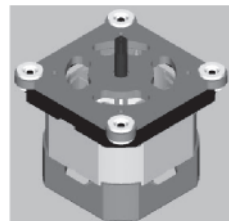
5) Bugatti garantiza al usuario final (con prueba de compra) que la batidora smart power VENTO de Bugatti está libre de defectos de material y elaboración por los periodos de garantía aplicables a la batidora Vento tal y como se describe aquí y de acuerdo con las condiciones que se establecen a continuación:

MOTOR:

a) Si el motor DC Bugatti (el motor DC sin ninguna conexión) se avería en un plazo de 20 AÑOS DE USO DOMÉSTICO EXCLUSIVO, Bugatti asumirá el coste de todas las partes y trabajos necesarios para reparar la base del motor. La garantía no cubre los gastos de transporte. En caso de uso comercial, la garantía del motor será de sólo 3 años a partir de la fecha de compra.

b) Si el motor DC Bugatti (el motor sin conexiones) se avería después de 20 años de uso exclusivo doméstico, Bugatti sólo se ocupará del trabajo necesario para sustituir el motor. El motor y el transporte estarán fuera de garantía.

PARTES:



Jarra



Tapadera



Taza de relleno



Grupo cuchillas



Vaso de accionamiento

Las jarras/recipientes, tapadera, taza de relleno, cuchillas y grupo cuchillas, vasos de accionamiento están garantizados contra los defectos materiales y de elaboración durante UN AÑO a contar desde la fecha de compra.

6) Por garantía se entiende la sustitución o la reparación gratuita de las partes componentes de la batidora que eran defectuosas en el momento de la compra debido a fallos de fabricación.

7) En caso de fallos irreparables o repetidos debidos a los fallos de fabricación arriba indicados corresponde al fabricante decidir la sustitución del aparato.

8) La garantía no cubre los daños debidos a:

a) uso incorrecto o defectuoso

b) defectos causados por rupturas accidentales o descuido

c) incumplimiento de las instrucciones y advertencias, instalación, limpieza y mantenimiento incorrectos

d) realización de cualquier función de la batidora cuando esta está vacía (con la jarra vacía)

e) mantenimiento y/o modificaciones realizados por personal no autorizado

f) uso de piezas de recambio no originales

g) transporte

h) cualquier otra circunstancia que no se pueda atribuir a fallos de fabricación. Se excluye cualquier otra reclamación, salvo los derechos estatutarios.

9) El fabricante se exime de cualquier responsabilidad por cualquier daño directo o indirecto a las personas, cosas o animales domésticos derivado de la inobservancia de las instrucciones de este manual, en especial la inobservancia de las instrucciones sobre la instalación, uso y mantenimiento de la batidora.

10) La sustitución o la reparación no alargarán el periodo de garantía. La garantía no cubre la sustitución de productos consumibles como jarras/recipientes, tapaderas, tazas de relleno, cuchillas y grupos cuchillas, vaso de accionamiento.

11) La garantía empezará a contar desde la fecha de recepción del recibo de compra y del recibo de garantía de BUGATTI. visite el sitio Bugati para encontrar el registro de los productos con garantía: www.casabugatti.com. Guarde cuidadosamente el recibo durante todo el periodo de garantía. En caso de devolución del producto el recibo de compra debe estar siempre disponible.

12) Para detalles sobre la garantía de las máquinas compradas fuera de la Unión Europea, contacte con su vendedor autorizado Bugatti o envíe un e-mail a diva@casabugatti.it para averiguar si hay un vendedor cerca de usted.

13) En caso de que la batidora Vento requiera un servicio o reparación cubierto por esta garantía le rogamos que se ponga en contacto con Bugatti para la asistencia. En caso de máquinas compradas en la Unión Europea, envíe un mensaje a diva@casabugatti.it o al centro de asistencia autorizado Bugatti en la Unión Europea próximo a usted buscando en la página web oficial <http://www.casabugatti.com/service-center>. En caso de que haya comprado el aparato fuera de la Unión Europea contacte su distribuidor autorizado Bugatti o envíe un e-mail a diva@casabugatti.it para averiguar cuál es el distribuidor más próximo.

14) Cualquier artículo enviado a Bugatti de acuerdo con los términos establecidos aquí debe ser enviado en un embalaje original o suficiente. El cliente será responsable de los gastos del área determinada para la carga del servicio de garantía. No devuelva o envíe productos sin la autorización de Bugatti. Todos los productos devueltos deben tener un número de autorización de devolución claramente marcado en el exterior de la caja. Cualquier producto enviado a Bugatti sin la autorización previa o la aprobación de ésta será devuelto a la dirección del remitente sin reparar.

15) La garantía limitada es su única solución, y Bugatti y usted renuncian por la presente a cualquier otra garantía o condiciones, explícitas o implícitas, estatutarias o no, incluida cualquier garantía implícita de comercialización y cualquier garantía implícita de adecuación a un objetivo especial y, sin limitar la generalidad del precedente, Bugatti y usted excluyen por la presente, en la medida consentida por la ley, la aplicación de cualquier legislación sobre venta de bienes y del Convenio de las Naciones Unidas sobre contratos para la venta internacional de bienes, en caso de que sea aplicable. Algunas jurisdicciones no permiten una limitación sobre garantías implícitas o sobre daños especiales, accidentales o consiguientes.

16) El aparato registra cada funcionamiento y eventual mal funcionamiento. A fin de garantizar un mejor servicio esta información debe ser verificada durante la asistencia y el mantenimiento.

Garantía de uso comercial:

La batidora Bugatti Vento ha sido también autorizada para uso comercial. Para un mayor detalle sobre los términos y condiciones de la garantía contacte Bugatti para asistencia sobre garantía a través de la web www.casabugatti.com. En caso de máquinas compradas en la Unión Europea, envíe un mensaje a diva@casabugatti.it o al centro de asistencia autorizado Bugatti en la Unión Europea próximo a usted buscando en la página web oficial <http://www.casabugatti.com/service-center>. En caso de que haya comprado el aparato fuera de la Unión Europea contacte su distribuidor autorizado Bugatti o envíe un e-mail a diva@casabugatti.it.

it para averiguar cuál es el distribuidor más próximo.

CENTRO DE ASISTENCIA

En caso de avería de la batidora contacte un vendedor BUGATTI para que lo devuelva al fabricante.

El comprador es responsable de todos los gastos de transporte y/o envío sin importar si los mismos están cubiertos o no por la garantía.



A ser posible conserve el embalaje original de la batidora para el envío.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

El producto no debe eliminarse con los residuos urbanos al final de su periodo de funcionamiento. Puede ser eliminado por los centros de recolección separada o por comerciantes que presten este servicio.

La eliminación por separado de los aparatos domésticos evita las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación impropia y permite que los materiales que lo componen se puedan recuperar, lo que supone un notable ahorro de potencia y recursos. El símbolo de un contenedor de basura desplazable marcado con una cruz que aparece en el producto indica que es un aparato doméstico que se debe eliminar de forma separada.

AVISOS IMPORTANTES

Caro cliente, obrigado por escolher Vento, o liquidificador da Casa Bugatti. Como qualquer aparelho doméstico, este liquidificador deve ser usado com cuidado e atenção para evitar que lesões em pessoas e danos no aparelho.

ANTES DE USAR O LIQUIDIFICADOR PELA PRIMEIRA VEZ, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO E AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA COM ATENÇÃO. NÃO USE O LIQUIDIFICADOR SEM QUE ESTEJA TOTALMENTE FAMILIARIZADO COM AS INSTRUÇÕES.

AVISO

Não nos responsabilizamos por danos que possam ser causados por:

- uma má utilização ou utilização para outros fins que não sejam o uso a que se destina
- execução de qualquer função com o liquidificador vazio
- reparações efetuadas por pessoas não autorizadas
- utilização de peças de reposição ou acessórios não originais

Instruções de uso

Para obter mais informações, ou em caso de problemas que não tenham sido suficientemente abordados nestas instruções, contacte a Assistência ao Cliente da CASA BUGATTI.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO e lembre-se de passá-las a quem utilizar o liquidificador depois de si. Se as instruções forem perdidas antes de usar o liquidificador, solicite um manual de instruções à Assistência ao Cliente da CASA BUGATTI ou envie um e-mail para diva@casabugatti.it ou faça o download em www.casabugatti.it

Na primeira página da capa irá encontrar as ilustrações relativas ao texto. Mantenha a primeira página aberta enquanto lê as instruções de uso.

Índice

Pág. 104

Especificações

Pág. "

Descrição das peças d liquidificador

Pág. "

Controlos do liquidificador

Pág. 105-107

Avisos importantes

Pág. 108

Instalação e arranque

Pág. 109

Montagem e desmontagem das lâminas (5)

Pág. 110-113

Avisos e recomendações

Pág. 110

Usar funções com 60 velocidades

Pág. 110

Usar a função de impulso (botão de impulso 11)

Pág. 111

Utilizar o copo de enchimento (1)

Pág. 111

Utilizar o agitador com termómetro (8)

Pág. 112

Usar as 7 funções predefinidas

Pág. 113

Usar a aplicação B-chef

Pág. 113-114

Limpeza e manutenção

Pág. 114-116

Resolução de problemas

Pág. 117-120

Garantia



Todos os detalhes do texto foram cuidadosamente verificados. A nossa empresa reserva-se o direito de explicar a elaboração do texto se existir qualquer erro de impressão ou informações enganadoras. Nota: Por favor lembre-se que a nossa empresa mantém atualizados todos os detalhes de produto mostrados no manual de instruções, inclusive as especificações técnicas. Reservamo-nos o direito de rever o manual de instruções sem aviso prévio. Todas as vistas, formas e cores são baseadas no padrão dos produtos físicos reais.

TABELA velocidades*

VELOCIDADE	RPM	VELOCIDADE	RPM
1	400	31	9200
2	600	32	9400
3	800	33	9600
4	1000	34	9800
5	1200	35	10000
6	1400	36	10200
7	1600	37	10400
8	1800	38	10600
9	2000	39	10800
10	2200	40	11000
11	2400	41	11200
12	2600	42	11400
13	2800	43	11600
14	3000	44	11800
15	3400	45	12000
16	3800	46	12200
17	4200	47	12400
18	4600	48	12600
19	5000	49	12800
20	5400	50	13000
21	5800	51	13200
22	6200	52	13400
23	6600	53	13600
24	7000	54	13800
25	7400	55	14000
26	7800	56	14200
27	8200	57	14400
28	8600	58	14600
29	8800	59	14800
30	9000	60	15000

* As velocidades são registadas sem carga

ESPECIFICAÇÕES

Alimentação	Consultar placa de classificação por baixo do aparelho
Classificação alimentação	Consultar placa de classificação por baixo do aparelho
Dimensões	25 x 25 h de x 51 cm aproximadamente
Corpo	ABS; jarro isento de BPA Tritan PCT
Peso	6,1 kg aproximadamente
Comprimento do cabo de alimentação	1,0 metros aproximadamente
Proteção térmica contra sobrecarga incorporada	

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS DO LIQUIDIFICADOR

Copo de medição dos ingredientes	1
Tampa	2
Jarro isento de BPA Tritan PCT, 2.0 litros	3
Anel da porca	4
Unidade de lâmina montada	5
Corpo de base do motor	6
Cabo removível com ficha (apenas uso doméstico) - cabo fixo (uso comercial)	7
Agitador com termómetro	8
Escova	9

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS DO VISOR

Painel de controlo touch screen proximidade	10	
Seletor manual de velocidade e impulso / botão	11	
Botão parar	12	a) Função nozes/grãos de café
Visor velocidade	13	b) Função massa
Visor tempo	14	c) Função cocktails
Ícone de Bluetooth	15	d) Função triturar gelo
Botão iniciar	16	e) Função molho
		f) Função batidos
		g) Função sopas
		h) Função B-Chef

AVISOS IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE. O ELETRODOMÉSTICO SÓ DEVE SER USADO POR ADULTOS QUE TENHAM RECEBIDO INSTRUÇÕES SOBRE O SEU USO. GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

1. PARA EVITAR LESÕES GRAVES, CHOQUES ELÉTRICOS E FOGO, NÃO MERGULHE CABOS, FICHAS OU O LIQUIDIFICADOR EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, TOTAL OU PARCIALMENTE

2. O liquidificador foi projetado para **UM USO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL**. Use o liquidificador apenas para o uso a que se destina. Não faça nenhuma modificação técnica.

3. É necessário supervisão quando o aparelho for usado perto de crianças.

O eletrodoméstico não deve ser usado por crianças nem pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que esteja sob supervisão ou recebam instruções. O liquidificador deve ser usado apenas por adultos que sabem como usá-lo de acordo com estas instruções.

4. Nunca toque em partes elétricas energizadas. Estas podem causar choques elétricos e lesões pessoais sérias. Ligue o liquidificador a uma tomada de parede com a tensão apropriada. A tensão deve corresponder à indicada na placa de classificação por baixo do eletrodoméstico. Não use o liquidificador com os pés nus ou molhados.

5. É fornecido um cabo de alimentação curto com ficha. Não devem ser usados cabos de alimentação compridos

destacáveis ou cabos de extensão. Use-os apenas se um **ELETRICISTA QUALIFICADO** confirmar que está

em conformidade com os regulamentos de ligação. **NÃO USE** adaptadores de tomada/ficha. Se forem usados cabos de alimentação compridos destacáveis ou cabos de extensão:

A) A classificação elétrica do cabo de alimentação comprido destacável ou cabo de extensão deverá ser, pelo menos, igual à classificação elétrica do liquidificador indicada sob o mesmo.

B) Um cabo de alimentação comprido destacável ou cabo de extensão nunca deve sobressair de móveis ou da bancada ou tampos de mesa onde possam ser puxados por crianças ou provocar tropeçamentos.

C) Não coloque o liquidificador ou cabos sobre ou perto de gases quentes ou placa elétrica, ou sobre ou perto do forno.

D) Não utilizar no exterior.

E) Não deixar os cabos pendurados na borda da mesa ou bancada, ou tocar em superfícies quentes.

F) Não utilizar o liquidificador depois de se verificarem avarias ou de ter sido danificado de alguma forma. Devolver o aparelho ao serviço autorizado mais próximo para análise ou reparação.

g) Se o cabo de alimentação ou ficha ficarem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou por um centro de assistência técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar todos os riscos.

O uso de acessórios que não foram recomendados pelo fabricante pode causar incêndios, choques elétricos e danos pessoais.

AVISOS IMPORTANTES

6. Assegure-se de que as crianças não brincam com o liquidificador. As crianças não estão conscientes de que os aparelhos elétricos são perigosos. A limpeza e manutenção da responsabilidade do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
7. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, certificando-se de que fica firmemente apoiado sobre a superfície plana, de forma que fique estável. **ATENÇÃO:** Não use o liquidificador numa superfície inclinada. Não coloque o liquidificador sobre superfícies quentes ou perto de chamas abertas.
8. Não coloque utensílios de cozinha ou outros elementos no copo quando o liquidificador está a funcionar. A colocação de qualquer utensílio dentro do copo enquanto o liquidificador está em execução pode causar sérias lesões pessoais ou danos irreparáveis ao liquidificador. A espátula só pode ser usada quando o aparelho estiver desligado e a ficha (7) estiver removida da tomada.
9. A fim de assegurar que o liquidificador funciona corretamente, coloque-o sobre uma superfície plana, numa divisão bem iluminada e limpa, junto de uma tomada de corrente. Mantenha o liquidificador a pelo menos 10 cm (4 polegadas) de distância da parede.
10. Se o liquidificador não estiver a ser vigiado; se não estiver a ser usado; antes de remover/desmontar qualquer parte; antes de proceder à limpeza e/ou mudar os acessórios, desconecte sempre a ficha (7) da tomada de corrente.
11. Nunca toque no liquidificador, por qualquer motivo, com as mãos molhadas ou húmidas ou com um pano molhado ou húmido. Desligue sempre o aparelho se não for utilizado e antes de proceder à sua limpeza. Nunca puxe o cabo para retirar a ficha. Retire sempre a ficha antes da remoção e montagem de peças. O liquidificador deve ser limpo com um pano não abrasivo seco ou levemente humedecido, adicionando algumas gotas de detergente neutro não corrosivo (nunca use solventes). Limpe apenas e exclusivamente as superfícies externas do liquidificador.
12. O liquidificador deve ser sempre supervisionado enquanto estiver em uso.
13. Coloque sempre uma mão na parte superior da tampa (use sempre luvas de forno antes de processar alimentos ou líquidos quentes) quando o liquidificador estiver em funcionamento.
14. Nunca execute as 60 rotações ou a função "impulso" com o jarro vazio, uma vez que pode danificar as peças mecânicas da unidade de lâmina montada (5).
15. Não coloque os ingredientes e alimentos para além da capacidade máxima permitida de 2,0 litros (64 onças).
16. Não toque nas peças em movimento.
17. As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado extremo.
18. Nunca deixe as lâminas (5) mergulhadas em água e nunca deixe líquido no interior do jarro (3) durante um longo período de tempo.
19. Para evitar graves lesões pessoais e danos irreparáveis no liquidificador, nunca posicione a unidade de lâmina completa (5) no corpo da base (6) sem que o jarro (3) esteja instalado totalmente.
20. Certifique-se de que o jarro (3) está bem alojado na base (6) e que a tampa (2) com copo de medição (1) esteja bem fixada no jarro antes de usar o liquidificador.
21. Para evitar lesões pessoais e danos no aparelho, nunca remova o jarro (3) da base (6) até que as escovas parem completamente.
22. A tampa (2) e o copo de enchimento (1) devem estar sempre em posição quando o liquidificador está a funcionar.
23. Nunca use as mãos para inserir os alimentos. Use o copo de medição ou utensílios adequados para deitar ou inserir alimentos no copo.

AVISOS IMPORTANTES

24. Não tente remover os dispositivos de segurança: pode causar ferimentos graves ou danificar gravemente o liquidificador.
25. Comece sempre a misturar a uma velocidade baixa e aumente a velocidade apenas quando for necessário.
26. O jarro (3) não deve ser usado para armazenar alimentos. Mantenha-o sempre vazio, seco e limpo quando não estiver em uso.
27. Para obter melhores resultados, corte o alimento em cubos ou em fatias.
28. Quando misturar líquidos quentes, use luvas de forno.
29. Se quiser fazer bebidas frias com alimentos de alta densidade, adicione um cubo de gelo de cada vez para chegar à consistência desejada. Use o botão "impulso" (14) para obter um melhor resultado.
30. Em caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeitos depois de uma queda, retire imediatamente a ficha da tomada. Nunca use o liquidificador se estiver com defeito. As reparações devem ser realizadas pelo Centro de Assistência BUGATTI. Contacte o seu revendedor e/ou o Atendimento ao Cliente BUGATTI.
Use um extintor de dióxido de carbono (CO₂) para combater incêndios. Não utilize jatos de água.
31. O liquidificador Vento está equipado com uma proteção automática de temperatura excessiva. Este sistema vai proporcionar uma vida mais longa ao motor do liquidificador. Se a unidade sobreaquecer, para automaticamente todas as suas funções e o display irá mostrar E3. O ventilador vai-se manter em funcionamento para arrefecer a unidade. Depois de arrefecer o liquidificador poderá funcionar normalmente de novo.

Instalação e arranque

A embalagem original foi projetada para o envio pelo correio. Guarde-a caso precise de devolver o liquidificador ao fornecedor. Antes de instalar o liquidificador, siga rigorosamente todos os pontos das instruções de segurança especificados anteriormente.

Depois de retirar o aparelho da embalagem, verifique se está em perfeitas condições e verifique se nenhum tipo de material, embalagem, folha da garantia ou qualquer outro elemento tenha entrado acidentalmente no interior da caixa da base do motor (6) (p. ex., em torno da engrenagem superior) ou no jarro (3) durante o transporte ou desembalagem.

Guarde o saco plástico que contém o liquidificador longe do alcance das crianças: pode causar asfixia.

Não ligue o liquidificador até que este tenha sido corretamente e completamente montado e desligue sempre o liquidificador após o uso.

Antes de usá-lo pela primeira vez, lave o copo de enchimento (1), a tampa (2) e o jarro (3).

Para uma lavagem rápida, despeje um copo de água quente no jarro e adicione uma gota de detergente.

Coloque a tampa (2) e o copo de enchimento (1) no jarro e use o seletor (11) para executar o liquidificador por pelo menos 30 segundos. Despeje a água do copo e enxague muito bem antes de usá-lo novamente.

Lave com detergentes neutros, não abrasivos e não corrosivos, enxague e seque cuidadosamente.

Para remover o pó que se possa ter acumulado no corpo da base do motor (6) do liquidificador, basta limpar com um pano macio e seco.

1) Coloque a tampa (2) montada com o copo de enchimento (1) na parte superior do jarro montado (3); tenha cuidado para colocar a parte saliente da tampa em correspondência com o bico do jarro.

2) O liquidificador é fornecido com a sistema de segurança Bugatti, que impede que o motor seja ativado, a menos que a tampa esteja perfeitamente colocada no jarro e o próprio jarro esteja corretamente colocado na base do motor (6).

3) Depois de fazer as verificações acima, e respeitando rigorosamente as instruções de segurança, ligue à fonte de alimentação principal.

Conexão com a fonte de alimentação: a corrente elétrica pode matar. Respeitar rigorosamente as instruções de segurança.

O liquidificador Vento deve ser ligado através do cabo de alimentação (7) a uma tomada cuja tensão esteja em conformidade com o indicado na placa sob o liquidificador.

Antes de desligar o aparelho, certifique-se de que este parou completamente. Verifique se o seletor de velocidade (11) está definido a 0 (zero), aguarde que a tarefa atual termine e, em seguida, retire a ficha da tomada. Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo (7).

Nunca utilize cabos danificados ou defeituosos.

Nunca deixe as peças sob tensão entrarem em contacto com a água: pode causar um curto-circuito!!! (siga rigorosamente todos os pontos das instruções de segurança especificados anteriormente).

Montagem e desmontagem das lâminas (5)

A montagem e desmontagem das lâminas (5) apenas deve ser efectuada no caso de ser necessário proceder à sua substituição. Para tal, contacte o Serviço de Apoio a Clientes Bugatti ou envie uma mensagem de correio electrónico para diva@casabugatti.it com vista a encomendar as lâminas (5) e a ferramenta (5a) que ajuda a executar os passos a seguir indicados.

Como remover a unidade da lâmina (5) do jarro (3).

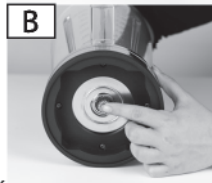
ATENÇÃO! Durante esta operação use luvas:

- 1) Coloque um pano sobre uma superfície plana;
- 2) Retire a tampa (2) e o copo de enchimento (1) do jarro (3).
- 3) Coloque o jarro (3) do seu lado sobre o pano;
- 4) Im. A: Retire a ferramenta (5a) e coloque-a no anel da porca (4) sob a base do jarro (3). Rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Desta forma, irá desapertar a unidade de lâmina montada.
- 5) Im. B: Segurar com firmeza a unidade de lâmina montada (5) com uma mão e com a outra empurre a parte inferior do que no jarro (3). Isto permite que ao extrair a unidade de lâmina montada (5) do jarro (3). Certifique-se de usar luvas.

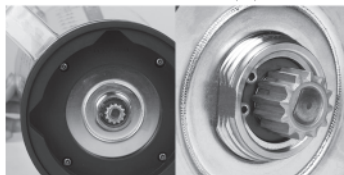
Como montar a unidade de lâminas (5):

ATENÇÃO! Durante esta operação use luvas:

- 1) Retire a tampa (2) e o copo de enchimento (1) do jarro (3).
- 2) Coloque o jarro (3) do seu lado sobre uma superfície plana.
- 3) Im. C: Usando luvas, com uma mão segure a unidade de lâmina (5) com dois pilares centrais.
- 4) Im. D: Note que tanto o buraco e como a unidade de lâmina montada (5) têm duas partes que não são redondas, mas planas.
- 5) Im. D & E: Ao entrar no jarro aberto (3) coloque a unidade de lâmina montada (5) corretamente no orifício na base do jarro (3); pressione suavemente a unidade de lâmina montada (5) dentro do orifício, até que atinja a parte inferior do jarro. Tenha cuidado para não empurrar muito: as lâminas são muito afiadas!
- 6) Im. F: Pegue no anel da porca (4) e coloque na ferramenta (5a). Com uma mão coloque a unidade de lâmina montada (5) através do jarro (3) dentro do orifício. Com a outra mão, segure na ferramenta (5a) com o anel da porca (4). Coloque-a sob a base do jarro (3) e aperte firmemente o anel da porca (4) na parte apertada da unidade de lâmina montada (5) inserida no orifício do jarro (3), rodando-a no sentido horário.



C



D



E



F

Avisos e recomendações

A. Usar funções com 60 velocidades

- 1) Cumprir rigorosamente todas as instruções de segurança e instalação especificadas anteriormente.
- 2) Quando a ficha do cabo (7) tiver sido ligada a todos os interruptores touch panel de proximidade (10) e, de imediato, só o botão iniciar vermelho (16) pisca e o visor mostra OFF. Este é um sinal importante que indica que o aparelho está ligado à fonte de alimentação e, por conseguinte, está sob tensão, enquanto as funções do liquidificador estão em stand-by.
- 3) Coloque o jarro (3), que foi montada de acordo com as instruções, sobre a base do motor (6).
- 4) Retire a tampa (2) e o copo de enchimento (1) do jarro (3).
- 5) Corte os alimentos em cubos ou em fatias para obter o resultado ideal.
- 6) Coloque o alimento a misturar no jarro (3) (sem ultrapassar o nível máximo permitido de 2,0 litros - 64 onças) e coloque a tampa (2) completa com o copo de enchimento (1) novamente no jarro (3).
- 7) Quando o jarro (3) e a tampa (2) estão corretamente nos seus lugares na base do motor (6), as funções do liquidificador podem ser ativadas pelo toque no botão intermitente do botão iniciar (16): o botão iniciar vermelho (16) está agora fixo e todos os ícones no visor (10) estão acesos.
- 8) Segure a pega do jarro (3) firmemente com uma mão e rode o seletor de velocidade (11) para a velocidade desejada. Para aumentar a velocidade: rode o botão de controlo de velocidade (11) no sentido horário; Para diminuir a velocidade: rode o botão de controlo de velocidade (11) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio; As velocidades são 60; consulte a tabela de conversão para a RPM (rotações por minuto).
- 9) O liquidificador pode ser parado algum tempo, bastando tocar no botão de paragem vermelho (12) no visor (10) ou rodando o botão de controlo de velocidade (11) no sentido horário até à velocidade 0;
- 10) Para retirar o jarro (3), pegue no jarro (3) pela pega e levante-o verticalmente para removê-lo da base do motor (6). Para verter a mistura, retire a tampa (2).
- 11) Não afrouxe o anel da porca (4) da unidade da lâmina (5) do jarro (3) enquanto houver líquido no liquidificador, pois isso irá causar vazamentos do líquido da parte inferior do jarro (3). Quando misturar líquidos ou alimentos quentes, use luvas de forno.
- 13) O liquidificador Vento é fornecido com o sistema de segurança patenteado pela Bugatti para garantir operações seguras: o sistema permite que o motor só funcione se a tampa (2) estiver perfeitamente colocada no jarro (3) e o próprio jarro (3) esteja corretamente colocado na base do motor (6).

Usar a função de impulso (botão de impulso 11)

- 1) Cumprir rigorosamente todas as instruções de segurança e instalação especificadas anteriormente.
- 2) Quando a ficha do cabo (7) tiver sido ligada a todos os interruptores touch panel de proximidade (10) e, de imediato, só o botão iniciar vermelho (16) pisca e o visor mostra OFF. Este é um sinal importante que indica que o aparelho está ligado à fonte de alimentação e, por conseguinte, está sob tensão, enquanto as funções do liquidificador estão em stand-by.
- 3) Coloque o jarro (3), que foi montada de acordo com as instruções, sobre a base do motor (6).
- 4) Retire a tampa (2) e o copo de enchimento (1) do jarro (3).
- 5) Corte os alimentos em cubos ou em fatias para obter o resultado ideal.
- 6) Coloque o alimento a misturar no jarro (3) (sem ultrapassar o nível máximo permitido de 2,0 litros - 64

onças) e coloque a tampa (2) completa com o copo de enchimento (1) novamente no jarro (3).

7) Quando o jarro (3) e a tampa (2) estão corretamente nos seus lugares na base do motor (6), as funções do liquidificador podem ser ativadas pelo toque no botão intermitente do botão iniciar (16): o botão iniciar vermelho (16) está agora fixo e todos os ícones no visor (10) estão acesos.

8) Segure a pega do jarro (3) firmemente com uma mão e rode o seletor de velocidade (11) para a velocidade desejada. Para aumentar a velocidade: rode o botão de controlo de velocidade (11) no sentido horário;

Para diminuir a velocidade: rode o botão de controlo de velocidade (11) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio; As velocidades são 60; consulte a tabela de conversão para a RPM (rotações por minuto).

AVISO: MANTENHA SEMPRE UMA MÃO SOBRE A TAMPA ENQUANTO O MOTOR ESTÁ A FUNCIONAR.

9) A função de impulso pode ser utilizada a todas as velocidades a que o liquidificador está a funcionar.

10) Pressione o botão de controlo da velocidade (11) para alcançar a máxima velocidade. A função "impulso" só é ativada enquanto o pressionar. Faz com que as lâminas rodem à velocidade máxima até que o botão "impulso" (11) seja solto.

11) Assim que o botão "impulso" (11) é solto, o liquidificador irá regressar à velocidade definida com o seletor de velocidade (11).

12) Quando misturar líquidos ou alimentos quentes, use luvas de forno.

13) A espátula só pode ser usada quando o aparelho estiver desligado e a ficha (7) estiver removida da tomada.

Utilizar o copo de enchimento (1)

O copo de enchimento é usado para adicionar pequenas quantidades de ingredientes através do orifício da tampa. A máxima capacidade do copo de enchimento (1) é 50 ml. Remova o copo de enchimento (1) da tampa (2) para adicionar os ingredientes através do orifício central da tampa (2), apenas se o liquidificador estiver desligado.

D. Utilizar o agitador com termómetro (8)

A utilização do agitador permite a mistura de ingredientes muito espessos e/ou congelados que não podem ser processados utilizando a função normal de um liquidificador. O agitador mantém a circulação fluida dos alimentos evitando a criação de bolhas de ar entre a lâmina e os ingredientes em processo (ver imagem G).

O agitador com termómetro BUGATTI pode também ser utilizado para medir a temperatura de mistura. Para saber a temperatura basta mergulhar parte do agitador (8) na mistura no jarro (3) do liquidificador e empurrar o botão na parte superior do mesmo; no visor é mostrada a temperatura da mistura (ver foto H). Pressione o botão por 3 segundos; a temperatura muda de °C para °F e vice-versa.

Remova o copo de enchimento (1) e insira corretamente o agitador (8) no jarro (3) através do orifício central da tampa (2), conforme a imagem abaixo. Esta operação tem de ser feita quando o liquidificador está desligado.

UTILIZE APENAS o agitador (8) quando a tampa estiver colocada no jarro (3). NÃO USE o agitador se a tampa não estiver colocada no jarro.



G



H



Avisos e recomendações

E. Usar as 7 funções predefinidas

- 1) Cumprir rigorosamente todas as instruções de segurança e instalação especificadas anteriormente.
- 2) Quando a ficha do cabo removível (7) tiver sido ligada a todos os interruptores touch panel de proximidade (10) e, de imediato, só o botão iniciar vermelho (16) pisca e o visor mostra OFF. Este é um sinal importante que indica que o aparelho está ligado à fonte de alimentação e, por conseguinte, está sob tensão, enquanto as funções do liquidificador estão em stand-by.
- 3) Coloque o jarro (3), que foi montada de acordo com as instruções, sobre a base do motor (6).
- 4) Retire a tampa (2) e o copo de enchimento (1) do jarro (3).
- 5) Corte os alimentos em cubos ou em fatias para obter o resultado ideal.
- 6) Coloque o alimento a misturar no jarro (3) (sem ultrapassar o nível máximo permitido de 2,0 litros - 64 onças) e coloque a tampa (2) completa com o copo de enchimento (1) novamente no jarro (3).
- 7) Quando o jarro (3) e a tampa (2) estão corretamente nos seus lugares na base do motor (6), as funções do liquidificador podem ser ativadas pelo toque no botão intermitente do botão iniciar (16): o botão iniciar vermelho (16) está agora fixo e todos os ícones no visor (10) estão acesos.
- 8) As funções pré-programadas podem ser usadas para evitar qualquer alteração manual de velocidade, melhorando o processo de mistura.
- 9) Escolha a função necessária entre as 7 predefinidas (veja a tabela abaixo) tocando no ícone no touch panel de proximidade (10).
- 10) O ícone selecionado começa a piscar;
- 11) Para iniciar a função toque no botão iniciar (16).

ATENÇÃO:

As funções com o símbolo * (Massa; Cocktails; Triturar gelo; Sopa; Batido; Molho) são caracterizadas por alterações na velocidade programada automática para obter melhores resultados.

ÍCONE	FUNÇÃO	TEMPO PREDEFINIDO	VELOCIDADE PREDEFINIDA
	Nozes/grãos de café	≈ 45 s	Variável
	Massa* 250gr / 8.82 oz	≈ 55 s	Variável
	Cocktails*	≈ 1 m	Variável
	Triturar gelo* 12pcs	≈ 50 s	Variável
	Sopa*	≈ 9 m	Variável
	Batido*	≈ 1 m	Variável
	Molho*	≈ 1 m	Variável

F. Usar a aplicação B-chef

B-Chef é a aplicação Bugatti para Tablets e Smartphones conectáveis por "Bluetooth® 4 dual mode baixa energia".

Esta aplicação ajuda a cozinhar e permite cozinhar como um grande chef.

A aplicação B-Chef permite:

- consultar uma interminável base de dados Bugatti de receitas.
- receber dicas, receitas e tendências atualizadas de grandes chefs;
- escolher se quer fazer a receita sozinho ou com a ajuda da função B-Chef;
- partilhar receitas em redes sociais ou na Comunidade Bugatti;
- convidar os amigos para jantar;
- fazer a lista de compras e enviá-la por e-mail;
- guardar as suas receitas favoritas para criar um livro de receitas pessoal;
- enviar as suas receitas para a Bugatti a fim de ampliar a base de dados de receitas Bugatti.

A aplicação B-Chef dá-lhe a possibilidade de cozinhar manualmente, seguindo os passos da receita usando o aparelho manualmente, ou cozinhar com a ajuda de B-Chef.

Para cozinhar com a ajuda da aplicação B-Chef, basta fazer o download e, em seguida, seguir as instruções de uso da aplicação no seu smartphone ou tablet.

Limpeza e manutenção

DESLIGUE SEMPRE O APARELHO SE NÃO FOR UTILIZADO E ANTES DE PROCEDER À SUA LIMPEZA. NÃO DESLIGUE O LIQUIDIFICADOR PUXANDO PELO CABO. NÃO MERGULHE CABOS, FICHAS OU O LIQUIDIFICADOR EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, TOTAL OU PARCIALMENTE.

- 1) O liquidificador deve ser desconectado da tomada para ser limpo. Não puxe o cabo para desconectar.
- 2) É aconselhável limpar o liquidificador imediatamente após o uso.
- 3) Nunca deixe a base do motor (6) ou o cabo com a ficha molhada (7).
- 4) Limpe a base do motor (6) com um pano húmido e seque. Não utilize detergentes abrasivos.
- 5) A escova (9) ajuda a limpar a ranhura interior da tampa (2) bem como o espaço entre o jarro (3) e a barra de aço de segurança do sistema.
- 6) Não toque nas lâminas. Para limpar, coloque-as sob água corrente e lave com uma escova. Deixa-as secar ao ar. Mantenha as crianças longe das lâminas: podem causar ferimentos graves.
- 7) Antes de utilizar o liquidificador novamente, verifique se todas as suas partes estão bem montadas e perfeitamente secas, especialmente a base do motor (6).
- 8) O jarro (3) não pode ser lavado na máquina. Lave à mão as superfícies interiores com água quente e utilize apenas um pano húmido para limpar a parte exterior.

8) Para uma lavagem rápida, despeje um copo de água quente e adicione uma gota de detergente no jarro. Coloque a tampa (2) e o copo de enchimento (1) no jarro e use o seletor (11) para executar o liquidificador por pelo menos 30 segundos. Despeje a água do jarro e enxague muito bem antes de usá-lo novamente.

9) A fim de maximizar a vida útil e manter o liquidificador de energia inteligente Vento em boas condições de funcionamento, é importante seguir estas simples dicas de manutenção:

A) Rode manualmente, usando luva de proteção, o eixo do conjunto do rolamento da lâmina para assegurar que roda sem dificuldade ou não roda demasiado livremente. Se a lâmina hesitar ou rodar muito livremente, entre em contacto com o centro de assistência Bugatti: diva@casabugatti.it para obter mais informações sobre a garantia ou um centro de assistência de um distribuidor Bugatti.

B) Verifique periodicamente a tomada para evitar desgaste visível, rachaduras ou fissuras na tomada. Se estiver danificada, entre em contacto com centro de assistência Bugatti: diva@casabugatti.it para obter mais informações sobre a garantia ou um centro de assistência de um distribuidor Bugatti.



Resolução de problemas

AS INSTRUÇÕES QUE APARECEM NESTE GUIA DO UTILIZADOR NÃO ABRANGEM TODAS AS CONDIÇÕES OU SITUAÇÕES POSSÍVEIS. USE O BOM SENSO AO UTILIZAR ESTE OU QUALQUER OUTRO EQUIPAMENTO.

Se o liquidificador Vento desenvolver avarias ou defeitos ou se existir suspeita de irregularidades, desligue-o imediatamente. Se não conseguir eliminar o problema seguindo as instruções deste manual, contacte o Serviço de Atendimento ao Cliente da BUGATTI. As reparações efetuadas incorretamente podem expor o utilizador a graves lesões. Não nos responsabilizamos por danos ou ferimentos causados por reparações efetuadas incorretamente e, em tais casos, os direitos de garantia são anulados.

Problema

Causa possível

Solução

O motor não começa a rodar

1) A ficha do cabo do liquidificador (7) não está bem inserida na tomada de parede.

2) A ficha do cabo do liquidificador (7) não está bem inserida na tomada na traseira da base de alimentação (6).

1) Verifique se a ficha do cabo do liquidificador (7) na base de alimentação (6) está bem conectada à tomada da parede.

2) Verifique se a ficha do cabo do liquidificador (7) na base de alimentação (6) está bem conectada à tomada da parede.

Verifique o interruptor do disjuntor ou fusível para se certificar de que está configurado para a posição ON.

Verifique se existe eletricidade no sistema.

<p>O visor (10) não liga.</p>	<p>1) A ficha do cabo do liquidificador (7) não está bem inserida na tomada de parede.</p> <p>2) A ficha do cabo do liquidificador (7) não está bem inserida na tomada na traseira da base de alimentação (6).</p>	<p>1) Verifique se a ficha do cabo do liquidificador (7) na base de alimentação (6) está bem conectada à tomada da parede.</p> <p>2) Verifique se a ficha do cabo do liquidificador (7) na base de alimentação (6) está bem conectada à tomada da parede.</p> <p>Verifique o interruptor do disjuntor ou fusível para se certificar de que está configurado para a posição ON.</p> <p>Verifique se existe eletricidade no sistema.</p>
<p>O visor está completamente desligado.</p>	<p>1) A ficha não está bem inserida na tomada da parede ou na tomada da base do liquidificador.</p> <p>2) A fonte de alimentação da sua casa está desligada.</p> <p>3) O fusível de proteção não funciona.</p>	<p>1) Verifique e insira corretamente a ficha na parede ou na tomada do liquidificador.</p> <p>2) Verifique o interruptor geral da fonte de alimentação.</p> <p>3) Entre em contacto com atendimento ao cliente da Bugatti.</p>
<p>Durante a mistura suave ouve ou sente alta vibração do jarro (3).</p>	<p>1) É normal se estiver a bater massa.</p> <p>2) A unidade de lâmina montada (5) está demasiado solta.</p>	<p>1) Cada vez que mistura ingredientes duros ou pesados, pode ouvir ou sentir alta vibração na jarra (3). Esta é uma agitação normal, que não deve ser considerada uma avaria</p> <p>2) Siga o ponto 9 do capítulo Limpeza e Manutenção.</p>
<p>A textura dos ingredientes misturados é insatisfatória.</p>	<p>1) Os ingredientes misturados estão demasiado frios ou sólidos. São criadas bolsas de ar durante o processo de mistura.</p> <p>2) O tempo de mistura não é suficiente .</p>	<p>1) Certifique-se de que os ingredientes não estão a cavar (a criar bolsas de ar) durante o processo de mistura. Quando os ingredientes estão muito frios ou muito sólidos, as lâminas do liquidificador podem girar livremente numa bolsa de ar. Este fenómeno pode ser evitado reduzindo o gelo, aumentando o líquido e/ou garantindo que os ingredientes congelados não apresentam uma temperatura inferior a -12 °C (10 °F).</p> <p>2) Aumente o tempo de mistura. Se os ingredientes misturados estão bem misturados mas não tiveram tempo suficiente para completar a mistura, experimente um ciclo mais longo ou pressione o botão "impulso" (11) para uma mistura extra.</p>
<p>O liquidificador, depois de pressionar o botão iniciar (16), não começa a misturar.</p>	<p>O Sistema de Segurança da Bugatti está a funcionar corretamente, protegendo o utilizador.</p>	<p>Certifique-se de que a tampa (2) está corretamente colocada no jarro (3) e o jarro (3) está inserido corretamente na base do motor (6).</p>

<p>A liquidificador para automaticamente durante o processo de mistura.</p>	<p>1) O jarro (3) foi acidentalmente atingido e deslocou-se do seu lugar na base do motor (6).</p> <p>2) A tampa (2) foi removida durante o processo de mistura.</p>	<p>1) Tenha cuidado para não danificar o jarro (3) durante o processo de mistura, porque, graças ao sistema de segurança Bugatti, o liquidificador irá parar.</p> <p>2) Tenha cuidado para não remover a tampa (2) durante o processo de mistura, porque, graças ao sistema de segurança Bugatti, o liquidificador irá parar.</p>
<p>O visor mostra E3 (Erro 3).</p>	<p>Sobreaquecimento: A proteção térmica automática do motor do liquidificador está ativada: este recurso integrado é projetado para proteger o motor e evitar o sobreaquecimento da máquina.</p>	<p>Aguarde até que o ventilador pare de funcionar para arrefecer a unidade. Depois de arrefecer, o liquidificador poderá funcionar normalmente de novo.</p> <p>Realize apenas receitas Bugatti enquanto não estiver totalmente confiante com o uso da máquina. Não processe as receitas a velocidades mais baixas/altas do que o recomendado.</p> <p>Não processe as receitas por mais tempo do que o recomendado.</p> <p>Use o agitador com termómetro (8) para processar misturas mais espessas e mantenha os ingredientes em movimento em torno e através das lâminas.</p>
<p>O visor mostra E2 (Erro 2).</p>	<p>1) Sobrecarga: A proteção térmica automática do motor do liquidificador está ativada: existem alimentos presos nas lâminas (5) e este recurso integrado é projetado para proteger o motor e evitar o sobreaquecimento da máquina.</p> <p>2) O fusível de proteção não funciona devido à sobrecarga.</p>	<p>1) Desligue o liquidificador da tomada. Retire o jarro (3) e remova todos os alimentos que estão a bloquear as lâminas (5). Aguarde 5 segundos e, em seguida, ligue o liquidificador. Durante a mistura, adicione gradualmente os ingredientes sólidos e pesados.</p> <p>Realize apenas receitas Bugatti enquanto não estiver totalmente confiante com o uso da máquina. Não processe as receitas a velocidades mais baixas/altas do que o recomendado.</p> <p>Não processe as receitas por mais tempo do que o recomendado.</p> <p>Use o agitador com termómetro (8) para processar misturas mais espessas e mantenha os ingredientes em movimento em torno e através das lâminas.</p> <p>2) Entre em contacto com atendimento ao cliente da Bugatti.</p>

GARANTIA

Garantia de uso doméstico:

1) A fim de maximizar a vida útil e manter o liquidificador de energia inteligente Vento em boas condições de funcionamento, é importante seguir estas simples dicas de manutenção:

A) Rode manualmente, usando luva de proteção, o eixo do conjunto do rolamento da lâmina para assegurar que roda sem dificuldade ou não roda demasiado livremente. Se a lâmina hesitar ou rodar muito livremente, entre em contacto com o centro de assistência Bugatti: diva@casabugatti.it para obter mais informações sobre a garantia ou um centro de assistência de um distribuidor Bugatti.



B) Verifique periodicamente a tomada para evitar desgaste visível, rachaduras ou fissuras na tomada. Se estiver danificada, entre em contacto com centro de assistência Bugatti: diva@casabugatti.it para obter mais informações sobre a garantia ou um centro de assistência de um distribuidor Bugatti.



2) Âmbito da GARANTIA

A Bugatti oferece aos proprietários uma garantia contra falhas da máquina dentro de 3 anos a partir da data de compra do produto. EM CASO DE DEFEITO DE MATERIAL OU DE FABRICO OU USO E DESGASTE DE USO DOMÉSTICO, a Bugatti ou o centro de assistência do distribuidor autorizado Bugatti, no prazo de 30 dias a contar da aceitação da devolução do produto, assume os custos da mão-de-obra e peças consideradas necessárias pela Bugatti para reparar a falha na máquina. Se a máquina avariada não puder ser reparada, a Bugatti irá substituir a máquina à sua própria discricção. A única obrigação da Bugatti, ao abrigo desta garantia, é reparar ou substituir as peças abrangidas pela garantia, tal como determinado exclusivamente pela Bugatti.

Esta garantia é estendida pela Bugatti ao proprietário da máquina apenas para uso doméstico. Esta garantia não se aplica a produtos utilizados para fins comerciais, aluguer ou revenda. Se o proprietário da máquina alterar durante o período de garantia de 3 anos, por favor atualize as informações do proprietário, enviando um e-mail para diva@casabugatti.it

3) Limites da garantia

Esta garantia aplica-se apenas para o uso doméstico normal. Esta garantia não se aplica a máquinas que foram usadas comercialmente ou em aplicações não-domésticas.

Esta garantia não cobre

a) mudanças cosméticas que não afetem o desempenho

b) riscos na superfície do jarro devido à utilização com o alimentos secos e duros (como grãos)

c) descoloração ou os efeitos da utilização de abrasivos ou produtos de limpeza ou acumulação de alimentos ou escovas abrasivas.

d) esta garantia só é válida se a máquina for usada em conformidade com o manual de instruções. O abuso, uso incorreto, uso negligente, alteração da base do motor, recipiente ou peças, a exposição a condições anormais ou extremas ou a inobservância das instruções de funcionamento, anularão esta Garantia.

E) a garantia é nula se as reparações na máquina forem realizadas por alguém que não seja autorizado pela Bugatti ou por um centro de assistência autorizado pela Bugatti. A Bugatti não será responsável para o custo de eventuais reparações não autorizadas.

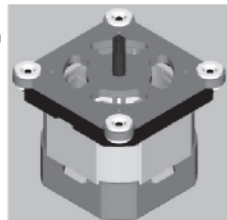
Alguns estados/países (fora da União Europeia) não permitem limitações em garantias. Em tais estados/países, as limitações acima podem não se aplicar. Fora da União Europeia, podem ser aplicáveis outras garantias.

4) Esta garantia é a solução exclusiva para o comprador e a única responsabilidade da Bugatti. Nenhum funcionário ou representante da Bugatti ou qualquer outra pessoa está autorizado a fazer qualquer outra garantia ou quaisquer modificações a esta garantia. Em nenhum caso, com base no contrato, indenização, garantia, danos (incluindo negligência), responsabilidade estrita ou de qualquer outra forma, poderá a Bugatti ser responsável por quaisquer danos especiais, indiretos, acidentais ou consequenciais, incluindo, sem limitação, a perda de lucros ou receitas.

5) A Bugatti garante ao utilizador final original (prova de compra necessária) que este liquidificador de potência inteligente Bugatti VENTO está livre de defeitos de material e mão-de-obra durante o período de garantia aplicável ao liquidificador Vento como descrito neste documento e sujeito às condições estabelecidas abaixo: MOTOR:

a) Se o motor DC da Bugatti (o motor DC sem nenhum acessório) falhar no prazo de 20 ANOS DE USO DOMÉSTICO EXCLUSIVO, a Bugatti assume o custo de todas as peças e mão-de-obra necessária para reparar a base do motor. A garantia não cobre os custos de transporte. No caso de uso comercial, a garantia do motor dura apenas 3 anos a partir da data de compra.

b) Se o motor DC da Bugatti (o motor DC sem nenhum acessório) falhar após mais de 20 anos de uso doméstico exclusivo, a Bugatti assume apenas o custo da mão-de-obra necessária para o motor. O motor e a caixa não estarão abrangidos pela garantia. PEÇAS:



Jarro



Tampa



Copo de enchimento



Conjunto da lâmina



Ficha

Os jarros/recipientes, tampa, copo de enchimento, lâminas e conjunto de lâmina e ficha têm garantia contra defeitos de material e mão-de-obra durante UM ANO a partir da data de compra.

6) A garantia abrange a substituição ou reparação gratuita das peças que compõem o liquidificador que se encontrem danificadas no momento da compra devido a defeitos de fabrico.

7) No caso de prejuízo irreparável ou repetir as falhas que são devidas ao processo de fabrico as avarias como descrito acima, a critério exclusivo do fabricante, a máquina irá ser substituído.

8) A garantia não cobre danos causados por:

- uso impróprio ou defeituoso
- defeitos causado por estragos acidentais ou descuido.
- incumprimento das instruções e avisos, instalação e manutenção incorretas
- realização de qualquer função enquanto o misturador estiver vazio (com o jarro vazio).
- manutenção e/ou modificações realizadas por pessoal não autorizado
- utilização de peças de reposição não originais

g) caixa

h) qualquer outra circunstância que não possa ser atribuída a defeitos de fabrico. Quaisquer outras exigências além dos direitos estatutários são excluídas.

9) O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por qualquer dano direto ou indireto ou ferimentos a pessoas, coisas e animais domésticos que possam surgir devido à falta de cumprimento de todas as instruções de segurança contidas neste manual, especialmente o incumprimento das instruções de instalação, utilização e manutenção do liquidificador.

10) A substituição ou reparação não prolongam o período de garantia. A garantia não abrange a substituição de consumíveis, tais como jarros/recipientes, tampa, copo de enchimento, lâminas e conjunto da lâmina, ficha.

11) A garantia é executada a partir da data do recibo como prova de compra e após a receção do cartão de garantia por parte da Casa Bugatti: visite o site da Bugatti para encontrar o registo de garantia de produto: www.casabugatti.com. Guarde o recibo ao longo da duração da garantia. Em caso de devolução do produto, a prova de compra tem de estar sempre disponível.

12) Para obter detalhes sobre a garantia das máquinas compradas fora da União Europeia, entre em contacto com o distribuidor autorizado Bugatti ou envie um e-mail para diva@casabugatti.it para um distribuidor perto de si.

13) Caso o seu liquidificador Vento precise de assistência ou reparação abrangida pelos termos desta garantia, entre em contacto com a Bugatti para assistência ao abrigo da garantia. Para as máquinas compradas na União Europeia, envie uma mensagem para diva@casabugatti.it ou para um centro de assistência autorizado Bugatti na União Europeia pesquisando no site oficial <http://www.casabugatti.com/service-center>. No caso das máquinas compradas fora da União Europeia, entre em contacto com o distribuidor autorizado Bugatti ou envie um e-mail para diva@casabugatti.it para um distribuidor perto de si.

14) Qualquer item enviado para a Bugatti nos termos aqui mencionados deve ser enviado em embalagem original ou suficientemente adequada. O Cliente é responsável para pelos custos de transporte para o serviço de garantia. Não devolver ou enviar produtos sem a autorização da Bugatti. Todos os produtos devolvidos devem ter claramente o Número de Autorização de Devolução marcado na parte externa da caixa. Qualquer produto que é enviado para a Bugatti sem prévia autorização ou aprovação será devolvido ao endereço do remetente "tal como está" sem reparação.

15) A garantia limitada acima é a solução exclusiva do comprador, e o comprador e a Bugatti isentam-se expressamente de quaisquer outras garantias ou condições, de forma implícita ou explícita, estatutárias ou de qualquer outra forma, incluindo qualquer garantia implícita de comercialização e qualquer garantia implícita de adequação a uma finalidade específica, e, sem prejuízo da generalidade do que precede, o comprador e a Bugatti excluem expressamente, na medida do permitido por lei, a aplicação de qualquer legislação sobre venda de produtos e a Convenção das Nações Unidas sobre Contratos para a Venda Internacional de Mercadorias, que possam ser aplicáveis. Algumas jurisdições não permitem limitações em garantias implícitas ou especiais, acidentais ou consequenciais.

16) O aparelho regista todas as funções e eventuais avarias durante o funcionamento. Para garantir a melhor assistência, estas informações terão de ser verificadas durante a assistência e manutenção.

Garantia de uso comercial:

O liquidificador Vento da Bugatti também está aprovado para uso comercial. Para mais termos e condições de garantia mais completos, por favor, entre em contacto com a Bugatti para assistência ao abrigo da garantia através do site www.casabugatti.com. Para as máquinas compradas na União Europeia, envie uma mensagem para diva@casabugatti.it ou para um centro de assistência autorizado Bugatti na União Europeia pesquisando no site oficial <http://www.casabugatti.com/service-center>. No caso das máquinas compradas fora da União Europeia, entre em contacto com o distribuidor autorizado Bugatti ou envie um e-mail para diva@casabugatti.it para um distribuidor perto de si.

CENTRO DE ASSISTÊNCIA

Em caso de avaria do liquidificador, entre em contacto com um revendedor autorizado BUGATTI, que irá devolver o liquidificador ao fabricante.

O comprador é responsável por todos os custos de expedição e/ou transporte para todas as reparações, independentemente de serem ou não cobertas pela garantia.

Se possível, guarde a embalagem original do liquidificador para a expedição.



ELIMINAÇÃO DO PRODUTO EM CONFORMIDADE COM A DIRETIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final de sua vida útil, o produto não deve ser descartado juntamente com o lixo doméstico.

Pode ser entregue em centros de recolha de resíduos das autoridades locais ou revendedores que fornecem este serviço.

A eliminação em separado de um aparelho doméstico permite que possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde decorrentes da eliminação incorreta possam ser eliminadas e permite que os materiais de que é feito possam ser recuperados, para uma significativa poupança de energia e recursos. O símbolo de um caixote do lixo marcados com uma cruz afixado no produto indica que, enquanto aparelho doméstico, deve ser eliminado separadamente.

BELANGRIJKE MEDEDELINGEN

Beste klant, dank u voor het kiezen van Vento, de blender van Casa Bugatti. Zoals elke huishoudelijk apparaat moet deze blender met zorg en aandacht worden gebruikt om persoonlijk letsel en schade aan de blender te voorkomen.

LEES VÓÓR DE EERSTE INGEBRUIKNAME VAN DE BLENDER ALLE INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK, ONDERHOUD EN DE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES UITERST ZORGVULDIG DOOR. GEBRUIK DE BLENDER NIET MITS U VERTROUWD BENT MET DE INSTRUCTIES.

WAARSCHUWING

Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade wegens:

- verkeerd gebruik of niet beoogd gebruik
- het gebruik van de blender terwijl deze leeg is
- door onbevoegde personen uitgevoerde reparaties
- gebruik van niet-originele reserveonderdelen of accessoires

Gebruiksaanwijzing

Voor verdere informatie, of in geval van problemen die in deze instructies niet voldoende besproken worden, neem contact op met de Klantenservice van BUGATTI.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG en zorg ervoor ze door te geven aan wie de blender na u zal gebruiken. Indien de instructies verloren zijn geraakt voordat u de blender gebruikt, vraag dan een nieuw instructieboekje op bij de Klantenservice BUGATTI, stuur een email aan diva@casabugatti.it of ga voor de download naar www.casabugatti.it.

Op de eerste bladzijde van de omslag vindt u de illustraties met betrekking tot de tekst. Houd tijdens het lezen van de gebruiksaanwijzing de eerste pagina open.

Index

Pag. 124

Technische gegevens

Pag. "

Beschrijving onderdelen blender

Pag. "

Knoppen blender

Pag. 125-127

Belangrijke waarschuwingen

Pag. 128

Installatie en gebruik

Pag. 129

Montage en demontage messenblok (5)

Pag. 130-133

Adviezen en aanbevelingen voor gebruik

Pag. 130

Gebruik functies met 60 snelheden

Pag. 130

Gebruik pulsfunctie (pulstoets 11)

Pag. 131

Gebruik vul-/doseerbekertje (1)

Pag. 131

Gebruik thermometer roerstaaf (8)

Pag. 132

Gebruik van de 7 preset-functies

Pag. 133

Gebruik van de B-Chef app

Pag. 133-134

Reiniging en onderhoud

Pag. 134-136

Problemen oplossen

Pag. 137-140

Garantie



Alle details van de tekst zijn zorgvuldig gecontroleerd. Onze firma behoudt zich het volste recht voor de bewerking van de tekst te verklaren in geval van drukfouten of misleidende informatie. Let op: Alle in deze handleiding weergegeven productgegevens worden door onze firma regelmatig bijgehouden, met inbegrip van technische specificaties. Wij hebben het recht om de handleiding zonder voorafgaande kennisgeving te herzien. Alle weergaven betreffende aanzien, vorm en kleur van het product zijn gebaseerd op de standaard van werkelijk fysieke producten.

TABEL Snelheden *

SNELHEID	RPM	SNELHEID	RPM
1	400	31	9200
2	600	32	9400
3	800	33	9600
4	1000	34	9800
5	1200	35	10000
6	1400	36	10200
7	1600	37	10400
8	1800	38	10600
9	2000	39	10800
10	2200	40	11000
11	2400	41	11200
12	2600	42	11400
13	2800	43	11600
14	3000	44	11800
15	3400	45	12000
16	3800	46	12200
17	4200	47	12400
18	4600	48	12600
19	5000	49	12800
20	5400	50	13000
21	5800	51	13200
22	6200	52	13400
23	6600	53	13600
24	7000	54	13800
25	7400	55	14000
26	7800	56	14200
27	8200	57	14400
28	8600	58	14600
29	8800	59	14800
30	9000	60	15000

* De snelheden zijn in onbelaste toestand waargenomen

SPECIFICATIES

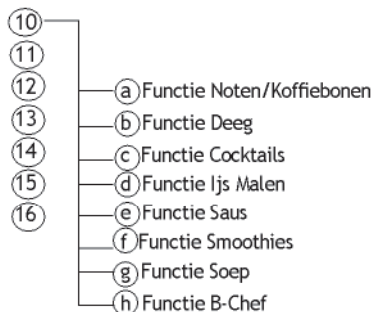
Voeding	Zie typeplaatje onder het apparaat
Vermogensbereik	Zie typeplaatje onder het apparaat
Afmetingen	25 x 25 x h 51 cm circa
Lichaam	ABS; Tritan PCT BPA-vrije beker
Gewicht	6.1 Kg circa
Lengte voedingskabel	1.0 meter circa
Ingebouwde thermische beveiliging tegen overbelasting	

BESCHRIJVING ONDERDELEN BLENDER

Vul-/doseerbekertje ingredienten	①
Deksel	②
PC Tritan BPA-vrije mengbeker, 2.0 liter - 64 ounces	③
Ringmoer	④
Geassembleerd messenblok	⑤
Lichaam motorvoet	⑥
Afneembare kabel met stekker (alleen huishoudelijk gebruik) - Vaste kabel (commercieel gebruik)	⑦
Thermometer roerstaaf	⑧
Borstel	⑨

BESCHRIJVING DISPLAY

Proximity Touchscreen Bedieningspaneel
Handmatige Snelheid-Keuzeschakelaar en Pulstoets
Stopknop
Display Snelheid
Display Tijd
Bluetooth icoon
Startknop



BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

LEES ALLE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR. HET APPARAAT MAG ALLEEN GEBRUIKT WORDEN DOOR VOLWASSENEN DIE IN HET GEBRUIK ERVAN ZIJN OPGELEID. BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

1. OM ERNSTIG LETSEL, ELEKTROCUTIE EN BRAND TE VOORKOMEN MOGEN HET SNOER, DE STEKKER EN DE BLENDER ZELF NIET, GEHEEL OF GEDEELTELIJK, IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN GEDOMPELD WORDEN.

2. De blender is ontworpen voor **Huishoudelijk en Professioneel Gebruik**. Gebruik de blender alleen voor het beoogde gebruik. Geen technische wijzigingen aanbrengen.

3. Nauw toezicht is nodig wanneer apparaten gebruikt worden in de buurt van kinderen. Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen. De blender mag alleen worden gebruikt door volwassenen die het apparaat in overeenstemming met deze instructies weten te gebruiken.

4. Nooit onder spanning staan elektrische delen aanraken. Dit kan elektrische schokken en ernstig persoonlijk letsel veroorzaken. Verbind de blender met een stopcontact met de juiste spanning. De spanning moet overeenstemmen met de op het typeplaatje onder het apparaat aangegeven spanning. Gebruik de blender niet met blote of natte voeten.

5. De bijgeleverde voedingskabel met stekker is kort. Lange afneembare voedingskabels of verlengsnoeren mogen niet worden gebruikt. Deze kunnen enkel gebruikt worden indien een **GEKWALIFICEERDE ELEKTRICIEN**

kan bevestigen dat ze voldoen aan de regels voor bedrading. **GEBRUIK GEEN** tussenstekkers. Indien er een lange afneembare voedingskabel of verlengsnoer gebruikt wordt:

- Moet de spanning van de afneembare voedingskabel of verlengsnoer minstens zo krachtig als de op de onderkant van de blender aangegeven spanning.
- Een lang snoer of verlengsnoer mag nooit over de rand van meubels, werkbladen of tafelbladen hangen waar het binnen het bereik is van kinderen en erover gestruikeld kan worden.
- Plaats de blender en het snoer niet in de buurt van gasfornuizen, kookplaten, in of dicht bij ovens.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat de snoeren niet over de rand van tafels of werkbladen hangen, of in contact komen met hete oppervlakken.
- Gebruik de blender niet indien het apparaat storingen heeft of op enige wijze beschadigd is. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde bevoegde servicecentrum voor onderzoek of reparatie.
- Wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn, moeten deze worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of door een gekwalificeerd persoon, om elk risico te voorkomen.

Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen accessoires kan brand, elektrocutie en persoonlijk letsel veroorzaken.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

6. Zorg ervoor dat kinderen niet met de blender spelen. Kinderen zijn zich er niet van bewust dat elektrische apparaten gevaarlijk zijn. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet verricht worden door kinderen zonder toezicht.
7. Plaats de blender op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat de voetjes stabiel op het oppervlak steunen zodat het apparaat niet kan kantelen. LET OP: Gebruik de blender niet op een hellend oppervlak. Plaats de blender niet op of in de buurt van hete oppervlakken of dicht bij open vuur.
8. Gebruik geen keukengerei of andere werktuigen in de mengbeker wanneer de blender ingeschakeld is. Het plaatsen van enig gebruiksvoorwerp in de mengbeker terwijl de blender in werking is kan ernstig persoonlijk letsel of onherstelbare schade aan de blender veroorzaken. Een spatel kan worden gebruikt wanneer de blender uitgeschakeld is en de stekker (7) wordt verwijderd uit het stopcontact.
9. Om te zorgen voor een goede werking van de blender, plaats deze op een vlakke ondergrond, in een schone en goed verlichte ruimte, dicht bij een stopcontact. Plaats de blender op tenminste 10 cm (4 inch) afstand van de muren.
10. Verwijder altijd de stekker (7) uit het stopcontact wanneer de blender onbeheerd blijft, wanneer deze niet gebruikt wordt, alvorens enig onderdeel te verwijderen / te demonteren, alvorens de reiniging en/of wisseling van accessoires.
11. De blender nooit, om welke reden dan ook, aanraken met natte of vochtige handen of met een vochtige of natte doek. Het apparaat altijd loskoppelen van het lichtnet wanneer het niet gebruikt wordt of alvorens het te reinigen. Trek nooit aan de kabel om de stekker te verwijderen. Altijd de stekker verwijderen alvorens onderdelen te verwijderen of te vervangen. De blender moet gereinigd worden met een droge of licht vochtige niet-schurende doek en een paar druppels niet corrosief neutraal schoonmaakmiddel (nooit oplosmiddelen gebruiken). Alleen en uitsluitend de externe oppervlakken van de blender reinigen.
12. De blender moet altijd onder toezicht staan terwijl deze in gebruik is.
13. De bovenkant van de deksel altijd met een hand bedekken wanneer de blender werkt (draag daarbij altijd ovenwanten wanneer de mengbeker warm voedsel of vloeistoffen bevat).
14. Gebruik nooit de 60-snelheden functie of de puls-functie wanneer de mengbeker leeg is aangezien dit de mechanische delen van het geassembleerde messenblok (5) kan beschadigen.
15. Bij het vullen met ingrediënten en voedsel de maximaal toegestane inhoud van 2.0 liter (64 ounces) niet overschrijden.
16. De bewegende delen niet aanraken.
17. De messen zijn scherp. Behandel met uiterste voorzichtigheid.
18. De messen (5) nooit in water laten weken en nooit voor langere tijd vloeistof in de mengbeker (3) achterlaten.
19. Om ernstig persoonlijk letsel en onherstelbare schade aan de blender te voorkomen, mag het volledige messenblok (5) nooit op de motorvoet (6) geplaatst worden tenzij de mengbeker (3) perfect geplaatst is.
20. Zorg ervoor dat de mengbeker (3) goed op de voet (6) is aangebracht en dat het deksel (2) met het vul-/doseerbekertje (1) goed op de mengbeker bevestigd is alvorens de blender te gebruiken.
21. Om persoonlijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen, mag de mengbeker (3) nooit van de voet (6) verwijderd worden indien de messen nog niet volledig tot stilstand zijn gekomen.
22. Het deksel (2) en het vul-/doseerbekertje (1) moeten altijd aanwezig zijn wanneer de blender werkt.
23. Gebruik nooit uw handen om voedsel bij te voegen. Gebruik het vul-/doseerbekertje of geschikte werktuigen om voedsel in de mengbeker te gieten of plaatsen.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

24. De veiligheidsvoorzieningen mogen niet verwijderd worden: dit kan ernstig persoonlijk letsel veroorzaken of de blender ernstig beschadigen.
 25. Begin bij het mengen altijd met een lage snelheid en verhoog deze alleen indien nodig.
 26. De mengbeker (3) is niet bedoeld voor het opslaan van voedsel. De mengbeker moet altijd leeg, droog en schoon behouden worden wanneer deze niet in gebruik is.
 27. Snijd, voor de beste resultaten, het voedsel in blokjes of plakjes.
 28. Gebruik ovenwanten bij het mengen van hete vloeistoffen.
 29. Wanneer u koude dranken wil maken van voedsel met een hoge dichtheid, voeg dan één of meerdere ijsblokjes toe, tot het bereiken van de gewenste consistentie. Gebruik de pulstoets (14) om een beter resultaat te verkrijgen.
 30. In geval van storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val, moet de stekker onmiddellijk uit het stopcontact verwijderd worden. Gebruik nooit de blender als deze defect is. Reparaties moeten worden uitgevoerd door een BUGATTI servicecentrum. Neem contact op met uw dealer en/of de klantendienst BUGATTI.
- Gebruik een kooldioxide (CO₂) blusser om brand te blussen. Geen water of poeder brandblussers gebruiken.
31. De Vento Blender beschikt over een automatische oververhittingbeveiliging. Dit systeem zal de motor van uw blender langer laten duren. Indien het apparaat oververhit raakt worden al zijn functies uitgeschakeld en toont het display E3. De ventilator zal blijven draaien om het apparaat af te koelen. Na het afkoelen zal de blender weer in staat zijn normaal te werken.

Installatie en gebruik

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen voor verzending per post. Bewaar deze voor het geval u de blender moet terugsturen naar de leverancier. Volg zorgvuldig alle punten van de eerder beschreven veiligheidsinstructies op alvorens de blender te installeren.

Controleer, na het verwijderen van de blender uit de verpakking, dat deze in goede staat verkeert en dat er geen enkel materiaal, verpakking, garantiekaart of iets anders per ongeluk in de behuizing van de motorvoet (6) (b.v. om het bovenste tandwiel) of in de mengbeker (3) terecht gekomen is tijdens het transport of het uitpakken.

De plastic zak van de blender buiten bereik van kinderen houden wegens verstikkingsgevaar.

De blender niet op het stopcontact aansluiten voordat het apparaat correct en volledig gemonteerd is en verwijder de stekker van de blender altijd na gebruik.

Alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken het vul-/doseerbekertje (1), het deksel (2) en de mengbeker (3) zorgvuldig wassen.

Voor een snelle wasbeurt, giet een glas warm water in de mengbeker en voeg een druppel afwasmiddel toe. Plaats het deksel (2) en het vul-/doseerbekertje (1) op de mengbeker en gebruik de keuzeschakelaar (11) om de blender gedurende ten minste 30 seconden te laten werken. Giet het water weg en spoel de mengbeker vóór gebruik goed om.

Wassen met neutrale, niet-schurende en niet-corrosieve schoonmaakmiddelen, spoelen en zorgvuldig drogen. Verwijder het mogelijk op de motorvoet (6) van de blender verzamelde stof met een droge zachte doek.

1) Plaats het deksel (2) met daarin het vul-/doseerbekertje (1) op de geassembleerde mengbeker (3); let hierbij op het getrapte gedeelte van het deksel in overeenkomst met de schenktuit van de mengbeker te plaatsen.

2) De blender is uitgerust met het Bugatti veiligheidssysteem dat ervoor zorgt dat de motor niet ingeschakeld kan worden mits het deksel perfect op de mengbeker is geplaatst en de mengbeker zelf zich correct op de motorvoet (6) bevindt.

3) Na de bovenstaande controles en het strikt naleven van de veiligheidsvoorschriften, kan het apparaat op het lichtnet aangesloten worden.

Wees voorzichtig bij de aansluiting op het lichtnet omdat elektrische stroom de dood ten gevolge kan hebben! Altijd de veiligheidsvoorschriften strikt in acht nemen.

De Vento blender moet door middel van de voedingskabel (7) met een stopcontact verbonden worden waarvan de spanning overeenkomt met de op het typeplaatje onder de blender aangegeven spanning.

Let op, alvorens de blender van het lichtnet los te koppelen, dat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen. Controleer dat de snelheid-keuzeschakelaar (11) in de stand nul (0) staat, wacht tot de huidige taak voltooid is en verwijder dan de stekker uit het stopcontact. Verwijder de stekker nooit uit het stopcontact door aan de kabel (7) te trekken.

Gebruik nooit defecte of beschadigde kabels.

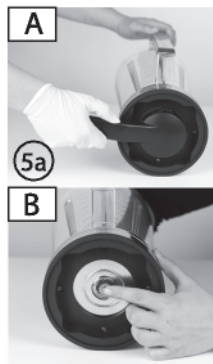
Laat nooit spanningsvoerende delen in aanraking komen met water: dit kan een kortsluiting veroorzaken!!! (De eerder beschreven veiligheidsvoorschriften in al zijn onderdelen strikt in acht nemen).

Montage en demontage messenblok (5)

De montage en de demontage van het messenblok (5) vindt plaats wanneer deze groep moet worden vervangen. Voor deze handeling moeten het messenblok (5) en de voor de hierna beschreven procedure bestemde speciale tool (5a) bij de Klantendienst Bugatti of per email aan diva@casabugatti.it opgevraagd worden. Verwijdering van het messenblok (5) uit de mengbeker (3).

LET OP! Draag handschoenen tijdens deze handeling:

- 1) Leg een doek op een vlakke ondergrond;
- 2) Verwijder het deksel (2) met het vul-/doseerbekertje (1) van de mengbeker.
- 3) Plaats de mengbeker (3) op zijn kant op de doek;
- 4) Afb. A: Plaats het gereedschap (5a) op de onder de mengbeker (3) geplaatste ringmoer (4) en draai het naar links om het geassembleerde messenblok los te draaien.
- 5) Afb. B: Houd het geassembleerde messenblok (5) met de ene hand stevig vast en druk het met de andere hand het onderste gedeelte ervan in de mengbeker (3). Op deze wijze kan het geassembleerde messenblok (5) uit de mengbeker (3) verwijderd worden. Zorg ervoor handschoenen te dragen.



Montage van het messenblok (5):

LET OP! Draag handschoenen tijdens deze handeling:

- 1) Verwijder het deksel (2) met het vul-/doseerbekertje (1) van de mengbeker.
- 2) Plaats de mengbeker (3) op zijn kant op een vlakke ondergrond;
- 3) Afb. C: Met handschoenen aan, pak met de ene hand het messenblok (5) vast bij de twee centrale uitsteeksels;
- 4) Afb. D: Let erop dat zowel het gat als het geassembleerde messenblok (5) twee delen hebben die niet rond maar plat zijn.
- 5) Afb. D & E: Breng het geassembleerde messenblok (5) in de geopende mengbeker (3) en plaats het correct in het gat op de bodem van de mengbeker (3); Duw het geassembleerde messenblok (5) zachtjes in het gat tot het bereiken van de bodem van de mengbeker. Let op niet te hard te drukken: de messen zijn zeer scherp!
- 6) Plaats de ringmoer (5) in het gereedschap (5a). Pak met de ene hand het messenblok (5) en plaats het binnen de mengbeker (3) in het gat op de bodem. Met de andere hand het gereedschap (5a) met de ringmoer (4) vastpakken. Draai de ringmoer (4) naar rechts stevig vast op het geschroefde gedeelte van het geassembleerde messenblok (5) dat door het gat van de mengbeker (3) verschijnt.



C



D



E



F

Adviezen en aanbevelingen voor gebruik

A. Gebruik functies met 60 snelheden

- 1) Houd u strikt aan alle eerder beschreven veiligheids- en installatievoorschriften.
- 2) Wanneer de stekker van de kabel (7) volledig aangesloten is, wordt het proximity touchscreen bedieningspaneel ingeschakeld en gaat onmiddellijk alleen de rode startknop (16) knipperen en het display toont OFF. Dit is een belangrijk signaal dat aangeeft dat de blender is aangesloten op de stroomvoorziening en dus spanningsvoerend is, terwijl de functies van de blender in stand-by zijn.
- 3) Plaats de mengbeker (3), geassembleerd volgens de instructies, op de motorvoet (6).
- 4) Verwijder het deksel (2) en het vul-/doseerbekertje (1) van de mengbeker (3).
- 5) Snijd het voedsel in blokjes of plakjes om het ideale resultaat te verkrijgen.
- 6) Plaats het te mengen voedsel in de mengbeker (3) (zonder het maximaal toegestane niveau van 2.0 liter - 64 ounces te overschrijden) en zet het deksel (2) compleet met het vul-/doseerbekertje (1) terug op de mengbeker (3).
- 7) Wanneer de mengbeker (3) en het deksel (2) goed op de motorvoet (6) zijn geplaatst, kunnen de functies van de blender worden geactiveerd door het aanraken van de knipperende startknop (16): de rode startknop (16) brandt nu aanhoudend en alle iconen op het display (10) zijn aan.
- 8) Houd de handgreep van de mengbeker (3) stevig met een hand vast en zet de snelheid-keuzeschakelaar (11) op de gewenste snelheid.

Om de snelheid te verhogen: draai de snelheid-regelknop (11) naar rechts;

Om de snelheid te verlagen: draai de snelheid-regelknop (11) naar links;

De snelheden zijn 60; raadpleeg de conversietabel voor de RPM (omw./minuut).

- 9) De blender kan elk gewenst moment worden gestopt door eenvoudig de rode stopknop (12) op het display (10) aan te raken van of door de snelheid-regelknop (11) naar links te draaien tot de stand 0;

10) Om de mengbeker (3) weg te nemen: pak de beker bij zijn handgreep vast en til hem verticaal omhoog om hem zo van de motorvoet (6) te verwijderen. Verwijder het deksel (2) om het gemengde voedsel uit de mengbeker te gieten.

11) De ringmoer (4) van het messenblok (5) niet losdraaien terwijl er vloeistof in de blender aanwezig is omdat er dan vloeistof uit de bodem van de mengbeker (3) zal lekken.

12) Gebruik ovenwanten bij het mengen van warm voedsel of vloeistoffen.

13) De Vento Blender is uitgerust met het gepatenteerde Bugatti veiligheidssysteem dat veilig werken mogelijk maakt: het systeem staat toe de motor in te schakelen alleen indien de deksel (2) perfect op de mengbeker (3) is geplaatst en de mengbeker zelf (3) zich correct op de motorvoet (6) bevindt.

B. Gebruik pulsfunctie (pulstoets 11)

- 1) Houd u strikt aan alle eerder beschreven veiligheids- en installatievoorschriften.
- 2) Wanneer de stekker van de kabel (7) volledig aangesloten is, wordt het proximity touchscreen bedieningspaneel ingeschakeld en gaat onmiddellijk alleen de rode startknop (16) knipperen en het display toont OFF. Dit is een belangrijk signaal dat aangeeft dat de blender is aangesloten op de stroomvoorziening en dus spanningsvoerend is, terwijl de functies van de blender in stand-by zijn.
- 3) Plaats de mengbeker (3), geassembleerd volgens de instructies, op de motorvoet (6).
- 4) Verwijder het deksel (2) en het vul-/doseerbekertje (1) van de mengbeker (3).
- 5) Snijd het voedsel in blokjes of plakjes om het ideale resultaat te verkrijgen.
- 6) Plaats het te mengen voedsel in de mengbeker (3) (zonder het maximaal toegestane niveau van 2.0 liter - 64 ounces te overschrijden) en zet het deksel (2) compleet met het vul-/doseerbekertje (1)

terug op de mengbeker (3).

7) Wanneer de mengbeker (3) en het deksel (2) goed op de motorvoet (6) zijn geplaatst, kunnen de functies van de blender worden geactiveerd door het aanraken van de knipperende startknop (16): de rode startknop (16) brandt nu aanhoudend en alle iconen op het display (10) zijn aan.

8) Houd de handgreep van de mengbeker(3) stevig met een hand vast en zet de snelheid-keuzeschakelaar (11) op de gewenste snelheid.

Om de snelheid te verhogen: draai de snelheid-regelknop (11) naar rechts;

Om de snelheid te verlagen: draai de snelheid-regelknop (11) naar links;

De snelheden zijn 60; raadpleeg de conversietabel voor de RPM (omw./minuut).

WAARSCHUWING: HOUD ALTIJD EEN HAND OP DE DEKSEL WANNEER DE MOTOR WERKT.

9) De pulsfunctie kan bij elke snelheid van de blender worden gebruikt.

10) Druk op de snelheid-regelknop (11) om maximale snelheid te bereiken. Alleen wanneer de knop wordt ingedrukt is de pulsfunctie geactiveerd. Hierdoor draaien de messen op maximum snelheid tot de pulstoets (11) wordt losgelaten.

11) Zodra de pulstoets (11) wordt losgelaten zal de blender terugkeren naar de met de snelheid-regelknop (11) geselecteerde snelheid.

12) Gebruik ovenwanten bij het mengen van warm voedsel of vloeistoffen.

13) Gebruik een spatel alleen wanneer de blender uitgeschakeld is en de stekker (7) uit het stopcontact genomen is.

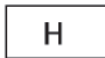
C. Gebruik vul-/doseerbekertje (1)

Het vul-/doseerbekertje wordt gebruikt voor het toevoegen van kleine hoeveelheden ingrediënten door het gat in het deksel. De maximale inhoud van het vul-/doseerbekertje (1) is 50 ml. Verwijder het vul-/doseerbekertje (1) uit het deksel (2) om de ingrediënten door het centrale gat in het deksel (2) toe te voegen, alleen wanneer de blender uitgeschakeld is.

D. Gebruik thermometer roerstaaf (8)

Het gebruik van de Roerstaaf staat toe zeer dikke en/of bevroren ingrediënten te mengen die niet door de normale werking van de blender verwerkt kunnen worden. De Roerstaaf behoudt de voedselcirculatie door het ontstaan van luchtbellen tussen de messen en de verwerkte ingrediënten te voorkomen (zie afbeelding G).

De BUGATTI Thermometer Roerstaaf kan ook worden gebruikt voor het meten van de temperatuur van het verwerkte mengsel. Dompel, om de temperatuur te meten, een deel van de roerstaaf (8) in het mengsel in de mengbeker (3) van de blender en druk op de knop op de bovenkant van de staaf; op het display wordt de temperatuur van het mengsel weergegeven (zie afbeelding H). Druk gedurende 3 seconden op de knop om de temperatuur van °C naar °F te veranderen en vice versa. Verwijder het vul-/doseerbekertje (1) en plaats de roerstaaf (8) correct in de mengbeker (3) door het centrale gat in het deksel (2), zoals hieronder afgebeeld. Deze handeling dient plaats te vinden wanneer de blender uitgeschakeld is. **Gebruik de roerstaaf (8) alleen wanneer het deksel op de mengbeker (3) geplaatst is. GEBRUIK de roerstaaf NIET indien de mengbeker niet met het deksel afgedicht is.**










Adviezen en aanbevelingen voor gebruik

E. Gebruik van de 7 preset-functies

- 1) Houd u strikt aan alle eerder beschreven veiligheids- en installatievoorschriften.
- 2) Wanneer de stekker van de kabel (7) volledig aangesloten is, wordt het proximity touchscreen bedieningspaneel ingeschakeld en gaat onmiddellijk alleen de rode startknop (16) knipperen en het display toont OFF. Dit is een belangrijk signaal dat aangeeft dat de blender is aangesloten op de stroomvoorziening en dus spanningsvoerend is, terwijl de functies van de blender in stand-by zijn.
- 3) Plaats de mengbeker (3), geassembleerd volgens de instructies, op de motorvoet (6).
- 4) Verwijder het deksel (2) en het vul-/doseerbekertje (1) van de mengbeker (3).
- 5) Snijd het voedsel in blokjes of plakjes om het ideale resultaat te verkrijgen.
- 6) Plaats het te mengen voedsel in de mengbeker (3) (zonder het maximaal toegestane niveau van 2.0 liter - 64 ounces te overschrijden) en zet het deksel (2) compleet met het vul-/doseerbekertje (1) terug op de mengbeker (3).
- 7) Wanneer de mengbeker (3) en het deksel (2) goed op de motorvoet (6) zijn geplaatst, kunnen de functies van de blender worden geactiveerd door het aanraken van de knipperende startknop (16): de rode startknop (16) brandt nu aanhoudend en alle iconen op het display (10) zijn aan.
- 8) De preset-functies kunnen worden gebruikt om eventuele handmatige snelheidswijzigingen te voorkomen en de menging te verbeteren.
- 9) Kies tussen de 7 preset-functies de gewenste functie (zie onderstaande tabel) door te drukken op de betreffende icoon op het proximity touchscreen (10);
- 10) De geselecteerde icoon begint te knipperen;
- 11) Druk op Startknop (16) om de functie te starten.

LET OP:

De functies met het symbool * (Deeg; Cocktails; Ijs Malen; Soep; Smoothies; Saus) zijn voor betere resultaten gekenmerkt door automatische vooraf ingestelde snelheidswijzigingen.

ICOON	FUNCTIE	PRESET TIJD	PRESET SNELHEID
	Noten / koffiebonen	≈ 45 s	Variabel
	Deeg* 250gr / 8.82 oz	≈ 55 s	Variabel
	Cocktails*	≈ 1 m	Variabel
	Ijs Malen* 12pcs	≈ 50 s	Variabel
	Soep*	≈ 9 m	Variabel
	Smoothie*	≈ 1 m	Variabel
	Saus*	≈ 1 m	Variabel

F. Gebruik van de B-Chef app

B-Chef is de app van Bugatti voor Tablets en Smartphones die verbonden kunnen worden door middel van Bluetooth® 4 dual mode low energy”.

Deze app helpt bij het koken en staat toe om te koken als een grote chef-kok.

Met de app B-Chef kunt u:

- een oneindige database met de Bugatti recepten raadplegen;
- updates ontvangen met adviezen, recepten en trends van grote chef-koks;
- kiezen om het recept alleen of met de hulp van de functie B-Chef uit te voeren;
- recepten delen in de social media of in de Bugatti Community;
- vrienden uitnodigen voor een etentje;
- de boodschappenlijst maken en per e-mail versturen;
- uw favoriete recepten opslaan en een persoonlijke receptenboek maken;
- uw recepten naar Bugatti sturen om de database met de Bugatti recepten uit te breiden.

De B-Chef app biedt de mogelijkheid om handmatig te koken en de stappen van het recept met behulp van het toestel handmatig te volgen, of om te koken met de hulp van B-Chef app.

Om te koken met de hulp van de B-Chef app is het voldoende deze te downloaden en vervolgens de gebruiksinstructies op uw smartphone of tablet op te volgen.

Reiniging en onderhoud

ALTIJD DE BLENDER VAN HET LICHTNET LOSKOPPELEN WANNEER DEZE NIET GEBRUIKT WORDT EN VOORDAT U GAAT REINIGEN. DOE DAT NOOIT DOOR AAN DE KABEL TE TREKKEN. DOMPEL KABELS, STEKKERS OF DE BLENDER NOOIT, GEHEEL OF GEDEELTELIJK, IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN.

- 1) De blender moet voor de reiniging worden losgekoppeld van het lichtnet. Trek niet aan op de kabel om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- 2) Het is raadzaam de blender onmiddellijk na gebruik schoon te maken.
- 3) Laat de motorvoet (6) of de kabel (7) nooit met een natte stekker.
- 4) Reinig de motorvoet (6) met een vochtige doek en droog vervolgens af. Gebruik nooit schuurmiddelen.
- 5) De borstel (9) is van hulp bij het reinigen van de binnenste gleuf van het deksel alsook van de ruimte tussen de mengbeker (3) en de stalen stang van het veiligheidssysteem.
- 6) De messen niet aanraken. Reinig de messen onder stromend water met een borstel. Laat ze in de lucht drogen. Kinderen uit de buurt van de messen houden: deze kunnen leiden tot ernstig letsel.
- 7) Alvorens de blender opnieuw te gebruiken altijd controleren dat alle onderdelen correct geassembleerd en perfect droog zijn, vooral de motorvoet (6).
- 8) De karaf (3) mag niet in de vaatwasmachine gewassen worden. De binnenzijde kan handmatig met warm water gewassen worden, terwijl de buitenzijde enkel met een vochtige doek gereinigd moet worden.

9) Voor een snelle wasbeurt, giet een glas warm water in de mengbeker en voeg een druppel afwasmiddel toe. Plaats het deksel (2) en het vul-/doseerbekertje (1) op de mengbeker en gebruik de keuzeschakelaar (11) om de blender gedurende ten minste 30 seconden te laten werken. Giet het water weg en spoel de mengbeker vóór gebruik goed om.

10) Om de levensduur van de Vento smart power blender te verlengen en deze in goede staat te behouden is het belangrijk deze eenvoudige onderhoudstips op te volgen:

a) Draai de as van de meslager-assemblage handmatig, met gebruikmaking van een beschermende handschoen, om te controleren of deze zonder haperingen draait of te vrij draait. Indien het mes hapert of te vrij draait neem dan contact op met de klantendienst Bugatti: diva@casabugatti.it voor informatie over de garantie of de klantendienst van een geautoriseerde Bugatti Dealer.

b) Controleer regelmatig de motorvoet op zichtbare slijtage, scheuren of breuk van de voet. Indien beschadigd, neem dan contact op met de klantendienst Bugatti: diva@casabugatti.it voor informatie over de garantie of de klantendienst van een geautoriseerde Bugatti Dealer.



Problemen oplossen

DE IN DEZE HANDLEIDING WEERGEGEVEN INSTRUCTIES DEKKEN NIET ALLE MOGELIJKE OMSTANDIGHEDEN OF SITUATIES. HANTEER EEN GOED BEOORDELINGSVERMOGEN BIJ HET GEBRUIK VAN DEZE EN ANDERE APPARATEN.

Indien de Vento blender storingen, defecten of onregelmatigheden heeft moet de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact verwijderd worden.

Wanneer u de storing niet kunt verhelpen door het opvolgen van de instructies in deze handleiding, neem dan contact op met de Klantenservice BUGATTI. Niet correct uitgevoerde reparaties stellen de gebruiker bloot aan ernstig gevaar. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade of letsel veroorzaakt door onjuist uitgevoerde reparaties; in dit geval wordt de garantie ongeldig verklaard.

Probleem

Mogelijke oorzaak

Oplossing

De motor begint niet te draaien

1) De stekker van de voedingskabel (7) van de blender is niet goed in het stopcontact geplaatst.

2) De stekker van de voedingskabel (7) van de blender is niet goed in de aansluiting achter op de motorvoet (6) geplaatst.

1) Controleer of de stekker van de voedingskabel (7) van de motorvoet (6) goed is aangesloten op het stopcontact.

2) Controleer of de stekker van de voedingskabel (7) van de motorvoet (6) goed is aangesloten op het stopcontact.

Controleer of de hoofdschakelaar en de aardlekschakelaar van uw woning in de stand ON staan.

Controleer of er spanning op uw elektrische installatie aanwezig is.

<p>Het display (10) gaat niet aan.</p>	<p>1) De stekker van de voedingskabel (7) van de blender is niet goed in het stopcontact geplaatst.</p> <p>2) De stekker van de voedingskabel (7) van de blender is niet goed in de aansluiting achter op de motorvoet (6) geplaatst.</p>	<p>1) Controleer of de stekker van de voedingskabel (7) van de motorvoet (6) goed is aangesloten op het stopcontact.</p> <p>2) Controleer of de stekker van de voedingskabel (7) van de motorvoet (6) goed is aangesloten op het stopcontact.</p> <p>Controleer of de hoofdschakelaar en de aardlekschakelaar van uw woning in de stand ON staan.</p> <p>Controleer of er spanning op uw elektrische installatie aanwezig is.</p>
<p>Het display is volledig uitgeschakeld.</p>	<p>1) De stekker is niet goed geplaatst in het stopcontact of in de aansluiting van de motorvoet.</p> <p>2) De stroomvoorziening van uw woning is uitgeschakeld.</p> <p>3) De aardlekschakelaar werkt niet.</p>	<p>1) Controleer en steek de de stekker correct in het stopcontact of in de aansluiting op de motorvoet.</p> <p>2) Controleer de hoofdschakelaar van uw elektriciteitsvoorziening.</p> <p>3) Neem contact op met de klantendienst Bugatti</p>
<p>Tijdens langzaam mengen hoort of voelt men sterke vibratie van de mengbeker (3).</p>	<p>1) Dit is normaal als men deeg aan het kneden is.</p> <p>2) Het geassembleerde messenblok (5) zit te los.</p>	<p>1) Telkens bij het mengen van harde of zware ingrediënten wordt sterke vibratie van de mengbeker (3) waargenomen. Dit is normaal schudden dat niet als een defecte trilling moet worden beschouwd.</p> <p>2) Volg stap 9 van het hoofdstuk Reiniging en Onderhoud.</p>
<p>De structuur van de gemende ingrediënten is onbevredigend.</p>	<p>1) De gemengde ingrediënten zijn te koud of te massief. Er ontstaan luchtbellen tijdens het mengen.</p> <p>2) De mengtijd is niet voldoende.</p>	<p>1) Zorg ervoor dat de gemengde ingrediënten tijdens het mengen niet caveren (en luchtbellen creëren). Wanneer ingrediënten te koud of te massief zijn, kan het mes van de blender vrij door een luchtbel draaien. Dit verschijnsel kan worden vermeden door het verminderen van ijs, het toevoegen van vloeistof en/of door ervoor te zorgen dat de bevroren ingrediënten niet kouder zijn dan -12°C (-10°F).</p> <p>2) Verhoog de mengtijd. Indien de ingrediënten goed mengen, maar niet voldoende tijd kregen voor een volledige menging, probeer dan een langere cyclus of druk op de pulstoets (11).</p>
<p>Na het indrukken van de startknop (16) begint de blender niet te werken.</p>	<p>Het Bugatti Safety System werkt goed ter bescherming van de gebruiker.</p>	<p>Zorg ervoor dat het deksel (2) goed op de mengbeker (3) zit en de mengbeker (3) op correcte wijze op de motorvoet (6).</p>

<p>De blender stopt automatisch tijdens het mengen.</p>	<p>1) De mengbeker (3) is per ongeluk aangestoten en heeft zich vanaf zijn positie op de motorvoet (6) verplaatst.</p> <p>2) Het deksel (2) werd tijdens het mengen verwijderd.</p>	<p>1) Let op de mengbeker (3) tijdens het mengen niet aan te stoten want dan zal het Bugatti Safety System de blender stoppen.</p> <p>2) Let op het deksel (2) tijdens het mengen niet te verwijderen want dan zal het Bugatti Safety System de blender stoppen.</p>
<p>Het display toont E3 (Fout 3).</p>	<p>Oververhitting: De automatische thermische beveiliging van de motor van de blender wordt geactiveerd: deze ingebouwde functie is ontworpen om de motor te beschermen en de oververhitting van het apparaat te voorkomen.</p>	<p>Wacht tot de ventilator stopt met het afkoelen van het apparaat. Eenmaal afgekoeld zal de blender weer in staat zijn om normaal te functioneren.</p> <p>Bereid alleen Bugatti recepten zolang u niet helemaal vertrouwd bent met het gebruik van het apparaat. Gebruik geen lagere/hogere snelheden dan aanbevolen in de recepten.</p> <p>Gebruik geen langere mengtijden dan aanbevolen in de recepten.</p> <p>Gebruik de Thermometer Roerstaaf (8) om dikkere mengsels te verwerken en de ingrediënten tussen de messen in beweging te houden.</p>
<p>Het display toont E2 (Fout 2).</p>	<p>1) Overbelasting: De automatische thermische beveiliging van de motor van de blender wordt geactiveerd: deze ingebouwde functie is ontworpen om de motor te beschermen en oververhitting van het apparaat te voorkomen.</p> <p>2) De zekering werkt niet vanwege de overbelasting.</p>	<p>1) Haal de stekker van de blender uit het stopcontact. Verwijder de mengbeker (3) en verwijder alle ingrediënten die de messen (5) blokkeren. Wacht 5 seconden en sluit vervolgens de blender weer aan. Voeg tijdens het mengen de massieve en zware ingrediënten geleidelijk toe.</p> <p>Bereid alleen Bugatti recepten zolang u niet helemaal vertrouwd bent met het gebruik van het apparaat. Gebruik geen lagere/hogere snelheden dan aanbevolen in de recepten.</p> <p>Gebruik geen langere mengtijden dan aanbevolen in de recepten.</p> <p>Gebruik de Thermometer Roerstaaf (8) om dikkere mengsels te verwerken en de ingrediënten tussen de messen in beweging te houden.</p> <p>2) Neem contact op met de klantendienst Bugatti</p>

GARANTIE

Garantie voor huishoudelijk gebruik:

1) Om de levensduur van de Vento smart power blender te verlengen en deze in goede staat te behouden is het belangrijk deze eenvoudige onderhoudstips op te volgen:

- a) Draai de as van de meslager-assemblage handmatig, met gebruikmaking van een beschermende handschoen, om te controleren of deze zonder haperingen draait of te vrij draait. Indien het mes hapert of te vrij draait neem dan contact op met de klantendienst Bugatti: diva@casabugatti.it voor informatie over de garantie of de klantendienst van een geautoriseerde Bugatti Dealer.
- b) Controleer regelmatig de motorvoet op zichtbare slijtage, scheuren of breuk van de voet. Indien beschadigd, neem dan contact op met de klantendienst Bugatti: diva@casabugatti.it voor informatie over de garantie of de klantendienst van een geautoriseerde Bugatti Dealer.



2) Doel van de garantie

Bugatti garandeert eigenaars tegen machinestoringen tot 3 jaar vanaf de aankoopdatum IN GEVAL VAN DEFECTEN VAN MATERIAAL OF VAKMANSCHAP OF SLIJTAGE DOOR GEWOON HUISHOUDELIJK GEBRUIK; de servicecentra van Bugatti of van de geautoriseerde Bugatti dealers zullen, binnen 30 dagen na het aanvaarden van het getourneerde product, de kosten voor de door Bugatti voor de reparatie van het defecte apparaat noodzakelijk geachte onderdelen en werkzaamheden voor hun rekening nemen. Indien het defecte apparaat niet kan worden gerepareerd, kan Bugatti het apparaat naar eigen goeddunken ook vervangen. Voor Bugatti is de enige uit deze garantie voortvloeiende verplichting de reparatie of de vervanging van het gegarandeerde deel of delen zoals uitsluitend door Bugatti bepaald. Deze garantie van Bugatti aan de eigenaar van het apparaat geldt alleen voor persoonlijk huishoudelijk gebruik. Deze garantie is niet van toepassing op producten die worden gebruikt voor commerciële doeleinden, huur of doorverkoop. Indien het apparaat gedurende de garantieperiode van 3 jaar van eigenaar wisselt moet de eigenaarsinformatie worden bijgewerkt met een email aan diva@casabugatti.it

3) Beperkingen op garantie

Deze garantie geldt alleen voor gewoon huishoudelijk gebruik. Deze garantie is niet van toepassing op machines die commercieel of niet-huishoudelijk worden gebruikt.

Deze garantie geldt niet voor

- a) uiterlijke wijzigingen die geen invloed hebben op de prestaties
- b) krassen op het oppervlak van de mengbeker als gevolg van het gebruik van hard en droog voedsel (zoals granen)
- c) verkleuring of de gevolgen van het gebruik van schuurmiddelen of reinigingsmiddelen, voedselresiduen of schurende borstels.
- d) Deze garantie is enkel geldig indien de machine wordt gebruikt in overeenstemming met het instructieboekje. Verkeerd gebruik, onzorgvuldig gebruik, wijziging van de motorvoet, mengbeker of onderdelen, blootstelling aan abnormale of extreme omstandigheden of het niet opvolgen van de bedieningsinstructies, maakt deze garantie ongeldig.
- e) De garantie vervalt indien reparaties aan de machine worden verricht door anderen dan Bugatti of een erkend Bugatti Servicecenter. Bugatti is niet verantwoordelijk voor de kosten van niet-geautoriseerde reparaties. Sommige staten/landen (buiten de Europese Unie) staan beperkingen aan garanties niet toe. In deze staten/landen zijn de bovenstaande beperkingen niet op u van toepassing. Buiten de Europese Unie kunnen andere garanties van toepassing zijn.

4) Deze garantie vormt het enige rechtsmiddel voor de koper en de enige aansprakelijkheid voor Bugatti. Geen enkele werknemer of vertegenwoordiger van Bugatti of enig ander persoon is gemachtigd om enige andere garantie te geven of enige aanpassingen aan deze garantie te maken. In geen geval, hetzij op basis van contract, schadevergoeding, garantie, onrechtmatige daad (inclusief nalatigheid), strikte aansprakelijkheid of anderszins, zal Bugatti aansprakelijk zijn voor enige speciale, indirecte, incidentele of gevolgschade, inclusief, zonder beperking, verlies van winst of omzet.

5) Bugatti garandeert aan de oorspronkelijke eindgebruiker (bewijs van aankoop vereist) dat deze commerciële Bugatti VENTO smart power blender vrij is van defecten betreffende materialen en vakmanschap voor de garantietermijn van toepassing op de Vento Blender zoals hier beschreven en onderworpen aan de hieronder vermelde voorwaarden:

MOTOR:

a) Indien de Bugatti DC motor (de DC motor zonder toebehoren) storingen vertoont binnen 20 JAAR VAN HUISHOUDELIJK GEBRUIK, zal Bugatti de kosten van alle onderdelen en werkzaamheden die nodig zijn om het motorblok te repareren op zich nemen. De garantie dekt de vervoerskosten niet. In geval van commercieel gebruik heeft de motorgarantie een duur van slechts 3 jaar vanaf de aankoopdatum.

b) Indien de Bugatti DC motor (de DC motor zonder toebehoren) storingen vertoont na de 20 jaar van huishoudelijk gebruik, zal Bugatti enkel de kosten voor de reparatiewerkzaamheden op zich nemen. Motor en slede zullen buiten de garantie vallen.

ONDERDELEN:



Mengbeker



Deksel



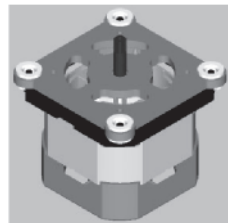
Vul-/doseerbekertje



Messenblok



Motorvoet



Mengbekers/Containers, Deksel, Vulbekertje, Messen en messenblok, motorvoetaansluiting zijn gegarandeerd tegen defecten betreffend materiaal en vakmanschap gedurende één jaar vanaf de aankoopdatum.

6) Met garantie wordt bedoeld de kosteloze vervanging of reparatie van de onderdelen van de blender die op het moment van de aankoop als gevolg van fabricagefouten defect zijn.

7) In geval van onherstelbare of herhaalde gebreken die te wijten zijn aan de bovenstaande fabricagefouten wordt het apparaat, naar goeddunken van de fabrikant, vervangen.

8) De garantie geldt niet voor schade als gevolg van:

a) onjuist of verkeerd gebruik

b) defecten veroorzaakt door incidentele breuk of onvoorzichtigheid

c) het niet opvolgen van de instructies en waarschuwingen, onjuiste installatie en onderhoud

d) het gebruik van de lege blender (mengbeker leeg)

e) onderhoud en/of wijzigingen uitgevoerd door niet-geautoriseerd personeel

f) het gebruik van niet-originele onderdelen

g) slede

h) elke andere omstandigheid die niet kan worden toegeschreven aan fabricagefouten. Elke andere vordering afgezien van wettelijke rechten is uitgesloten.

9) De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor directe of indirecte schade of letsel aan personen, voorwerpen en huisdieren die mogelijk voortvloeien uit het niet naleven van de in deze handleiding beschreven veiligheidsinstructies, in het bijzonder het niet opvolgen van de instructies voor installatie, gebruik en onderhoud van de blender.

10) Vervanging of reparatie verlengen de garantieperiode niet. De garantie geldt niet voor de vervanging van verbruiksartikelen zoals Mengbekers/Containers, Deksel, Vul-/doseerbekertje, Messen en messenblok, motorvoet

11) De garantie loopt vanaf de datum van ontvangst van het aankoopbewijs en vanaf het ontvangen van de garantiekaart door Casa Bugatti: bezoek het Bugatti website voor de productregistratie van de garantie: www.casabugatti.com. Bewaar het aankoopbewijs zorgvuldig voor de hele duur van de garantie. In geval van een retourzending van het product moet het aankoopbewijs altijd beschikbaar zijn.

12) Voor informatie over de garantie voor machines gekocht buiten de Europese Unie neem contact op met uw erkende Bugatti dealer of stuur een e-mail naar diva@casabugatti.it voor informatie over de dichtstbijzijnde dealer.

13) In geval uw Vento blender nodig of reparatie onder de voorwaarden van deze garantie behoeft neem dan contact op met Bugatti voor garantie-assistentie. Voor machines aangeschaft in de Europese Unie, stuur een bericht naar diva@casabugatti.it of het dichtstbijzijnde geautoriseerde Europese Bugatti servicecentrum, te vinden op het officiële website <http://www.casabugatti.com/service-center>. Indien gekocht buiten de Europese Unie, neem contact op met uw erkende Bugatti dealer, of stuur een e-mail naar diva@casabugatti.it voor informatie over de dichtstbijzijnde dealer.

14) Elk ingevolge deze voorwaarden aan Bugatti geretourneerd product moet in de originele of een geschikte verpakking worden verzonden. De klant is verantwoordelijk voor de aan de garantiedienst verbonden verzendkosten. Geen producten zonder de toestemming van Bugatti retourneren. Bij alle retourzendingen moet het Retourautorisatienummer duidelijk op de buitenkant van de verpakking aangegeven zijn. Ieder product dat zonder voorafgaande toestemming aan Bugatti wordt verzonden zal ongewijzigd en zonder reparatie naar het adres van de verzender teruggezonden worden.

15) De bovenstaande beperkte garantie is uw exclusieve rechtsmiddel, en u en Bugatti wijzen hierbij uitdrukkelijk alle andere garanties of voorwaarden af, expliciet of impliciet, wettelijk of anderszins, met inbegrip van elke impliciete garantie van verkoopbaarheid en de impliciete garantie van geschiktheid voor een bepaald doel, en, zonder beperking van de algemeenheid van het voorgaande, u en Bugatti sluiten hierbij uitdrukkelijk uit, voor zover toegestaan door de wet, de toepassing van een wetgeving voor goederenverkoop en het United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods, zoals van toepassing kan zijn. Sommige rechtsgebieden staan geen beperking toe op impliciete garanties of op speciale, incidentele of gevolgschade.

16) Het apparaat registreert tijdens het gebruik iedere functie of eventuele storing. Om de best mogelijke service te garanderen worden deze gegevens geraadpleegd tijdens het onderhoud of de tussenkomst van het servicecentrum.

Garantie voor commercieel gebruik:

De Bugatti Vento Blender is ook goedgekeurd voor commercieel gebruik. Voor meer volledige garantiebepalingen en -voorwaarden, neem contact op met Bugatti via de website www.casabugatti.com. Voor machines aangeschaft in de Europese Unie, stuur een bericht naar diva@casabugatti.it of het dichtstbijzijnde geautoriseerde Europese Bugatti servicecentrum, te vinden op het officiële website <http://www.casabugatti.com/service-center>. Indien gekocht buiten de Europese Unie, neem contact op met uw erkende Bugatti dealer, of stuur een e-mail naar diva@casabugatti.it voor informatie over de dichtstbijzijnde dealer.

SERVICE CENTRA

Raadpleeg in geval van een storing van de blender een geautoriseerde BUGATTI dealer, die de blender zal terugsturen naar de fabrikant.

De koper is verantwoordelijk voor alle verzend- of vervoerkosten voor alle reparaties, ongeacht deze wel of niet door de garantie gedekt zijn.

Bewaar indien mogelijk de originele verpakking van de blender voor de verzending.



VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG.

Aan het einde van zijn levensduur mag het product niet met het normale huisvuil worden weggegooid. Het kan ingeleverd worden bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt of bij dealers die in deze dienst voorzien.

Met de gescheiden verwerking van een huishoudelijk apparaat kunnen mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid als gevolg van een onjuiste verwerking worden vermeden en kunnen de materialen waarvan het gemaakt is gerecycled worden hetgeen kan leiden tot aanzienlijke energie- en grondstofbesparingen. Het symbool van de afvalcontainer met een kruis erdoor, weergegeven op het product, geeft aan dat dit huishoudelijk apparaat afzonderlijk moet worden verwerkt.

ВАЖНЫЕ СООБЩЕНИЯ

Уважаемый Клиент, благодарим Вас за то, что Вы выбрали Vento - блендер производства Casa Bugatti. Как и любую бытовую технику данный блендер следует использовать внимательно и осторожно, во избежание травм пользователя и поломок блендера.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БЛЕНДЕРА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, УХОДУ, А ТАКЖЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЛЕНДЕР ЕСЛИ ВЫ НЕ ПРОЧЛИ, ИЛИ НЕ ПОНЯЛИ ИНСТРУКЦИИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, если он был вызван следующим:

- неправильным или ненадлежащим использованием блендера
- запуском любых функций блендера вхолостую
- ремонтом блендера неавторизованным персоналом
- использованием неоригинальных запасных частей или аксессуаров

Инструкции по эксплуатации

Для получения более подробной информации, а также в случае если информация, приведенная в настоящей инструкции, недостаточна свяжитесь с Клиентской службой CASA BUGATTI.

АККУРАТНО ХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ и не забудьте передать ее людям, которые будут пользоваться блендером после вас. Если инструкции были утеряны до первого использования блендера, следует запросить новую инструкцию в Клиентской службе CASA BUGATTI, отправить запрос по эл. почте diva@casabugatti.it или скачать ее с сайта www.casabugatti.it

На первой странице обложки приведены иллюстрации к тексту. Держите открытой первую страницу во время чтения инструкций по эксплуатации.

Содержание

Стр. 144

Функции

Стр. "

Описание частей блендера

Стр. "

Управление блендером

Стр. 145-147

Меры предосторожности

Стр. 148

Установка и запуск

Стр. 149

Установка и снятие блока ножей (5)

Стр. 150-153

Советы и рекомендации по использованию

Стр. 150

Использование функций с 60 скоростями

Стр. 150

Использование импульсной функции (импульсная кнопка 11)

Стр. 151

Использование мерного стакана (1)

Стр. 151

Использование термометра-мешалки (8)

Стр. 152

Использование 7 запрограммированных функций

Стр. 153

Использование приложения B-Chef

Стр. 153-154

Чистка и уход

Стр. 154-156

Поиск и устранение неисправностей

Стр. 157-160

Гарантия

ТАБЛИЦА скоростей*



Все детали текста тщательно проверены. Наша компания оставляет за собой право пояснить детали текста в случае опечаток или дезориентирующей информации. Примечание: Пожалуйста, обратите внимание, что наша компания обновляет всю информацию о продукте, содержащуюся в инструкции, включая технические спецификации. Мы оставляем за собой право вносить изменения в инструкцию без предварительного предупреждения. Внешний вид, форма и цвет продукции отражают действительные физические характеристики стандартного устройства.

Скорость	ОБ/МИН	Скорость	ОБ/МИН
1	400	31	9200
2	600	32	9400
3	800	33	9600
4	1000	34	9800
5	1200	35	10000
6	1400	36	10200
7	1600	37	10400
8	1800	38	10600
9	2000	39	10800
10	2200	40	11000
11	2400	41	11200
12	2600	42	11400
13	2800	43	11600
14	3000	44	11800
15	3400	45	12000
16	3800	46	12200
17	4200	47	12400
18	4600	48	12600
19	5000	49	12800
20	5400	50	13000
21	5800	51	13200
22	6200	52	13400
23	6600	53	13600
24	7000	54	13800
25	7400	55	14000
26	7800	56	14200
27	8200	57	14400
28	8600	58	14600
29	8800	59	14800
30	9000	60	15000

СПЕЦИФИКАЦИИ

Электропитание

См. табличку данных под устройством.

Ном . мощность

См. табличку данных под устройством.

Размеры

ок. 25 x 25 x выс. 51 см

Корпус

АБС-пластик; кувшин: Тритан ПЦТ BPA-free

Вес

ок. 6.1 кг

Длина шнура питания

ок. 1 метра

Встроенная тепловая защита

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ БЛЕНДЕРА

Мерный стакан

①

Крышка

②

Кувшин из Тритана ПЦ BPA-free, 2 литра - 64 унции

③

Гаечное кольцо

④

Собранная лопастная насадка

⑤

Основной корпус с двигателем

⑥

Съемный шнур с вилкой (только для домашнего использования) - Неподвижный кабель (для коммерческого использования)

⑦

Термометр-мешалка

⑧

Щетка

⑨

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ДИСПЛЕЯ

Бесконтактная панель управления с сенсорным экраном

Ручной переключатель скоростей и Импульс режим / Маховичок

Кнопка Стоп

Дисплей скорости

Дисплей времени

Иконка Bluetooth

Кнопка Пуск

⑩

⑪

⑫

⑬

⑭

⑮

⑯

⑰

a функция Орехи/Кофейные зерна

b функция Тесто

c функция Коктейли

d функция измельчения Льда

e функция Соусы

f функция Смузи

g функция Супы

h функция B-Chef

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ. УСТРОЙСТВОМ МОГУТ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТОЛЬКО ВЗРОСЛЫЕ, ОБУЧЕННЫЕ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ. СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

1. ВО ИЗБЕЖАНИЕ СЕРЬЕЗНЫХ ТРАВМ, ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ПОЖАРА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ШНУР, ВИЛКУ ИЛИ САМ БЛЕНДЕР ПОЛНОСТЬЮ ИЛИ ЧАСТИЧНО В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ.

2. Данный блендер предназначен для **ДОМАШНЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**. Используйте блендер строго по назначению. Запрещается выполнять технические модификации с блендером.

3. Если устройство используется при детях, внимательно смотрите за детьми.

Детям, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями запрещается использовать устройство самостоятельно, они могут использовать данное устройство только под наблюдением взрослых, имеющих опыт использования устройства. Блендер должен использоваться только взрослыми, которые знают как пользоваться устройством в соответствии с данной инструкцией.

4. Запрещается трогать детали, находящиеся под электрическим напряжением. Это может вызвать поражение электрическим током и серьезные травмы. Подключите блендер к настенной розетке с соответствующим напряжением. Напряжение розетки должно соответствовать напряжению, указанному на табличке данных, под устройством. Не используйте блендер, если вы стоите босиком или с мокрыми ногами.

5. Короткий шнур с вилкой поставляется вместе с устройством. Не использовать длинные съемные шнуры или удлинители. Они могут использоваться, только если **КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ЭЛЕКТРИК** подтвердил их безопасность для электропроводки. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** переходники для вилок/розеток. При использовании длинных съемных шнуров или удлинителей:

a) Электрические характеристики длинного съемного шнура или удлинителя должны быть не ниже электрических характеристик блендера, указанных на табличке под устройством.

b) Длинный съемный шнур или удлинитель не должен торчать из-за мебели или свисать с рабочей поверхности или со стола, поскольку дети могут потянуть его вниз и уронить блендер.

c) Не ставьте блендер или шнур на или вблизи горячей газовой или электрической конфорки или внутрь (либо возле) духовки.

d) Не использовать блендер на улице.

e) Шнуры не должны свисать со стола или с рабочей поверхности и не должны касаться горячих поверхностей.

f) Не используйте блендер, если он неисправен или поврежден. Отнесите устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта.

g) Если шнур или вилка повреждены, то во избежание возможных рисков, их должен заменить изготовитель, авторизованный сервисный центр или квалифицированный электрик.

Использование аксессуаров, не рекомендованных изготовителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмированию пользователя.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

6. Не позволяйте детям играть с блендером. Дети не осознают опасность электрических устройств. Детям запрещается мыть блендер и выполнять его обслуживание, если за ними не наблюдает взрослый.
7. Поставьте блендер на плоскую поверхность, проверьте, что его ножки хорошо опираются на поверхность и обеспечивают устойчивое положение блендера. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не работайте с блендером на наклонной поверхности. Не ставьте блендер на горячие поверхности или вблизи открытого огня.
8. Не складывайте кухонные принадлежности или другие инструменты в кувшин блендера, когда блендер включен. Складывание любых предметов в кувшин во время работы блендера может вызвать серьезные травмы, а также нанести непоправимый ущерб блендеру. Лопатку можно использовать, только когда блендер выключен, а вилка (7) вынута из розетки.
9. Чтобы обеспечить блендеру наилучшие условия работы, расположите его на плоской поверхности в хорошо освещенном чистом помещении рядом с розеткой. Расположите блендер на расстоянии мин. 10 см (4 дюйма) от стены.
10. Если блендер оставляется без присмотра; если он не используется; а также перед снятием/демонтажем любых его частей; перед мытьем и/или сменой аксессуаров всегда вынимайте вилку (7) из розетки.
11. Не трогайте блендер мокрыми или влажными руками или мокрой или влажной тряпкой. Всегда вынимайте вилку из розетки, если блендер не используется или перед мытьем блендера. Не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки. Всегда вынимайте вилку из розетки перед снятием и установкой различных частей блендера. Блендер следует протирать сухой или слегка влажной неабразивной тряпкой, с добавлением нескольких капель нейтрального некоррозирующего моющего средства (никогда не используйте растворитель). Протирайте только внешние поверхности блендера.
12. Не оставляйте блендер без присмотра во время работы.
13. Всегда складывайте руку сверху на крышку (используйте прихватку-рукавицу при работе с горячими продуктами или жидкостями) при запуске блендера.
14. Не включайте блендер на 60 скорости и не используйте импульсную функцию если кувшин пуст, поскольку вы можете повредить механические части лопасти (5).
15. При наполнении кувшина ингредиентами не превышайте разрешенный объем 2 литра (64 унции).
16. Не трогайте вращающиеся части.
17. Лопасти - острые. Будьте осторожны при обращении с ними.
18. Не замачивайте лопасти (5) в воде, и никогда не оставляйте жидкость в кувшине блендера надолго.
19. Во избежание серьезных травм пользователя и непоправимого ущерба блендера не устанавливайте лопасть насадку (5) на основной корпус (6) до сборки кувшина (3).
20. Перед использованием блендера проверьте, что кувшин (3) правильно установлен на корпус (6), и что крышка (2) с мерным стаканом (1) хорошо зафиксирована на кувшине.
21. Во избежание травм пользователя и ущерба устройству, не снимайте кувшин (3) с корпуса (6) до полной остановки лопастей.
22. Во время работы блендера крышка (2) и мерный стакан (1) всегда должны быть в правильном положении.
23. Не складывайте продукты в кувшин руками. Используйте мерный стакан или соответствующие инструменты для наливания жидкостей и складывания продуктов в кувшин.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

24. Не пытайтесь удалить устройства безопасности: это может привести к серьезным травмам пользователя и нанести значительный ущерб блендеру.
25. Всегда начинайте смешивание на низкой скорости и увеличивайте скорость только при необходимости.
26. Кувшин (3) не предназначен для хранения продуктов. Когда он не используется, кувшин должен храниться пустым, сухим и чистым.
27. Для наилучшего результата порежьте продукты кубиками или ломтиками.
28. При смешивании горячих жидкостей надевайте рукавицу-прихватку.
29. Если вы хотите приготовить холодные напитки из продуктов с высокой консистенцией, добавляйте время от времени кубик льда до достижения желаемой консистенции. Нажмите на кнопку импульсный режим (14) для получения наилучшего результата.
30. В случае неисправностей, дефектов или подозрений о дефектах немедленно выньте вилку из розетки. Никогда не используйте блендер, если он неисправен. Ремонт блендера должен выполнять Сервисный центр BUGATTI. Свяжитесь с вашим дилером и/или Клиентской службой BUGATTI. Используйте углекислотный (CO₂) огнетушитель для тушения пожара. Не используйте водные или порошковые огнетушители.
31. Блендер Vento оборудован автоматической защитой от перегрева. Эта система продлевает срок эксплуатации двигателя вашего блендера. В случае перегрева все функции блендера останавливаются автоматически, а на дисплее высвечивается E3. Вентиляционный вентилятор продолжит вращение для охлаждения двигателя. После охлаждения блендер будет готов продолжить работу в нормальном режиме.

Установка и запуск

Оригинальная упаковка предназначена для отправки товара почтой. Сохраните ее на случай возврата блендера поставщику. Перед установкой блендера прочтите все пункты приведенной выше инструкции по безопасности. После освобождения блендера от упаковки проверьте, что он находится в идеальном состоянии, проверьте также, что никакие материалы, части упаковки, гарантийный талон и т.д. не попали случайно внутрь корпуса двигателя (6) (например: не обвились вокруг верхней шестерни) или в кувшин (3) во время транспортировки или распаковывания.

Храните пластиковый пакет из-под блендера вдали от детей, он может вызвать удушье.

Не включайте вилку в розетку, пока блендер не будет правильно и полностью собран; и всегда вынимайте ее из розетки после использования блендера.

Перед первым использованием блендера вымойте мерный стакан (1), крышку (2) и кувшин (3).

Для быстрого мытья, налейте стакан горячей воды в кувшин и добавьте каплю моющего средства.

Вставьте мерный стакан (1) и закройте кувшин крышкой (2), поверните переключатель (11) и включите блендер на 30 секунд. Вылейте воду из кувшина и тщательно ополосните кувшин перед использованием.

Мойте кувшин нейтральным неабразивным некоррозирующим моющим средством, тщательно сполосните и высушите.

Для удаления загрязнений с корпуса блендера (6) протрите его сухой мягкой тряпкой.

1) Установите крышку (2) с вставленным в нее мерным стаканом (1) сверху на собранный кувшин (3). Будьте внимательны: ступенчатая часть крышки должна соответствовать носу кувшина.

2) Блендер оборудован системой безопасности Bugatti, которая позволяет запустить двигатель, только если крышка кувшина плотно закрыта, а сам кувшин правильно установлен на основной корпус (6).

3) После выполнения указанных выше проверок подключите блендер к источнику электропитания, соблюдая инструкции по безопасности.

При подключении блендера к источнику электроэнергии помните, что электрический ток может убить. Строго следуйте инструкциям по безопасности.

Блендер Vento подключается к розетке посредством электрического шнура (7). Напряжение розетки должно соответствовать напряжению, указанному на табличке под блендером.

Перед тем как вынуть вилку из розетки проверьте, что лопасти блендера полностью остановились. Проверьте, что переключатель скоростей (11) установлен на ноль (0), подождите завершения текущего действия, затем выньте вилку из настенной розетки. Не тяните за шнур (7), чтобы вынуть вилку из розетки.

Не используйте дефектный или поврежденный шнур.

Не допускайте, чтобы части под напряжением контактировали с водой, это может привести к короткому замыканию!!! (строго следуйте всем пунктам приведенной выше инструкции по безопасности).

Установка и снятие блока ножей (5)

Установка и снятие блока ножей (5) осуществляется при его замене. Для выполнения данной операции необходимо заказать в сервисной службе компании Bugatti, или отправить запрос на электронную почту diva@casabugatti.it, блок ножей (5) и приспособление (5a), которое облегчает выполнение данной операции.

Как снять лопастную насадку (5) с кувшина (3).

ВНИМАНИЕ! Эта операция выполняется в перчатках:

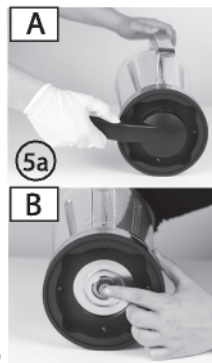
- 1) Расстелите тряпку на плоской поверхности;
- 2) Снимите с кувшина (3) крышку (2) с мерным стаканом (1).
- 3) Положите кувшин (3) на тряпку на бок;
- 4) Рис. А Возьмите инструмент (5a) и поставьте его на гаечное кольцо (4), находящееся под основанием кувшина (3). Поверните инструмент против часовой стрелки, чтобы отвинтить собранную лопастную насадку.

- 5) Рис. В: Крепко держите собранную лопастную насадку (5) одной рукой, а другой рукой нажмите на нижнюю часть насадки и подтолкните ее в кувшин (3). Это позволяет вынуть собранную лопастную насадку (5) из кувшина (3). Не забывайте надеть перчатки.

Как собрать лопастную насадку (5).

ВНИМАНИЕ! Эта операция выполняется в перчатках:

- 1) Снимите с кувшина (3) крышку (2) с мерным стаканом (1);
- 2) Положите кувшин (3) на бок на ровную поверхность;
- 3) Рис. С: Наденьте перчатки и одной рукой возьмите собранную лопастную насадку (5) за два центральных зубца;
- 4) Рис. D: Пожалуйста, обратите внимание, что собранная лопастная насадка (5) состоит из двух плоских (не круглых) частей.
- 5) Рис. D и E: Вставьте собранную лопастную насадку (5) в кувшин (3), и введите ее в отверстие в основании кувшина. Слегка нажмите на собранную лопастную насадку (5), чтобы она дошла до дна кувшина. Не нажимайте на насадку слишком сильно: лопасти очень острые!
- 6) Возьмите гаечное кольцо (4) и установите его на инструмент (5a). Одной рукой возьмите собранную лопастную насадку (5) и вставьте ее через кувшин (3) в отверстие. Другой рукой возьмите инструмент (5a) с гаечным кольцом (4). Установите его под основание кувшина (3) и крепко затяните гаечное кольцо (4) на резьбовой части собранной лопастной насадки (5), вставленной в отверстие кувшина (3). Поворачивайте кольцо по часовой стрелке.



Советы и рекомендации по использованию

- 1) Строго следуйте всем инструкциям по безопасности и установке, приведенным выше.
- 2) После включения вилки (7) в розетку, включается бесконтактная сенсорная панель (10), красная кнопка пуска (16) начинает мигать, а на дисплее отображается надпись ВЫКЛ. Это важный сигнал, который демонстрирует, что блендер подключен к электропитанию и находится под напряжением, тогда как функции блендера находятся в режиме ожидания.
- 3) Поставьте кувшин (3), собранный по инструкции, на основной корпус двигателя (6).
- 4) Снимите с кувшина (3) крышку (2) и мерный стакан (1).
- 5) Порежьте продукты кубиками или ломтиками для достижения наилучшего результата.
- 6) Положите продукты для перемешивания в кувшин (3) (не превышайте максимальный уровень 2 литра - 64 унции) и закройте кувшин (3) крышкой (2) с мерным стаканом (1).
- 7) Когда кувшин (3) и крышка (2) находятся на своих местах, на основном корпусе (6), можно активировать функции блендера, нажав мигающую кнопку Пуск (16). После этого красная кнопка пуска (16) ровно горит, а на дисплее (10) зажглись все иконки.
- 8) Крепко держите ручку кувшина (3) одной рукой и установите переключатель скоростей (11) на желаемую скорость. Для увеличения скорости: поверните Маховичок для управления скоростью (11) по часовой стрелке; Для увеличения скорости: поверните Маховичок для управления скоростью (11) по часовой стрелке; У блендера 60 скоростей; см. таблицу для перевода скорости в об/мин.
- 9) Блендер можно остановить в любой момент, нажав красную кнопку Стоп (12) на дисплее (10), или повернув маховичок для управления скоростями (11) против часовой стрелки до скорости 0;
- 10) Чтобы переместить кувшин (3), возьмите его за ручку и поднимите вертикально, чтобы снять кувшин с основного корпуса (6). Чтобы перелить перемешанный продукт, снимите крышку (2) кувшина.
- 11) Не ослабляйте гаечное кольцо (4) под лопасной насадкой (5) кувшина (3) при наличии жидкостей в блендере, поскольку это приведет к утечке жидкости через дно кувшина (3).
- 12) При смешивании горячей пищи или жидкостей надевайте рукавицу-прихватку.
- 13) Блендер оборудован запатентованной системой безопасности Bugatti, которая позволяет запустить двигатель, только если крышка (2) кувшина плотно закрыта, а сам кувшин (3) правильно установлен на основной корпус (6).

V. Использование импульсной функции (импульсная кнопка 11)

- 1) Строго следуйте всем инструкциям по безопасности и установке, приведенным выше.
- 2) После включения вилки (7) в розетку, включается бесконтактная сенсорная панель (10), красная кнопка пуска (16) начинает мигать, а на дисплее отображается надпись ВЫКЛ. Это важный сигнал, который демонстрирует, что блендер подключен к электропитанию и находится под напряжением, тогда как функции блендера находятся в режиме ожидания.
- 3) Поставьте кувшин (3), собранный по инструкции, на основной корпус двигателя (6).
- 4) Снимите с кувшина (3) крышку (2) и мерный стакан (1).
- 5) Порежьте продукты кубиками или ломтиками для достижения наилучшего результата.
- 6) Положите продукты для перемешивания в кувшин (3) (не превышайте максимальный уровень 2 литра - 64 унции) и закройте кувшин (3) крышкой (2) с мерным стаканом (1).
- 7) Когда кувшин (3) и крышка (2) находятся на своих местах, на основном корпусе (6), можно активировать функции блендера, нажав мигающую кнопку Пуск (16). После этого красная кнопка пуска (16) ровно горит, а на дисплее (10) зажглись все иконки.

8) Крепко держите ручку кувшина (3) одной рукой и установите переключатель скоростей (11) на желаемую скорость.

Для увеличения скорости: поверните Маховичок для управления скоростью (11) по часовой стрелке;

Для уменьшения скорости: поверните Маховичок для управления скоростью (11) против часовой стрелки;

У блендера 60 скоростей; см. таблицу для перевода скорости в об/мин.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВСЕГДА ДЕРЖИТЕ ОДНУ РУКУ СВЕРХУ НА КРЫШКЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДВИГАТЕЛЯ.

9) Импульсная функция может использоваться на любой скорости блендера.

10) Нажмите на маховичок для управления скоростями (11) для достижения максимальной скорости. Импульсная функция активируется только при нажатии маховичка. Это заставляет лопасти вращаться на максимальной скорости пока импульсная кнопка (11) не будет отжата.

11) После отжатия импульсной кнопки (11), блендер вернется к скорости, установленной с помощью переключателя скоростей (11).

12) При смешивании горячей пищи или жидкостей надевайте рукавицу-прихватку.

13) Лопатку можно использовать, только когда блендер выключен, а вилка (7) вынута из розетки.

C. Использование мерного стакана (1)

Мерный стакан используется для добавления ингредиентов в малых количествах через отверстие в крышке. Максимальный объем мерного стакана (1) - 50 мл. Выньте мерный стакан (1) из крышки (2) и добавьте ингредиенты через центральное отверстие в крышке (2), только если блендер выключен.

D. Использование термометра-мешалки (8)

Использование Мешалки позволяет перемешивать очень густые и/или замороженные ингредиенты, которые не удастся перемешать, используя обычные функции блендера.

Мешалка обеспечивает циркуляцию продуктов и предупреждает образование воздушных пузырьков между лопастями и обрабатываемыми ингредиентами (см. рис. G).

Кроме того, термометр-мешалку BUGATTI можно использовать для измерения температуры смеси. Чтобы измерить температуру, введите часть мешалки (8) в кувшин (3) блендера и нажмите на кнопку ВКЛ в верхней части термометра.

На дисплее отобразится температура смеси (см. рис. H). При удерживании кнопки в течение 3 секунд температура переводится в другую шкалу: с °C на °F и наоборот.

Выньте мерный стакан (1) и аккуратно вставьте мешалку (8) в кувшин (3) через центральное отверстие крышки (2), как показано на рисунке ниже. Эту операцию следует выполнять при выключенном блендере.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ мешалку (8), ТОЛЬКО если крышка находится на кувшине (3). НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ мешалку, если крышка не установлена на кувшин.



G



H

Е. Использование 7 запрограммированных функций

- 1) Строго следуйте всем инструкциям по безопасности и установке, приведенным выше.
- 2) После включения вилки (7) в розетку, включается бесконтактная сенсорная панель (10), красная кнопка пуска (16) начинает мигать, а на дисплее отображается надпись ВКЛ. Это важный сигнал, который демонстрирует, что блендер подключен к электропитанию и находится под напряжением, тогда как функции блендера находятся в режиме ожидания.
- 3) Поставьте кувшин (3), собранный по инструкции, на основной корпус двигателя (6).
- 4) Снимите с кувшина (3) крышку (2) и мерный стакан (1).
- 5) Порезьте продукты кубиками или ломтиками для достижения наилучшего результата.
- 6) Положите продукты для перемешивания в кувшин (3) (не превышайте максимальный уровень 2 литра - 64 унции) и закройте кувшин (3) крышкой (2) с мерным стаканом (1).
- 7) Когда кувшин (3) и крышка (2) находятся на своих местах, на основном корпусе (6), можно активировать функции блендера, нажав мигающую кнопку Пуск (16). После этого красная кнопка пуска (16) ровно горит, а на дисплее (10) зажались все иконки.
- 8) Можно использовать запрограммированные функции для улучшения перемешивания и во избежание переключения скоростей вручную.
- 9) Выберите нужную функцию из 7 имеющихся (см. таблицу ниже); для этого дотроньтесь до соответствующей иконки на бесконтактной сенсорной панели (10);
- 10) Выбранная иконка начнет мигать;
- 11) Для запуска выбранной функции нажмите кнопку Пуск (16).

ВНИМАНИЕ:

Функции с символом * (Тесто, Коктейли, Измельчение льда, Супы, Смюзи, Соусы) характеризуются автоматической сменой скоростей для достижения наилучшего результата.

ИКОНКА	ФУНКЦИЯ	ЗАДАНН. ВРЕМЯ	ЗАДАНН. СКОРОСТЬ
	Орехи/кофейные зерна	≈ 45 s	Варьируется
	Тесто* 250гр / 8.82 унции	≈ 55 s	Варьируется
	Коктейли*	≈ 1 m	Варьируется
	Измельчение льда* 12 шт	≈ 50 s	Варьируется
	Супы*	≈ 9 m	Варьируется
	Смюзи*	≈ 1 m	Варьируется
	Соусы*	≈ 1 m	Варьируется

F. Использование приложения B-Chef

B-Chef - это приложение Bugatti для планшетов и смартфонов, скачиваемое через "Bluetooth® 4 dual mode low energy".

Это приложение поможет в приготовлении пищи и превратит вас в настоящего шеф-повара!

Приложение B-Chef позволяет:

- просматривать огромную базу данных с рецептами Bugatti;
- получать новые советы, рецепты и идеи от знаменитых шеф-поваров;
- выбрать самостоятельное приготовление блюда по рецепту или помощь B-Chef;
- делиться рецептами в социальных сетях или в сообществе Bugatti;
- приглашать друзей на ужин;
- составлять список покупок и отправлять его по эл. почте;
- сохранять ваши любимые рецепты и создавать Вашу личную книгу рецептов;
- отправлять ваши рецепты в компанию Bugatti, чтобы пополнить базу рецептов Bugatti.

Приложение B-Chef позволяет вам готовить самостоятельно, следуя инструкциям рецепта и используя приложение вручную, или же готовить с помощью приложения B-Chef.

Для приготовления пищи с помощью приложения B-Chef, просто скачайте приложение и следуйте инструкциям по пользованию приложением на вашем смартфоне или планшете.

Чистка и уход

ВСЕГДА ВЫНИМАЙТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ, ЕСЛИ БЛЕНДЕР НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, А ТАКЖЕ ПЕРЕД ЧИСТКОЙ БЛЕНДЕРА. НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР, ЧТОБЫ ВЫНУТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПОЛНОСТЬЮ ИЛИ ЧАСТИЧНО ШНУРЫ, ВИЛКИ ИЛИ БЛЕНДЕР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ.

- 1) Перед чисткой блендера выньте вилку из розетки. Не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки.
- 2) Рекомендуется очищать блендер сразу после использования.
- 3) Никогда не оставляйте вилку (7) мокрой.
- 4) Протрите основной корпус (6) влажной тряпкой и вытрите насухо. Не используйте абразивные моющие средства.
- 5) Щетка (9) помогает очистить внутренние отверстия крышки (2), а также щель между кувшином (3) и стальным стержнем системы безопасности
- 6) Не трогайте лопасти. Для очистки лопастей, подставьте их под проточную воду и почистите щеткой. Оставьте лопасти сохнуть на воздухе. Держите лопасти вдали от детей, лопасти могут вызвать серьезные травмы.
- 7) Перед следующим использованием блендера проверьте, что все его части правильно собраны и полностью сухие, особенно корпус блендера с двигателем (6).
- 8) графин (3) не подлежит мойке в посудомоечной машине; изнутри его можно мыть вручную горячей водой, снаружи допускается только очистка влажной тряпкой.

9) Чтобы быстро вымыть кувшин, налейте в него стакан горячей воды и добавьте каплю моющего средства. Закройте кувшин крышкой (2), вставьте мерный стакан (1), и с помощью переключателя (11) запустите блендер минимум на 30 секунд. Вылейте воду из кувшина и тщательно ополосните кувшин перед использованием.

10) Чтобы продлить срок службы блендера Vento и поддерживать его в хорошем рабочем состоянии, необходимо следовать этим простым правилам по уходу:

a) Используя защитные перчатки, поверните ручную ось лопасти и проверьте, что она вращается хорошо, без помех, но не крутится слишком свободно. Если ось плохо вращается или же вращается слишком свободно, свяжитесь с сервисным центром Bugatti: diva@casabugatti.it для получения информации о гарантийном обслуживании или свяжитесь с сервисным центром авторизованного дистрибьютера Bugatti.

b) Периодически проверяйте торцевую головку во избежание износа, разрывов и трещин головки. При обнаружении повреждений головки свяжитесь с сервисным центром Bugatti: diva@casabugatti.it для получения информации о гарантийном обслуживании или свяжитесь с сервисным центром авторизованного дистрибьютера Bugatti.



Поиск и устранение неисправностей

ИНСТРУКЦИИ, ПРИВЕДЕННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ, НЕ ОПИСЫВАЮТ ВСЕ ВОЗМОЖНЫЕ УСЛОВИЯ ИЛИ СИТУАЦИИ. ПРИ РАБОТЕ С БЛЕНДЕРОМ ИЛИ ЛЮБЫМ ДРУГИМ УСТРОЙСТВОМ ПОЛАГАЙТЕСЬ НА ЗДРАВЫЙ СМЫСЛ.

Если вы обнаружили неисправности, дефекты или аномалии в работе блендера Vento, немедленно отключите его от электропитания.

Если вам не удастся устранить неисправность с помощью приведенных ниже инструкций, свяжитесь с Клиентской службой BUGATTI. Неправильно выполненный ремонт может привести к травмированию пользователя. Изготовитель не несет ответственности за ущерб или травмы, если они были вызваны неправильно выполненным ремонтом, в этом случае блендер не покрывается гарантией.

Неисправность

Возможная причина

Устранение

Двигатель не начинает вращаться.

1) Вилка блендера (7) плохо вставлена в настенную розетку.

2) Вилка блендера (7) плохо вставлена в гнездо на задней стенке корпуса (6).

1) Проверьте, что вилка блендера (7) хорошо вставлена в настенную розетку.

2) Проверьте, что вилка блендера (7) хорошо вставлена в настенную розетку.

Проверьте, что ваш домашний автоматический выключатель или плавкий предохранитель установлен в положение ВКЛ.

Проверьте, наличие электричества в системе.

<p>Дисплей (10) не включается.</p>	<p>1) Вилка блендера (7) плохо вставлена в настенную розетку.</p> <p>2) Вилка блендера (7) плохо вставлена в гнездо на задней стенке корпуса (6).</p>	<p>1) Проверьте, что вилка блендера (7) хорошо вставлена в настенную розетку.</p> <p>2) Проверьте, что вилка блендера (7) хорошо вставлена в настенную розетку.</p> <p>Проверьте, что ваш домашний автоматический выключатель или плавкий предохранитель установлен в положение ВКЛ.</p> <p>Проверьте, наличие электричества в системе.</p>
<p>Дисплей полностью выключен.</p>	<p>1) Вилка плохо вставлена в настенную розетку или в гнездо на задней стенке корпуса (6).</p> <p>2) В вашем доме прекратилось электроснабжение.</p> <p>3) Плавкий предохранитель не работает.</p>	<p>1) Проверьте и правильно вставьте вилку в настенную розетку или в гнездо блендера.</p> <p>2) Проверьте ваш главный электрический выключатель.</p> <p>3) Свяжитесь с Клиентской службой Bugatti</p>
<p>Во время деликатного перемешивания вы слышите или чувствуете сильную вибрацию кувшина (3).</p>	<p>1) Это нормально, если вы месите тесто.</p> <p>2) Собранная лопастная насадка (5) посажена слишком свободно.</p>	<p>1) Всякий раз при перемешивании твердых или тяжелых ингредиентов вы слышите или чувствуете сильную вибрацию кувшина (3). Это обычная вибрация, которая не является дефектом.</p> <p>2) Выполните указания пункта 9 главы Чистка и уход</p>
<p>Текстура перемешанных ингредиентов неудовлетворительна.</p>	<p>1) Смешиваемые ингредиенты слишком холодные или слишком плотные. В процессе перемешивания образовались воздушные карманы.</p> <p>2) Время перемешивания недостаточно.</p>	<p>1) Проверьте, что перемешиваемые ингредиенты не кавитируют (не создают воздушные карманы) во время перемешивания. Когда ингредиенты слишком холодные или слишком плотные, лопасти блендера могут вращаться в образовавшемся воздушном кармане. Этого явления можно избежать, уменьшив количество льда, добавив жидкости, и/или проверив, что температура замороженных ингредиентов не ниже -12 °C (10 °F).</p> <p>2) Увеличьте время перемешивания. Если перемешиваемые ингредиенты хорошо смешиваются, но им не хватило времени для того, чтобы перемешаться полностью, то попробуйте цикл подлинней или нажмите импульсную кнопку (11) для дополнительного перемешивания.</p>
<p>После нажатия кнопки Пуск (16) блендер не начинает работу.</p>	<p>Система безопасности Bugatti работает исправно и защищает пользователя.</p>	<p>Проверьте, что крышка (2) плотно закрыта, а кувшин (3) правильно вставлен в основной корпус с двигателем (6).</p>

<p>Блендер автоматически останавливается во время перемешивания.</p>	<p>1) Под воздействием случайного удара кувшин (3) сместился со своей позиции на основном корпусе с двигателем (6).</p> <p>2) Крышка (2) была снята во время перемешивания.</p>	<p>1) Старайтесь не ударять кувшин (3) во время смешивания, поскольку из-за срабатывания системы безопасности Bugatti блендер остановится.</p> <p>2) Старайтесь не ударять и не снимать крышку (2) во время смешивания, поскольку из-за срабатывания системы безопасности Bugatti блендер остановится.</p>
<p>На дисплее высвечивается E3 (Ошибка 3).</p>	<p>Перегрев: Сработала автоматическая тепловая защита двигателя блендера. Эта встроенная функция защищает двигатель и предотвращает перегрев устройства.</p>	<p>Дождитесь полной остановки вентиляционного вентилятора, охлаждающего двигатель. После охлаждения блендер снова сможет нормально функционировать.</p> <p>Работайте только с рецептами Bugatti, пока не научитесь уверенно пользоваться устройством. Не перемешивайте продукты на скорости ниже/выше рекомендуемой.</p> <p>Не перемешивайте продукты дольше, чем указано в рецепте.</p> <p>Используйте Термометр-мешалку (8) для перемешивания густых смесей, чтобы продукты двигались вокруг и через лопасти.</p>
<p>На дисплее высвечивается E2 (Ошибка 2).</p>	<p>1) Перегрев: Сработала автоматическая тепловая защита двигателя блендера. Продукты заклинили лопасти (5). Эта встроенная функция защищает двигатель и предотвращает перегрев устройства.</p> <p>2) Плавкий предохранитель не работает из-за перегрузки.</p>	<p>1) Выньте вилку из розетки. Снимите кувшин (3) с корпуса и удалите пищу, которая заблокировала лопасти (5). Подождите (5) секунд, а затем включите блендер в розетку. Во время перемешивания добавляйте плотные и тяжелые продукты постепенно.</p> <p>Работайте только с рецептами Bugatti, пока не научитесь уверенно пользоваться устройством. Не перемешивайте продукты на скорости ниже/выше рекомендуемой.</p> <p>Не перемешивайте продукты дольше, чем указано в рецепте.</p> <p>Используйте Термометр-мешалку (8) для перемешивания густых смесей, чтобы продукты двигались вокруг и через лопасти.</p> <p>2) Свяжитесь с Клиентской службой Bugatti</p>

ГАРАНТИЯ

Гарантия на использование в быту:

1) Чтобы продлить срок службы блендера Vento и поддерживать его в хорошем рабочем состоянии, необходимо следовать этим простым правилам по уходу:

а) Используя защитные перчатки, поверните вручную ось лопасти и проверьте, что она вращается хорошо, без помех, но не крутится слишком свободно. Если ось плохо вращается или же вращается слишком свободно, свяжитесь с сервисным центром Bugatti: diva@casabugatti.it для получения информации о гарантийном обслуживании или свяжитесь с сервисным центром авторизованного дистрибьютера Bugatti.

б) Периодически проверяйте торцевую головку во избежание износа, разрывов и трещин головки. При обнаружении повреждений головки свяжитесь с сервисным центром Bugatti: diva@casabugatti.it для получения информации о гарантийном обслуживании или свяжитесь с сервисным центром авторизованного дистрибьютера Bugatti.



2) Цель ГАРАНТИИ

Bugatti предоставляет владельцам блендера гарантию на устройство В СЛУЧАЕ ДЕФЕКТА МАТЕРИАЛА, ДЕФЕКТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ ИЗНОСА ОТ ОБЫЧНОГО БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ; гарантия действует в течение 3 лет с даты покупки блендера. Компания Bugatti или сервисный центр авторизованного дистрибьютера Bugatti в течение 30 дней с момента приемки возвращенного продукта оплатит стоимость частей или затрат на рабочую силу, которые по мнению Bugatti необходимы для ремонта неисправного устройства. Если устройство нельзя починить, Bugatti может по своему усмотрению заменить устройство на новое. В соответствии с данной гарантией в обязанности компании Bugatti входит только ремонт или замена части или частей, покрытых настоящей гарантией.

Настоящая Гарантия Bugatti оформлена на владельца блендера и распространяется только на бытовое использование устройства. Настоящая Гарантия не покрывает устройства, используемые в коммерческих целях, устройства сдаваемые в аренду или предназначенные для перепродажи. Если в течение трехлетнего гарантийного периода сменился владелец устройства, пожалуйста, обновите информацию о владельце, отправив сообщение по электронной почте на адрес: diva@casabugatti.it

3) Ограничения Гарантии

Настоящая гарантия распространяется на стандартное бытовое использование блендера. Настоящая гарантия не распространяется на устройства, используемые в коммерческих целях, и на устройства используемые не в быту. Настоящая гарантия не покрывает:

- а) косметические изменения, которые не отражаются на производительности
- б) царапины на поверхности кувшина, вызванные твердыми сухими ингредиентами (например: зерном)
- с) выцветание или последствия использования абразивных моющих средств, абразивных ингредиентов или абразивных щеток.
- д) Данная Гарантия действует только если устройство использовалось в соответствии с инструкциями по безопасности и эксплуатации. Неправильное использование устройства, использование не по назначению, халатное использование, модификация основного корпуса с двигателем, модификация кувшина или частей, повреждение устройства ненормальным или чрезмерным условиям или невыполнение инструкций по эксплуатации делают настоящую Гарантию недействительной.
- е) Гарантия становится недействительной, если ремонт устройства выполнен персоналом, не относящимся к Bugatti, к или сервисному центру, авторизованному Bugatti. Bugatti не возмещает стоимость ремонта, выполненного неавторизованным персоналом.

Законодательство некоторых штатов/стран (за пределами ЕС) не допускает ограничений гарантии. В этих штатах/странах данные ограничения не действуют. За пределами ЕС могут применяться другие условия гарантии.

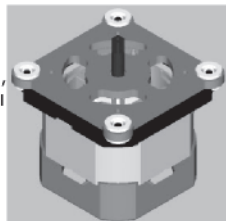
4) Данная гарантия является единственным средством защиты покупателя и единственным обязательством Bugatti. Работники или представители Bugatti, или иные лица не уполномочены составлять иную гарантию или вносить изменения в настоящую Гарантию. Ни в коем случае и независимо от договора, компенсации убытков, гарантии, правонарушений (включая халатность), строгой ответственности или иного, Bugatti не несет ответственность за любой особый, побочный, случайный или закономерный ущерб, включая без каких-либо ограничений, упущенную выгоду или неполученный доход.

5) Bugatti гарантирует конечному пользователю (требуется предъявление доказательства покупки), что данный коммерческий блендер Bugatti VENTO с интеллектуальным устройством передачи энергии не имеет дефектов материала или изготовления в течении гарантийного периода, применимого к блендеру VENTO, как описано ниже, и отвечает условиям перечисленным ниже:

ДВИГАТЕЛЬ:

а) Если в двигателе пост. тока Bugatti (двигатель пост. тока без присоединений) обнаружатся дефекты в течение 20 ЛЕТ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, Bugatti оплатит стоимость всех частей или затрат на рабочую силу, которые необходимы для ремонта двигателя и основного корпуса. Гарантия не покрывает стоимость перевозки. В случае коммерческого использования гарантия на двигатель действует только 3 года с даты покупки.

б) Если в двигателе пост. тока Bugatti (двигатель без присоединений) обнаружатся дефекты после 20 лет исключительно бытового использования, Bugatti оплатит только затраты на рабочую силу, необходимые для замены двигателя. Стоимость двигателя и перевозки не покрываются гарантией.



Кувшин



Крышка



Мерный стакан



Лопастная насадка



Торцевая головка

Кувшин/Емкости, Крышка, Мерный стакан, Лопасты и лопастная насадка, торцевая головка покрываются гарантией на дефекты материала и дефекты изготовления в течение **ОДНОГО ГОДА** с даты покупки.

6) Гарантия подразумевает бесплатную замену или ремонт составных частей блендера, в которых на момент покупки имелись дефекты изготовления.

7) В случае неустраиваемых или повторяющихся неисправностей, обусловленных дефектами изготовления, как описано выше, изготовитель может по своему усмотрению заменить устройство.

8) Гарантия не покрывает ущерб, вызванный:

а) ненадлежащим или неправильным использованием

б) дефекты, вызванные случайными поломками или небрежным обращением с устройством

с) несоблюдением инструкций и предостережений, неправильной установкой и уходом

д) запуском любой функции блендера вхолостую (когда кувшин блендера пуст)

е) техобслуживанием и/или модификациями, выполненными неавторизованным персоналом

ф) использованием неоригинальных запасных частей

г)перевозкой

h)любыми другими обстоятельствами, которые не являются дефектами изготовления. Любые претензии за исключением законных прав потребителя, не принимаются.

9) Изготовитель не несет ответственности за любой прямой или косвенный ущерб или травмы, полученные людьми или домашними животными, а также вред, нанесенный имуществу, если они происходят из несоблюдения инструкций по безопасности, содержащихся в настоящем руководстве, несоблюдения инструкций по установке, эксплуатации и обслуживанию блендера.

10) Замена или ремонт устройства не продлевают гарантийный срок. Гарантия не распространяется на замену частей, подверженных износу, таких как: Кувшин/Емкости, Крышка, Мерный стакан, Лопасты и лопастная насадка, торцевая головка.

11) Гарантийный срок отсчитывается с даты чека (как подтверждения покупки) и с даты, указанной в гарантийном талоне Casa Bugatti. Посетите сайт Bugatti в интернете и зарегистрируйте гарантийный продукт: www.casabugatti.com . Сохраняйте гарантийный талон в течение всего гарантийного срока. В случае возврата продукта необходимо предоставить доказательство покупки.

12) Для получения информации о гарантийном обслуживании устройств, приобретенных за пределами ЕС, свяжитесь с авторизованным дистрибьютером Bugatti или напишите нам на: diva@casabugatti.it для получения адреса ближайшего дистрибьютера.

13) Если вашему блендеру Vento требуется обслуживание или ремонт, и они покрываются настоящей гарантией, свяжитесь с компанией Bugatti для получения гарантийного обслуживания. Если вы приобрели ваше устройство в ЕС, отправьте сообщение на адрес: diva@casabugatti.it или в ближайший европейский сервисный центр, авторизованный Bugatti. Вы можете найти его на нашем сайте: <http://www.casabugatti.com/service-center>. Если вы приобрели устройство за пределами ЕС, свяжитесь с авторизованным дистрибьютером Bugatti или напишите нам на: diva@casabugatti.it для получения адреса ближайшего дистрибьютера.

14) Любое оборудование, отправленное Bugatti в соответствии с условиями гарантии, должно быть отправлено в оригинальной или надлежащей упаковке. Покупатель оплачивает пересылку и таможенные расходы для получения гарантийного обслуживания. Не возвращайте и не высылайте товары без согласования с Bugatti. На внешней стороне коробки с возвращаемым товаром должен быть четко указан Авторизационный номер возврата. Любые товары, отправленные Bugatti без предварительной авторизации или разрешения, будут возвращены на адрес отправителя без выполнения ремонта.

15) Приведенная выше ограниченная гарантия является единственным средством защиты покупателя. Покупатель и компания Bugatti отказываются от других гарантий или условий, описанных или подразумеваемых, законных и незаконных, включая любую подразумеваемую гарантию товарной пригодности и любую подразумеваемую гарантию пригодности к конкретной цели использования. Кроме того, покупатель и компания Bugatti исключают, в дозволенной законом степени, применение любых законов в отношении прав продавца и покупателя и Конвенции ООН о Договорах международной продажи товаров. Некоторые юрисдикции не допускают ограничений гарантии в отношении особого, случайного или закономерного ущерба.

16) Устройство записывает все функции и неисправности, возникшие во время использования. Чтобы гарантировать нашим клиентам наилучшее обслуживание эта информация проверяется во время техобслуживания и ремонта.

Гарантия на коммерческое использование:

Блендер Vento производства Bugatti подходит и для Коммерческого использования. Для получения более подробной информации об условиях гарантии и о гарантийном обслуживании посетите наш сайт: www.casabugatti.com. Если вы приобрели ваше устройство в ЕС, отправьте сообщение на адрес: diva@casabugatti.it или в ближайший европейский сервисный центр, авторизованный Bugatti. Вы можете найти его на нашем сайте: <http://www.casabugatti.com/service-center>. Если вы приобрели устройство за пределами ЕС, свяжитесь с авторизованным дистрибьютером Bugatti или напишите нам на: diva@casabugatti.it для получения адреса ближайшего дистрибьютера.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

При обнаружении неисправности блендера свяжитесь с авторизованным дилером BUGATTI, который вернет блендер изготовителю.

Покупатель оплачивает расходы по пересылке устройства независимо от того, покрывается оно гарантией или нет.

По возможности сохраняйте оригинальную упаковку блендера для пересылки.



УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы блендер нельзя выбрасывать с прочими бытовыми отходами. Его следует доставить в местный пункт приема раздельного мусора или передать дилеру, у которого вы приобрели устройство.

Раздельная утилизация бытовой техники помогает избежать негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека, возникающих от неправильной утилизации блендера, и позволяет повторно использовать материалы, из которых изготовлено устройство, а значит значительно сэкономить электроэнергию и ресурсы. Символ, изображающий перечеркнутый мусорный бак, означает, что данное бытовое устройство следует утилизировать отдельно от бытовых отходов.

WAŻNE UWAGI

Szanowny Kliencie, dziękujemy Ci za wybranie Vento - blendera firmy Bugatti. Podobnie jak w przypadku każdego urządzenia gospodarstwa domowego, należy używać blender zachowując ostrożność i uwagę tak, aby uniknąć poparzenia osób i zniszczenia blendera.

PRZED UŻYCIEM BLENDERA PORAZ PIERWSZY, NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE NA TEMAT INSTALACJI, ZASTOSOWANIA I KONSERWACJI, A TAKŻE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. NIE UŻYWAJ BLENDERA ZANIM NIE ZAPOZNASZ SIĘ Z INSTRUKCJAMI.

UWAGA

Firma nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane:

- niewłaściwym lub innym niż przewidziane użyciem
- użyciem jakiegokolwiek funkcji blendera gdy jest on pusty
- naprawami przeprowadzonymi przez nieautoryzowane osoby
- użyciem nieoryginalnych części zamiennych lub akcesoriów

Instrukcje dotyczące użytkowania

W celu uzyskania dalszych informacji lub w przypadku wystąpienia problemów, które nie zostały wystarczająco opisane w niniejszej instrukcji, należy skontaktować się z działem obsługi klienta pod adresem CASA BUGATTI.

UWAŻNIE ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE i pamiętaj, by przekazać je osobom, które będą używać blender po Tobie. Jeśli instrukcje zostaną utracone przed użyciem blendera, należy poprosić o instrukcję obsługi w Centrum Obsługi Klienta w CASA BUGATTI lub wysłać e-mail do diva@casabugatti.it lub pobrać ją z www.casabugatti.it

Na pierwszej stronie okładki znajdują się ilustracje odnoszące się do tekstu. Podczas czytania instrukcji, trzymaj pierwszą stronę otwartą.

SPIS TREŚCI

Strona 164

Dane techniczne

Strona "

Opis części blendera

Strona "

Kontrolne blendera

Strona 165-167

Ważne środki zabezpieczające

Strona 168

Instalacja i uruchomienie po raz pierwszy

Strona 169

Montaż i demontaż zespołu noży (5)

Strona 170-173

Rady i zalecenia dotyczące użytkowania

Strona 170

Używanie funkcji z 60 prędkościami

Strona 170

Używanie funkcji pulsacyjnej (przycisk pulsacyjny 11)

Strona 171

Używanie kubka pomiarowego (1)

Strona 171

Używanie mieszadła stick z termometrem (8)

Strona 172

Używanie 7 zaprogramowanych funkcji

Strona 173

Używanie aplikacji B-Chef

Strona 173-174

Czyszczenie i konserwacja

Strona 174-176

Rozwiązywanie problemów

Strona 177-180

GWARANCJA



Wszystkie szczegóły tekstu zostały uważnie sprawdzone. Nasza firma zastrzega sobie prawo do wyjaśnienia pełnego opracowania tekstu czy jest jakiś błąd drukowania lub wprowadzające w błąd informacje. Uwagi należy przypomnieć, że nasza firma ciągle aktualizuje każdy szczegół produktu wskazanego w niniejszej instrukcji obsługi, w tym specyfikację techniczną.

Zastrzegamy prawo zrewidowania instrukcji obsługi bez uprzedniego powiadomienia. Wszystkie perspektywy, kształt i kolor produktu są oparte na standardzie faktycznego wyglądu fizycznego.

TABELA prędkości *

Prędkość	ilość obrotów	Prędkość	ilość obrotów
1	400	31	9200
2	600	32	9400
3	800	33	9600
4	1000	34	9800
5	1200	35	10000
6	1400	36	10200
7	1600	37	10400
8	1800	38	10600
9	2000	39	10800
10	2200	40	11000
11	2400	41	11200
12	2600	42	11400
13	2800	43	11600
14	3000	44	11800
15	3400	45	12000
16	3800	46	12200
17	4200	47	12400
18	4600	48	12600
19	5000	49	12800
20	5400	50	13000
21	5800	51	13200
22	6200	52	13400
23	6600	53	13600
24	7000	54	13800
25	7400	55	14000
26	7800	56	14200
27	8200	57	14400
28	8600	58	14600
29	8800	59	14800
30	9000	60	15000

*Prędkości zostały zmierzone bez załadunku

Dane techniczne

Moc zasilania	Patrz tabliczka znamionowa pod spodem maszyny
Moc znamionowa	Patrz tabliczka znamionowa pod spodem maszyny
Rozmiary w przybliżeniu	25 x 25 x h 51 cm
Struktura	ABS; Tritan PCT BPA-free jar
Waga	ok. 6.1 Kg
Długość przewodu zasilającego prądu	ok. 1 m
Wbudowane termiczne zabezpieczenie przeciążeniowe	

Opis części blendera

Kubek pomiarowy do wsypywania składników	①
Pokrywa	②
PC Tritan BPA-free jar, 2.0 litrów - 64 onzs	③
Nakrętka wieńcowa	④
Zmontowany ostrze	⑤
Struktura podstawy z silnikiem	⑥
Odłączany przewód z wtyczką (tylko do użytku domowego) - przymocowany kabel (wykorzystanie komercyjne)	⑦
Mieszadło z termometrem	⑧
Szczotka	⑨

Opis części wyświetlacza

Panel kontrolny z ekranem zbliżeniowo - dotykowym	⑩	
Ręczny przełącznik prędkości i impulsów / Gałka	⑪	
Przycisk stop	⑫	a) Funkcja Mielenie orzechów/ziarenek kawy
Wyświetlacz prędkości	⑬	b) funkcja Ciasto
Wyświetlacz czasu	⑭	c) funkcja Koktajle
Ikona Bluetooth	⑮	d) funkcja Kruszenie lodu
Przycisk start	⑯	e) funkcja Sos
	⑰	f) funkcja Smoothies
		g) funkcja Zupy
		h) funkcja B-Chef

Ważne środki zabezpieczające
UWAŻNIE PRZECZYTAJ INSTRUKCJE. URZĄDZENIE MOŻE BYĆ UŻYWANE TYLKO PRZEZ DOROSŁYCH, KTÓRZY ZAZNAJOMILI SIĘ Z JEGO INSTRUKCJĄ OBSŁUGI. UWAŻNIE ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE.

1. W CELU ZAPOBIEGANIA POWAŻNYM OBRAŻENIOM, PORAŻENIOM ELEKTRYCZNYM I POŻAROM, NIE WOLNO ZANURZAĆ W WODZIE LUB INNYCH CIECZACH PRZEWODÓW, WTYCZKI, BAZY ZASILANIA, CZĘŚCIOWO LUB W CAŁOŚCI.

2. Blender jest zaprojektowany **TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO**. Należy używać blender wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Nie wolno wykonywać żadnych technicznych modyfikacji.

3. Niezbędne jest zachowanie ścisłego nadzoru, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci. To urządzenie nie może być używane przez dzieci lub osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub przy braku doświadczenia i wiedzy, jeśli nie są pod opieką lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia. Blender może być stosowany tylko przez dorosłych, którzy potrafią go obsługiwać zgodnie z niniejszymi instrukcjami.

4. Nigdy nie dotykać odkrytych, elektrycznych części. Mogłoby to spowodować porażenie prądem i poważne obrażenia. Podłącz blender do gniazda na ścianie mającego odpowiednie napięcie. Napięcie musi odpowiadać napięciu wskazanemu na tabliczce znamieniowej pod urządzeniem. Nie wolno używać blendera, mając bose lub mokre stopy.

5. Blender jest zaopatrzony w krótki kabel zasilający z wtyczką. Nie należy stosować długich odpinanych kabli zasilających ani przedłużaczy. Mogą być stosowane tylko wtedy, gdy **WYKWALIFIKOWANY ELEKTRYK** potwierdzi, że są one zgodne z przepisami instalacyjnymi. **NIE UŻYWAĆ** adapterów do wtyczek / gniazda. Jeśli stosuje się długi, odłączany przewód zasilania lub przedłużacz:

a) Wartość znamionowa elektrycznego odłączanego kabla zasilania lub przedłużacza powinna być co najmniej tak duża jak wartość znamionowa elektrycznego czajnika wskazana pod samym czajnikiem.

b) Długi przewód lub przedłużacz nie może nigdy zwisać z mebli lub blatu stołu, gdzie mógłby być pociągnięty przez dzieci lub ktoś mógłby się o niego potknąć.

c) Nie wolno umieszczać blendera lub przewodów na lub w pobliżu gorącego pierścienia gazowego lub elektrycznej płyty grzejnej, lub w pobliżu pieca.

d) Nie używać na zewnątrz.

e) Nie dopuścić, aby przewody zwały się z krawędzi stołu lub szafki lub aby dotykały gorących powierzchni.

f) Nie używaj blendera gdy urządzenie ma wady, lub zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób.

Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu na kontrolę lub do naprawy.

g) Jeżeli kabel zasilania lub wtyczki są uszkodzone, muszą zostać zastąpione przez producenta lub autoryzowany serwis albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia wszelkiego rodzaju ryzyka.

Używanie akcesoriów nie zalecanych przez producenta może wywołać pożar, porażenie elektryczne lub poważne obrażenia dla ludzi.

Ważne środki zabezpieczające

6. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie zdają sobie sprawy, że elektryczne urządzenia są niebezpieczne. Czyszczenie i konserwacja nie może być dokonywana przez dzieci bez nadzoru.
7. Umieść mikser na płaskiej powierzchni, upewniając się, że stopy mocno spoczywają na płaskiej powierzchni, tak aby blender był stabilny. **ZAGROŻENIE** Nie używaj czajnika na pochyłej powierzchni.
Nie stawiaj blendera na gorącej powierzchni lub w pobliżu otwartych płomieni.
8. Nie umieszczaj naczyń kuchennych lub innych narzędzi w pojemniku, gdy blender jest włączony. Umieszczanie jakiegokolwiek naczynia w pojemniku, podczas gdy blender pracuje może spowodować poważne obrażenia ciała lub w przypadku blendera - szkody nie do naprawienia. Łopatkę można stosować tylko wtedy, gdy blender jest wyłączony a wtyczka (7) jest wyjęta z gniazda.
9. Aby upewnić się, że blender działa prawidłowo, umieść go na płaskiej powierzchni w odpowiednio oświetlonym i higienicznym środowisku z łatwo dostępnym gniazdkiem elektrycznym. Trzymaj blender co najmniej 10 cm (4 cale) z dala od ścian.
10. Jeśli blender jest bez opieki; kiedy blender nie jest w użyciu; przed wyjęciem / demontażem jakiegokolwiek części; przed czyszczeniem i / lub zmianą akcesoriów, zawsze należy wyjąć wtyczkę (7) z gniazodka.
11. Nigdy nie dotykaj blendera, z jakiegokolwiek powodu, wilgotnymi lub mokrymi rękami lub wilgotną lub moką szmatką. **PRZED CZYSZCZENIEM BLENDERA I GDY NIE JEST UŻYWANY ZAWSZE ODŁĄCZ GO Z GNIAZDKA** Nigdy nie ciągnij za kabel, żeby wyjąć wtyczkę. Przed wyjmowaniem i mocowaniem części zawsze wyjmij wtyczkę z gniazda. Blender należy czyścić za pomocą suchej lub lekko wilgotnej nie drapiącej ściereczki, dodając kilka kropli niekorozyjnego neutralnego detergentu (nie używać rozpuszczalników). Czyść tylko i wyłącznie powierzchnie zewnętrzne blendera.
12. Blender - gdy nie jest używany - musi pozostać zawsze pod nadzorem.
13. W czasie pracy blendera, zawsze połóż dłoń na górnej części pokrywy (zawsze zakładaj rękawice kuchenne przed mieszaniem gorących potraw lub cieczy).
14. Nigdy nie uruchamiaj 60 prędkości lub funkcji pulsującej gdy naczynie jest puste, ponieważ możesz uszkodzić mechaniczne części zmontowanych ostrzy (5).
15. Nie wkładaj składników o żywności poza maksymalną dozwoloną ilość 2,0 litrów (64 uncji).
16. **Nie** dotykać części ruchomych.
17. Ostrza są ostre. Obchodź się z nimi zachowując szczególną ostrożność.
18. Nigdy nie zostawiaj ostrzy (5) namoczonych w wodzie i nigdy nie zostawiaj płynu wewnątrz pojemnika (3) przez dłuższy czas.
19. Aby uniknąć poważnych obrażeń ciała i nieodwracalnych uszkodzeń blendera, nigdy nie ustawiaj całkowicie ostrzy (5) w strukturze bazy (6), jeśli pojemnik (3) nie został całkowicie umocowany.
20. Zanim użyjesz blender upewnij się, że pojemnik(3) jest dobrze umocowany w podstawie (6) i że pokrywa (2) z kubkiem pomiarowym (1) jest dobrze przymocowany do pojemnika.
21. Aby zapobiec obrażeniom ciała i uszkodzeniom urządzenia, nigdy nie wyjmuj pojemnika (3) z podstawy (6) aż ostrza całkowicie się nie zatrzymają.
22. Pokrywka (2) oraz kubek pomiarowy (1) muszą znajdować się na swoim miejscu, kiedy Blender pracuje.
23. Nigdy nie wkładaj żywności rękoma. Używaj kubka pomiarowego lub odpowiedniego naczynia , aby wlać lub włożyć żywność do pojemnika.

Ważne środki zabezpieczające

24. Nie należy zdejmować elementów zabezpieczających: można spowodować poważne obrażenia ciała lub poważnie uszkodzenie blendera.

25. Zawsze zaczynaj mieszanie od niskiej prędkości i zwiększaj prędkości tylko wtedy, gdy jest to konieczne.

26. Pojemnik (3) nie służy do przechowywania żywności. Gdy nie jest używany, musi być przechowywany pusty, suchy i czysty.

27. Dla osiągnięcia lepszych rezultatów pokrój produkty w kostkę lub w kawałki.

28. Gdy mieszasz gorące ciecze, zawsze noś rękawice kuchenne.

29. Jeśli chcesz przygotować zimne napoje z żywności o wysokiej gęstości, dodaj kostkę lodu za każdym razem, aby osiągnąć pożądaną konsystencję. W celu osiągnięcia jak najlepszych rezultatów stosuj przycisk pulsujący (14).

30. W przypadku awarii, usterek lub podejrzenia wad po upadku, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazda zasilania. Nigdy nie używaj blendera jeśli jest uszkodzony. Naprawy mogą być wykonywane przez serwis BUGATTI. Skontaktuj się ze sprzedawcą i/lub Obsługą Klienta BUGATTI.

Na wypadek pożaru użyj gaśnicy z dwutlenkiem węgla (CO₂). Nie używaj wody ani gaśnic proszkowych.

31. Blender Vento jest dobrze wyposażony w automatyczną ochronę przeciw nadmiernej temperaturze. Ten system wydłuży w znacznej mierze długość funkcjonowania silnika Twojego blendera. Jeśli urządzenie będzie przegrzane, automatycznie zatrzyma wszystkie swoje funkcje, a na wyświetlaczu pojawi się E3. Wentylator będzie nadal działać, aby doprowadzić do ostygnięcia urządzenia. Po ostygnięciu blender będzie ponownie działać normalnie.

Instalacja i uruchomienie po raz pierwszy

Oryginalne opakowanie zostało zaprojektowane do wysyłki pocztą. Zachowaj je na wypadek konieczności zwrotu blendera do dostawcy. Przed zainstalowaniem blendera, należy spełnić wszystkie punkty instrukcji bezpieczeństwa podane na poprzednich stronach.

Po wyjęciu blendera z opakowania, upewnij się, że jest w idealnym stanie i upewnij się, że żaden rodzaj materii, opakowań, arkuszy gwarancji lub podobne nie dostał się przypadkowo do bazy z silnikiem (6) (np. wokół bezpośredniego biegu) lub do pojemnika (3) w czasie transportu lub rozpakowywania.

Plastikowa torebka, w którą zapakowany jest blender, powinna być przechowywana w miejscu niedostępnym dla dzieci, ponieważ stanowi zagrożenie uduszenia.

Nie należy podłączać blendera do prądu, zanim nie zamontuje się prawidłowo wszystkich części, a po użyciu należy zawsze go odłączyć od źródła energii.

Przed użyciem po raz pierwszy przemyj kubek wlewający (1), pokrywę (2) oraz pojemnik (3).

W celu szybkiego umycia, należy włączyć szklankę gorącej wody do naczynia i dodać kroplę detergentu.

Umieść pokrywę (2) i kubek pomiarowy (1) na naczyniu i za pomocą przełącznika (11) uruchom blender na co najmniej 30 sekund. Wylej wodę ze słoika i wypłucz je dokładnie przed ponownym użyciem.

Umyj za pomocą neutralnych, nie ściernych i nieagresywnych detergentów, dokładnie wypłucz u wysusz. W celu usunięcia kurzu, który mógł nagromadzić się na bazie z silnikiem blendera (6), wystarczy odkurzyć go suchą, miękką szmatką.

1) Umieść pokrywę (2) zmontowaną z kubkiem wlewu (1) w górnej części zmontowanego naczynia (3); należy uważać, aby umieścić schodkową część pokrywki w odpowiedniej wlewowej części naczynia.

2) Blender jest wyposażony w system bezpieczeństwa Bugatti, który sprawia, że silnik nie włącza się dopóki pokrywka nie jest doskonale nałożona na naczynie, a naczynie nie jest prawidłowo umieszczone na bazie z silnikiem (6).

3) Po przeprowadzeniu powyższych kroków i ścisłym przestrzeganiu norm bezpieczeństwa, przejdź do podłączenia do zasilania.

Podłączenie do źródła zasilania: prąd elektryczny może zabić! Ścisłe przestrzegaj instrukcji bezpieczeństwa! Blender Vento musi być podłączony za pomocą kabla zasilania (7) do gniazda, którego napięcie jest zgodne z tym, podanym na tabliczce znamionowej pod blenderem.

Przed odłączeniem blendera, upewnij się, że doszło do całkowitego zatrzymania. Upewnij się, że przełącznik prędkości (11) jest ustawiony na zero (0), poczekaj na zakończenie bieżącego zadania, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie odłączaj blendera z gniazda sieciowego ciągnąc za kabel (7).

Nigdy nie używaj wadliwych lub uszkodzonych kabli.

Nie wolno dopuścić, aby części pod napięciem miały kontakt z wodą: może to spowodować zwarcie!!! (należy spełnić wszystkie punkty instrukcji bezpieczeństwa podane na poprzednich stronach).

Montaż i demontaż zespołu noży (5)

Montażu i demontażu zespołu noży (5) dokonuje się w celu jego wymiany. Należy się zwrócić do Serwisu obsługi klienta firmy Bugatti lub wysłać mail na adres diva@casabugatti.it w celu zamówienia zespołu noży (5) i narzędzia (5a), za pomocą którego będzie możliwe wykonanie wskazanej poniżej procedury.

Jak wyjąć zestaw ostrzy (5) z naczynia (3).

UWAGA Przed wykonaniem tej czynności załóż rękawice:

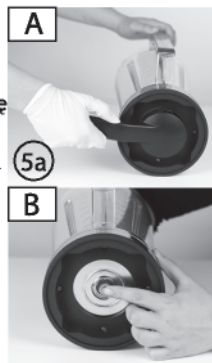
- 1) Umieść tkaninę na płaskiej powierzchni;
 - 2) Zdejmij pokrywę (2) i kubek pomiarowy (1) z naczynia.
 - 3) Umieść naczynie (3) na boku, na tkaninie;
 - 4) Weź narzędzie i umieść je w pierścieniu nakrętki po podstawą naczynia (3).
- Przekręć je w lewą stronę. W ten sposób odkręci się zmontowany zespół ostrzy.

5) Fot. B Jedną ręką mocno trzymaj zmontowany zespół ostrzy (5), a drugą wciśnij dolną część do naczynia (3). Pozwala to wyjąć zmontowany zespół ostrzy (5) z naczynia (3). Wykonuj to z założonymi rękawicami.

Jak zamontować zespół ostrzy (5):

UWAGA Przed wykonaniem tej czynności załóż rękawice:

- 1) Zdejmij pokrywę (2) i kubek pomiarowy (1) z naczynia (3).
- 2) Umieść naczynie (3) na boku, na płaskiej powierzchni;
- 3) Fot. C W założonych rękawiczkach, jedną ręką trzymaj zmontowany zespół ostrzy (5) za pomocą dwóch bolców centralnych;
- 4) Fot. D Należy pamiętać, że zarówno otwór jak i zmontowany zespół ostrza (5) składają się z dwóch części, które nie są okrągłe, ale płaskie.
- 5) Fot. D i E: Wprowadzając otwarte naczynie (3) umieść zmontowany zestaw ostrzy (5) dokładnie w otworze w podstawie naczynia (3); Powoli włóż zestaw zamontowanych ostrzy (5) do otworu, aż do dna naczynia. Uważaj, aby nie naciskać za mocno: ostrza są bardzo ostre!
- 6) Weź pierścień nakrętki (4) i umieść go na narzędziu (5a). Jedną ręką przytrzymuj zestaw zmontowanych ostrzy (5) i umieść go, poprzez naczynie, w otworze. Drugą ręką chwyć narzędzie (5a) z pierścieniem nakrętki (4). Umieść je pod podstawą naczynia (3) i mocno dokręć obracając w prawo pierścień nakrętki (4) na części gwintowanej zestawu zmontowanych ostrzy (5) włożonego do otworu naczynia (3).



C

D

E

F

Rady i zalecenia dotyczące użytkowania

A. Używanie funkcji z 60 prędkościami

- 1) Należy stosować się ściśle do wszystkich podanych wcześniej zasad bezpieczeństwa, instalacji i instrukcji.
- 2) Po podłączeniu wtyczki kabla (7) włączy się ekran dotykowy, a zaraz potem zaczną migać czerwony przycisk startu (16) i wyświetlacz pokaże napis OFF/WYŁĄCZONE. Jest to ważny sygnał wskazujący, że blender jest podłączony do źródła zasilania i jest w związku z tym dostarczany prąd, a funkcje blendera są w stanie czuwania.
- 3) Umieść naczynie (3), które zostało zamocowane zgodnie z instrukcją na podstawie z silnikiem (6).
- 4) Zdejmij pokrywę (2) i kubek pomiarowy (1) z naczynia (3).
- 5) Pokrój żywność w kostkę lub w plastry w celu uzyskania idealnego wyniku.
- 6) Umieść jedzenie, które chcesz zmiksować, w naczyniu (3) (bez przekroczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu 2,0 litrów - 64 onzs) i umieść pokrywę (2) wraz z kubkiem pomiarowym (1) z powrotem na naczyniu (3).
- 7) Gdy naczynie (3) i pokrywa (2) są prawidłowo umieszczone na swoich miejscach na bazie z silnikiem (6), to można włączyć funkcje blendera przez dotknięcie migającego przycisku startu (16): czerwony przycisk start (16) jest obecnie stały i wszystkie ikony na wyświetlaczu (10) są włączone.
- 8) Trzymaj uchwyt naczynia (3) mocno jedną ręką i obróć przełącznik prędkości (11) do żądanej prędkości. Aby zwiększyć szybkość: obrócić pokrętło sterowania prędkością (11) w prawo; Aby zmniejszyć szybkość: obrócić pokrętło sterowania prędkością (11) w lewo; Do dyspozycji mamy 60 prędkości; patrz tabela konwersji dla RPM (obrotów na minutę).
- 9) Blender można zatrzymać w dowolnej chwili po prostu dotykając czerwony przycisk zatrzymania (12) na wyświetlaczu (10) lub przez przekroczenie pokrętła kontroli prędkości (11) w lewo aż do prędkości 0;
- 10) Aby wyjąć naczynie (3), złap naczynie (3) za uchwyt i podnieś pionowo, aby wyjąć je z podstawy z silnikiem (6). Aby przełączyć zmiksowaną żywność, zdejmij pokrywę (2).
- 11) Nie należy poluzować pierścienia nakrętki (4) zespołu ostrza (5) z naczynia (3), gdy w blenderze znajduje się ciecz, ponieważ może to powodować wyciekanie płynu z dna naczynia (3).
- 12) Gdy mieszasz gorącą żywność lub ciecz, zawsze noś rękawice kuchenne.
- 13) Blender Vento jest wyposażony w system bezpieczeństwa Bugatti, który sprawia, że silnik nie włącza się dopóki pokrywa nie jest doskonale nałożona na naczynie, a naczynie nie jest prawidłowo umieszczone na bazie z silnikiem (6).

B. Używanie funkcji pulsacyjnej (przycisk pulsacyjny 11)

- 1) Należy stosować się ściśle do wszystkich podanych wcześniej zasad bezpieczeństwa, instalacji i instrukcji.
- 2) Po podłączeniu wtyczki kabla (7) włączy się ekran dotykowy, a zaraz potem zaczną migać czerwony przycisk startu (16) i wyświetlacz pokaże napis OFF/WYŁĄCZONE. Jest to ważny sygnał wskazujący, że blender jest podłączony do źródła zasilania i jest w związku z tym dostarczany prąd, a funkcje blendera są w stanie czuwania.
- 3) Umieść naczynie (3), które zostało zamocowane zgodnie z instrukcją na podstawie z silnikiem (6).
- 4) Zdejmij pokrywę (2) i kubek pomiarowy (1) z naczynia (3).
- 5) Pokrój żywność w kostkę lub w plastry w celu uzyskania idealnego wyniku.
- 6) Umieść jedzenie, które chcesz zmiksować, w naczyniu (3) (bez przekroczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu

2,0 litrów - 64 onsz) i umieść pokrywę (2) wraz z kubkiem pomiarowym (1) z powrotem na naczyniu (3).

7) Gdy naczynie (3) i pokrywa (2) są prawidłowo umieszczone na swoich miejscach na bazie z silnikiem (6), to można włączyć funkcje blendera przez dotknięcie migającego przycisku startu (16): czerwony przycisk start (16) jest obecnie stały i wszystkie ikony na wyświetlaczu (10) są włączone.

8) Trzymaj uchwyt naczynia (3) mocno jedną ręką i obróć przełącznik prędkości (11) do żądanej prędkości.

Aby zwiększyć szybkość: obrócić pokrętło sterowania prędkością (11) w prawo;

Aby zmniejszyć szybkość: obrócić pokrętło sterowania prędkością (11) w lewo;

Do dyspozycji mamy 60 prędkości; patrz tabela konwersji dla RPM (obrotów na minutę).

UWAGA: ZAWSZE TRZYMAJ DŁOŃ NA POKRYWIE GDY URZĄDZENIE JEST W RUCHU.

9) Funkcję pulsującą można stosować przy wszystkich prędkościach, w którym działa blender.

10) Wciśnij pokrętło kontroli prędkości (11), aby osiągnąć maksymalną prędkość. Tylko podczas naciskania go, funkcja pulsacyjna jest aktywna. To sprawia, że ostrza obracają się z maksymalną prędkością, aż zostanie zwolniony przycisk impulsu (11).

11) Gdy przycisk impulsu (11) jest zwolniony, blender powróci do prędkości ustalonej za pomocą selektora prędkości (11).

12) Gdy mieszasz gorącą żywność lub ciecz, zawsze noś rękawice kuchenne.

13) Łopatkę można stosować tylko wtedy, gdy blender jest wyłączony a wtyczka (7) wyciągnięta z gniazdka.

C. Używanie kubka pomiarowego (1)

Kubek wlewania służy do dodawania małych ilości składników przez otwór w pokrywie. Maksymalna zawartość kubka pomiarowego (1) wynosi 50 ml. Wyjmij kubek pomiarowy (1) z pokrywy (2), aby dodać składniki przez środkowy otwór w pokrywie (2) tylko wtedy, gdy blender jest wyłączony.

D. Używanie mieszadła stick z termometrem (8)

Korzystanie z mieszadła Stick, pozwala na miksowanie bardzo grubych i / lub zamrożonych składników, które nie mogą być przetwarzane przy użyciu zwykłej funkcji blendera. Mieszadło stick utrzymuje przepływ żywności w krążeniu, zapobiegając tworzeniu się pęcherzyków powietrza pomiędzy ostrzem a składnikami w ramach procesu (patrz rysunek G).

Termometr Mieszadła Stick BUGATTI może być również wykorzystywany do pomiaru temperatury przetworzonej żywności. Aby poznać temperaturę wystarczy zanurzyć część mieszadła stick (8) w mieszaniu żywności w naczyniu (3) blendera i wcisnąć przycisk na górze; na wyświetlaczu pokaże się temperatura mieszanki (patrz rysunek H). Naciskając na przycisk przez 3 sekundy, temperatura zmienia się z °C na °F i odwrotnie.

Wyjmij kubek pomiarowy (1) i prawidłowo włóż mieszadło stick (8) w naczyniu (3) w centralnym otworze pokrywy (2), jak na obrazku poniżej. Ta czynność musi być wykonywana, gdy blender jest wyłączony.

Mieszadło stick może być UŻYWANE TYLKO (8), gdy pokrywa jest umieszczona na naczyniu (3). NIE UŻYWAJ mieszadła stick gdy pokrywa nie jest umieszczona na naczyniu.



G



H

Rady i zalecenia dotyczące użytkowania

E. Używanie 7 zaprogramowanych funkcji

- 1) Należy stosować się ściśle do wszystkich podanych wcześniej zasad bezpieczeństwa, instalacji i instrukcji.
- 2) Po podłączeniu kabla zasilania (7) włączy się ekran dotykowy, a zaraz potem zaczną migać czerwony przycisk startu (16) i wyświetlacz pokaże napis OFF/WYŁĄCZONE. Jest to ważny sygnał wskazujący, że blender jest podłączony do źródła zasilania i jest w związku z tym dostarczany prąd, a funkcje blendera są w stanie czuwania.
- 3) Umieść naczynie (3), które zostało zamocowane zgodnie z instrukcją na podstawie z silnikiem (6).
- 4) Zdejmij pokrywę (2) i kubek pomiarowy (1) z naczynia (3).
- 5) Pokrój żywność w kostkę lub w plastry w celu uzyskania idealnego wyniku.
- 6) Umieść jedzenie, które chcesz zmiksować, w naczyniu (3) (bez przekroczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu 2,0 litrów - 64 onsz) i umieść pokrywę (2) wraz z kubkiem pomiarowym (1) z powrotem na naczyniu (3).
- 7) Gdy naczynie (3) i pokrywa (2) są prawidłowo umieszczone na swoich miejscach na bazie z silnikiem (6), to można włączyć funkcje blendera przez dotknięcie migającego przycisku startu (16): czerwony przycisk start (16) jest obecnie stały i wszystkie ikony na wyświetlaczu (10) są włączone.
- 8) Zaprogramowane funkcje mogą być używane, aby uniknąć ręcznej zmiany prędkości, poprawiając mikrowanie.
- 9) Wybierz pożądaną funkcję z 7 zaprogramowanych (patrz tabela poniżej), dotykając ikony na panelu dotykowym (10);
- 10) Wybrana ikona zacznie migać;
- 11) Aby rozpocząć funkcję dotknij przycisk startu (16).

UWAGA

Funkcje z symbolem * (ciasto, koktajle, kruszenie lodu; zupa; smoothie; sos) charakteryzują się automatycznym zaprogramowaniem zmian prędkości w celu uzyskania lepszych wyników.

IKONA	FUNKCJA	ZAPROGRAMOWANY CZAS	ZAPROGRAMOWANA PRĘDKOŚĆ
	Mielenie orzechów/ziarenek kawy	≈ 45 s	Zmienne
	Ciasto 250gr / 8.82 oz	≈ 55 s	Zmienne
	Koktajle	≈ 1 m	Zmienne
	Kruszenie lodu 12pcs	≈ 50 s	Zmienne
	Zupa	≈ 9 m	Zmienne
	Smoothie	≈ 1 m	Zmienne
	Sos	≈ 1 m	Zmienne

Rady i zalecenia dotyczące użytkowania

F. Używanie aplikacji B-Chef

B-Chef jest aplikacją Bugatti dla tabletów i smartfonów, które można podłączyć poprzez "Bluetooth® 4 dual mode low energy".

Ta aplikacja pomaga w gotowaniu i pozwala gotować jak znany chef.

Aplikacja B-Chef pozwala na:

- korzystanie z nieskończonej bazy przepisów Bugatti;
- aktualizację porad, przepisów i trendów największych kucharzy;
- wybranie czy wykonać własny przepis czy skorzystać z funkcji pomocy B-Chefa;
- dzielenie się przepisami na portalach towarzyskich lub w społeczności Bugatti;
- zaproszenie przyjaciół na kolację;
- sporządzenie listy zakupów i wysłanie jej mailem;
- zapisanie ulubionych przepisów tworząc osobistą książkę kucharską;
- wysłanie Twoich przepisów do Bugatti w celu poszerzenia bazy przepisów Bugatti.

Aplikacja B-Chef daje możliwość gotowania ręcznego śledząc wskazania przepisu lub gotować z pomocą aplikacji B-Chef.

Aby gotować z pomocą aplikacji B-Chef, wystarczy pobrać ją, a następnie postępować zgodnie z instrukcjami na temat wykorzystania aplikacji na smartfonie lub tablecie.

Czyszczenie i konserwacja

**PRZED CZYSZCZENIEM BLENDERA ZAWSZE ODŁĄCZ GO Z GNIAZDKA NIE ODŁĄCZAJ BLENDERA Z GNIAZDKA CIĄGNĄC ZA KABEL
NIE WOLNO ZANURZAĆ W WODZIE LUB INNYCH CIECZACH PRZEWODÓW,
WTYCZKI, BAZY ZASILANIA, CZĘŚCIOWO LUB W CAŁOŚCI.**

- 1) Przed umyciem należy odłączyć blender z prądu. Nie ciągnąć za kabel, aby odłączyć z prądu.
- 2) Zaleca się mycie blendera zaraz po użyciu.
- 3) Nigdy nie zostawiaj podstawy z silnikiem (6) lub kabla z mokrą wtyczką (7).
- 4) Przetrzyj podstawę z silnikiem (6) wilgotną ściereczką a następnie wytrzyj. Nie używa agresywnych detergentów.
- 5) Nie dotykaj ostrzy. Aby wyczyścić, umieść je pod bieżącą wodą i przetrzyj za pomocą szczotki. Pozostaw je na wierzchu do wysuszenia. Trzymaj dzieci z dala od ostrzy, które mogą spowodować poważne obrażenia.
- 6) Przed ponownym użyciem blendera, sprawdź czy wszystkie części zostały poprawnie zamontowane i czy są całkowicie suche, zwłaszcza podstawa z silnikiem (6).
- 7) Tylko naczynie, bez zestawu ostrzy (5) może być myte w zmywarce.

8) Dzbanka (3) nie wolno myć w zmywarce. Wewnątrz można go umyć ręcznie przy użyciu gorącej wody, natomiast na zewnątrz wyłącznie za pomocą wilgotnej szmatki.

9) W celu maksymalizacji funkcjonowania i utrzymania inteligentnego produktu blender Vento w dobrym stanie, ważne jest, aby zastosować się do poniższych wskazówek konserwacji:

a) Ręcznie obróć, używając rękawicy ochronnej, wał zespołu łożyskowego ostrzy, aby upewnić się że się nie chwieje i nie wiruje zbyt swobodnie. Jeśli się chwieje lub wiruje zbyt swobodnie, skontaktuj centrum serwisowe Bugatti: diva@casabugatti.it po informacje dotyczące gwarancji, lub autoryzowane Centrum Usługowe Dystrybutora Bugatti

b) okresowo sprawdzaj gniazdo napędu, aby uniknąć widocznego zużycia, pęknięć lub hamulców na gnieździe. Jeśli jest zniszczone, skontaktuj centrum serwisowe Bugatti: diva@casabugatti.it po informacje dotyczące gwarancji, lub autoryzowane Centrum Usługowe Dystrybutora Bugatti



Rozwiązywanie problemów

ZNAJDUJĄCE SIĘ W TYM PRZEWODNIKU INSTRUKCJE NIE OBEJMUJĄ W CAŁOŚCI WSZYSTKICH MOŻLIWYCH WARUNKÓW CZY SYTUACJI. STOSUJ WŁAŚCIWY OSĄD PRZY UŻYCIU TEJ LUB INNEJ MASZYNY

Jeżeli blender Vento wykazuje usterki lub wady lub w przypadku podejrzenia nieprawidłowości, należy odłączyć go od razu. Jeśli nie można usunąć usterki, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku, należy skontaktować się z obsługą klienta w BUGATTI. Naprawy wykonywane nieprawidłowo mogą narazić użytkownika na poważne niebezpieczeństwo. Firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez naprawy wykonane nieprawidłowo, w takich przypadkach prawa gwarancyjne zostaną odrzucone.

Problem

Możliwa przyczyna

ROZWIĄZANIE

Silnik nie zaczyna działać

1) Wtyczka kabla blendera (7) nie jest prawidłowo wsadzona do gniazda na ścianie.

2) Wtyczka kabla blendera (7) nie jest prawidłowo wsadzona do gniazda z tyłu podstawy z silnikiem (6).

1) Sprawdź czy wtyczka kabla (7) zasilania podstawy blendera (6) jest prawidłowo wsadzona do gniazda na ścianie.

2) Sprawdź czy wtyczka kabla (7) zasilania podstawy blendera (6) jest prawidłowo wsadzona do gniazda na ścianie.

Sprawdź obwód wyłącznika lub bezpiecznik w Twoim domu, aby upewnić się, że jest ustawiony w pozycji ON/WŁ.

Sprawdź, czy jest prąd w Twoim systemie.

<p>Nie włącza się wyświetlacz (10).</p>	<p>1) Wtyczka kabla blendera (7) nie jest prawidłowo wsadzona do gniazda na ścianie.</p> <p>2) Wtyczka kabla blendera (7) nie jest prawidłowo wsadzona do gniazda z tyłu podstawy z silnikiem (6).</p>	<p>1) Sprawdź czy wtyczka kabla (7) zasilania podstawy blendera (6) jest prawidłowo wsadzona do gniazda na ścianie.</p> <p>2) Sprawdź czy wtyczka kabla (7) zasilania podstawy blendera (6) jest prawidłowo wsadzona do gniazda na ścianie.</p> <p>Sprawdź obwód wyłącznika lub bezpiecznik w Twoim domu, aby upewnić się, że jest ustawiony w pozycji ON/WŁ.</p> <p>Sprawdź, czy jest prąd w Twoim systemie.</p>
<p>Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony.</p>	<p>1) Wtyczka nie jest prawidłowo wsadzona do gniazda na ścianie lub do gniazda podstawy blendera.</p> <p>2) Twoje domowe zasilanie prądu jest wyłączone.</p> <p>3) Bezpiecznik nie działa.</p>	<p>1) Sprawdź i wsadź prawidłowo wtyczkę do gniazda na ścianie lub do gniazda urządzenia.</p> <p>2) Sprawdź Twój generalny wyłącznik zasilania energii.</p> <p>3) Skontaktuj Obsługę Klienta Bugatti.</p>
<p>Podczas delikatnego mieszania słyszysz lub czujesz dużą wibrację naczynia (3).</p>	<p>1) To normalne, jeśli ugniatasz ciasto.</p> <p>2) Zamontowany zestaw ostrzy (5) jest zbyt luźny.</p>	<p>1) Podczas mieszania twardych lub ciężkich składników, słyszysz lub czujesz dużą wibrację naczynia (3). To jest normalne wstrząsanie, nie powinno być uważane za wadliwe drgania.</p> <p>2) Postępuj zgodnie z punktem 9 rozdziału Czyszczenie i konserwacja.</p>
<p>Zmieszana faktura zmiksowanych składników nie jest satysfakcjonująca.</p>	<p>1) Miksowane składniki są zbyt zimne lub zbyt zbite. Podczas mieszania powstały komory powietrza.</p> <p>2) Czas mieszania nie jest wystarczający.</p>	<p>1) Upewnij się, że zmieszane składniki nie są poddawane kawitacji (tworzenie komory powietrza) podczas mieszania. Gdy składniki są zbyt zimne lub zbyt zbite, ostrze blendera może obracać się swobodnie w komorze powietrznej. Można uniknąć tego zjawiska poprzez zmniejszenie ilości lodu, zwiększając ilość cieczy i / lub upewniając się, że mrożone składniki nie mają temperatury niższej niż -12°C (10 °F).</p> <p>2) Zwiększ czas mieszania. Jeśli miksowane składniki mieszają się dobrze, ale nie miały wystarczająco dużo czasu na całkowite zmieszanie, wypróbuj dłuższy cykl lub nacisnij pokrętło impulsu (11) w celu dodatkowego mieszania.</p>
<p>Blender po wciśnięciu przycisku startu (16) nie zaczyna miksować.</p>	<p>System Bezpieczeństwa Bugatti pracuje prawidłowo, chroniąc użytkownika.</p>	<p>Upewnij się, że pokrywa (2) jest prawidłowo umieszczona w naczyniu (3) a naczynie (3) jest umieszczone prawidłowo na bazie z silnikiem (6).</p>

<p>Blender zatrzymuje się automatycznie podczas mieszania.</p>	<p>1) Naczynie (3) zostało przypadkowo potrącone i przesunięte z miejsca na bazie z silnikiem (6).</p> <p>2) Pokrywa (2) została zdjęta podczas mieszania.</p>	<p>1) Uważaj, żeby nie potrącić naczynia (3) podczas mieszania, ponieważ dzięki Systemowi Bezpieczeństwa Bugatti blender zatrzyma się.</p> <p>2) Uważaj, żeby nie potrącić pokrywy (2) podczas mieszania, ponieważ dzięki Systemowi Bezpieczeństwa Bugatti blender zatrzyma się.</p>
<p>Wyświetlacz wskazuje E3 (Błąd 3).</p>	<p>Przegrzanie: Automatyczna termiczna ochrona silnika blendera jest aktywna: to wbudowana funkcja jest przeznaczona do ochrony silnika i zapobiegania przegrzaniu urządzenia.</p>	<p>Poczekaj, aż wentylator przestanie działać, aby doprowadzić do ostygnięcia urządzenia. Po ostygnięciu blender będzie gotowy do ponownego normalnego uruchomienia.</p> <p>Śledź tylko przepisy Bugatti, jeśli nie jesteś pewien/ pewna sposobu użytkowania maszyny. Nie ustawiaj innych prędkości dla przepisów niż te zalecane.</p> <p>Nie wydłużaj czasu w przepisach.</p> <p>Użyj Mieszadło Stick z termometrem (8) do przetwarzania grubszych mieszanin i zachowania składników w ruchu wokół i przez ostrza.</p>
<p>Wyświetlacz wskazuje E2 (Błąd 2).</p>	<p>1) Przeładowanie: Automatyczna termiczna ochrona silnika blendera jest aktywna: żywność blokuje ostrza (5) a ta wbudowana funkcja jest przeznaczona do ochrony silnika i zapobiegania przegrzaniu urządzenia.</p> <p>2) Bezpiecznik nie działa z powodu przeładowania.</p>	<p>1) Odłącz blender. Zdejmij pokrywę (3) i wyjmij całe jedzenie blokujące ostrza (5). Odczekaj 5 sekund i ponownie podłącz blender. Podczas mieszania stopniowo dodawaj zbite i ciężkie składniki.</p> <p>Śledź tylko przepisy Bugatti, jeśli nie jesteś pewien/ pewna sposobu użytkowania maszyny. Nie zmieniaj prędkości w przepisach.</p> <p>Nie wydłużaj czasu w przepisach.</p> <p>Użyj Mieszadło Stick z termometrem (8) do przetwarzania grubszych mieszanin i zachowania składników w ruchu wokół i przez ostrza. Mieszadło Stick z termometrem (8) do przetwarzania grubszych mieszanin i zachowania składników w ruchu wokół i przez ostrza.</p> <p>2) Skontaktuj Obsługę Klienta Bugatti.</p>

GWARANCJA

Gwarancja obejmująca użytkowanie domowe

1) W celu maksymalizacji funkcjonowania i utrzymania inteligentnego produktu blender Vento w dobrym stanie, ważne jest, aby zastosować się do poniższych wskazówek konserwacji:

a) Ręcznie obróć, używając rękawicy ochronnej, wał zespołu łożyskowego ostrzy, aby upewnić się że się nie chwieje i nie wiruje zbyt swobodnie. Jeśli się chwieje lub wiruje zbyt swobodnie, skontaktuj centrum serwisowe Bugatti: diva@casabugatti.it po informacje dotyczące gwarancji, lub autoryzowane Centrum Usługowe Dystrybutora Bugatti

b) okresowo sprawdzaj gniazdo napędu, aby uniknąć widocznego zużycia, pęknięć lub hałmców na gnieździe. Jeśli jest zniszczone, skontaktuj centrum serwisowe Bugatti: diva@casabugatti.it po informacje dotyczące gwarancji, lub autoryzowane Centrum Usługowe Dystrybutora Bugatti



2) Cel GWARANCJI

Gwarancja Bugatti przeciwko wadom maszyny ma ważność 3 lat od daty zakupu, w razie uszkodzenia materiału lub wad fabrycznych lub zużycia spowodowanego zwykłym użytkowaniem domowym; Bugatti lub autoryzowane centrum serwisowe dystrybutora Bugatti, w ciągu 30 dni od przyjęcia zwracanego produktu, poniesie koszty części i robocizny uznanej za niezbędne przez Bugatti do naprawienia uszkodzonego urządzenia. Jeżeli wadliwe urządzenie nie może być naprawione, Bugatti wymieni je na inne. Wyłącznym obowiązkiem Bugatti, w ramach niniejszej gwarancji, jest naprawa lub wymiana gwarancyjnej jednej lub kilku części, jedynie według uznania Bugatti.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, w szczególności ze względu na niedomowe. Niniejsza gwarancja nie ma zastosowania do produktów wykorzystywanych do celów komercyjnych, wynajmu lub odsprzedaży. Jeśli właściciele urządzenia zmieniają się w trakcie 3-letniego okresu gwarancyjnego, prosimy zaktualizować informacje o właścicielu, wysyłając e-mail do diva@casabugatti.it

3) Ograniczenia GWARANCJI

Niniejsza gwarancja odnosi się tylko do zwykłego użytku domowego. Niniejsza gwarancja nie ma zastosowania do urządzeń, które były używane w handlu lub w zastosowaniach innych niż gospodarstwa domowe.

Nasza gwarancja nie obejmuje takich aspektów jak:

a) zmiany kosmetyczne, które nie wpływają na wydajność

b) zarysowania na powierzchni naczyń ze względu na korzystanie z twardej i suchej żywności (jak zboża)

c) przebarwienia lub skutki stosowania materiałów ściernych lub czyszczących lub szczotek ściernych.

d) Niniejsza gwarancja jest ważna tylko wtedy, gdy urządzenie jest używane zgodnie z książeczką obsługi.

Niewłaściwe użycie, niedbale zastosowanie, zmiana silnika bazowego, pojemnika lub części, wystawienie na nieprawidłowe lub ekstremalne warunki lub nieprzestrzeganie instrukcji obsługi, spowodują utratę gwarancji.

e) gwarancja jest nieważna, jeżeli naprawy urządzenia są wykonywane przez kogoś innego niż Bugatti lub autoryzowane centrum serwisowe Bugatti. Bugatti nie ponosi odpowiedzialności za koszty wszelkich nieautoryzowanych napraw.

Niektóre stany / kraje (spoza Unii Europejskiej) nie pozwalają na ograniczenia gwarancji. W takich stanach / państwach, powyższe ograniczenia mogą nie mieć zastosowania. Poza Unią Europejską mogą obowiązywać inne gwarancje.

4) Niniejsza gwarancja jest jedynym zadośćuczynieniem dla nabywcy i wyłączną odpowiedzialnością Bugatti. Żaden pracownik ani przedstawiciel Bugatti lub inne osoby nie są upoważnione do dokonywania jakichkolwiek innych gwarancji lub jakichkolwiek modyfikacji niniejszej Gwarancji. W żadnym wypadku, czy na podstawie umowy, odszkodowania, gwarancji, czynu niedozwolonego (w tym zaniedbania), ścisłej odpowiedzialności lub w inny sposób, Bugatti nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szczególne, pośrednie, przypadkowe lub wynikowe, w tym, bez ograniczeń, utraty zysków lub dochodów.

5) Bugatti gwarantuje pierwotnemu użytkownikowi końcowemu (wymagany dowód zakupu), że ten komercyjny Smart Power blender BUGATTI VENTO jest wolny od wad materiałowych i produkcyjnych w okresach gwarancyjnych stosowanych do Vento Blendera, jak tu opisano i na warunkach określonych poniżej:
SILNIK:

a) Jeśli silnik Bugatti DC (silnik prądu stałego bez załączników) popsuje się w ciągu 20 lat użytkowania DOMOWEGO, Bugatti przejmie koszty wszystkich części i robocizny wymaganych do naprawy podstawy z silnikiem. Gwarancja nie obejmuje kosztów transportu. W przypadku zastosowań komercyjnych, gwarancja silnika trwa tylko 3 lata od daty zakupu.

a) Jeśli silnik Bugatti DC (silnik prądu stałego bez załączników) popsuje się w ciągu 20 lat użytkowania DOMOWEGO, Bugatti przejmie koszty tylko prac niezbędnych do wymiany silnika. Silnik i transport będzie poza gwarancją.

CZĘŚCI:



Naczynie



Pokrywa



Kubek pomiarowy



Zestaw ostrzy



Gniazdo napędowe

Naczynia/ Pojemniki, Pokrywka, Kubek pomiarowy, Noże i zespół ostrzy, gniazdo napędowe są objęte gwarancją od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres jednego roku od daty zakupu.

6) Gwarancja jest uznawana za wymianę lub naprawę bezpłatnie części tworzących blender, które były wadliwe w momencie zakupu ze względu na wady produkcyjne.

7) W przypadku nieodwracalnych lub powtarzających się usterek, wynikających z wad produkcyjnych, jak powyżej, zgodnie z uznaniem producenta urządzenie zostanie zastąpione.

8) Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych:

a) niewłaściwym lub błędnym użytkowaniem

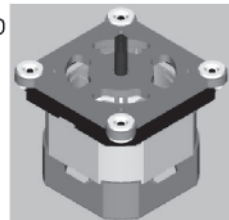
b) wadami spowodowanymi przez przypadkowe pęknięcia lub niedbalstwa

c) nieprzestrzeganiem instrukcji i ostrzeżeń, nieprawidłową instalacją i konserwacją

d) uruchomieniem funkcji blendera gdy jest on pusty (z pustym naczyniem)

e) konserwacją i / lub modyfikacjami wykonywanymi przez osoby nieuprawnione

f) użyciem nieoryginalnych części zamiennych lub akcesoriów



g) przewozem

h) wszelkie inne okoliczności, którym nie można przypisać wad produkcyjnych. Wszelkie inne roszczenia oprócz ustawowych praw, są wyłączone.

9) Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek bezpośrednio lub pośrednio szkody lub szkody dla osób, rzeczy i zwierząt domowych, które mogą wynikać z braku przestrzegania wszystkich wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji, zwłaszcza nieprzestrzegania instrukcji dotyczących instalacji, użytkowania i konserwacji blendera.

10) Wymiana lub naprawa nie przedłuża okresu gwarancji. Gwarancja nie obejmuje wymiany materiałów eksploatacyjnych, takich jak Naczynia / Kontenery, Pokrywa, Kubek pomiarowy, Noże i zestaw ostrzy, gniazdo napędu

11) Gwarancja rozpoczyna się od daty otrzymania dowodu zakupu i od otrzymania karty gwarancyjnej Casa Bugatti: odwiedź stronę internetową Bugatti, aby znaleźć rejestrację gwarancji produktu: www.casabugatti.com. Uważnie przechowuj paragon przez cały okres trwania gwarancji. W przypadku zwrotu produktu, dowód zakupu musi być zawsze udostępniony.

12) Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dla urządzeń zakupionych poza Unią Europejską, należy skontaktować się z autoryzowanym dystrybutorem Bugatti, lub napisać e-mail na diva@casabugatti.it aby znaleźć dystrybutora w pobliżu Twojego miejsca zamieszkania.

13) W przypadku gdy Twój blender Vento wymaga naprawy objętej warunkami niniejszej gwarancji, prosimy o kontakt z Bugatti o pomoc gwarancyjną. W przypadku urządzenia zakupionego w Unii Europejskiej, wyślij wiadomość do diva@casabugatti.it lub autoryzowanego centrum serwisowego Bugatti w Unii Europejskiej blisko Ciebie, które możesz znaleźć na oficjalnej stronie internetowej w <http://www.casabugatti.com/service-center>. Dla urządzeń zakupionych poza Unią Europejską, należy skontaktować się z autoryzowanym dystrybutorem Bugatti, lub napisać e-mail na diva@casabugatti.it aby znaleźć dystrybutora w pobliżu Twojego miejsca zamieszkania.

14) Każdy przedmiot wysłany do Bugatti zgodnie z warunkami należy przesać w oryginalnym lub odpowiednim opakowaniu. Klient jest odpowiedzialny za związane koszty transportu do serwisu gwarancyjnego. Nie zwracaj ani nie wysyłaj produktu bez zgody Bugatti. Wszystkie zwroty produktów muszą mieć numer autoryzacji zwrotu wyraźnie zaznaczony na zewnętrznej stronie pudełka. Każdy produkt, który jest wysyłany do Bugatti bez uprzedniej zgody lub zatwierdzenia zostaną odesłane na adres nadawcy w niezmiennym stanie, bez naprawy.

15) Powyższa ograniczona gwarancja jest jedynym odszkodowaniem, a Państwo i firma Bugatti niniejszym zrzekacie się wszelkich innych gwarancji lub warunków, wyraźnych lub domniemanych, ustawowych lub w inny sposób, w tym żadnych dorozumianych gwarancji przydatności handlowej oraz dorozumianej gwarancji przydatności do określonego celu, bez ograniczania ogólności powyższego, Państwo i firma Bugatti niniejszym wyraźnie wykluczacie, w zakresie dozwolonym przez prawo, stosowanie jakiegokolwiek sprzedaży prawodawstwa towarów i Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów, jakie mogą mieć zastosowanie. Niektóre jurysdykcje nie zezwalają na ograniczenie domniemanych gwarancji lub na specjalne, przypadkowe lub wynikowe uszkodzenia.

16) Urządzenie rejestruje wszystkie funkcje i ewentualne złe funkcjonowanie podczas użycia. W celu zagwarantowania najlepszej usługi te informacje zostaną sprawdzone podczas asystencji i konserwacji.

Gwarancja obejmująca użytkowanie handlowe:

Blender Bugatti Vento został zatwierdzony również do użytku handlowego. Dla bardziej kompletnych warunków gwarancji i warunków, prosimy kontaktować się z Bugatti za pośrednictwem strony internetowej www.casabugatti.com. W przypadku urządzenia zakupionego w Unii Europejskiej, wyślij wiadomość do diva@casabugatti.it lub autoryzowanego centrum serwisowego Bugatti w Unii Europejskiej blisko Ciebie, które możesz znaleźć na oficjalnej stronie internetowej w <http://www.casabugatti.com/service-center>. Dla urządzeń zakupionych poza Unią Europejską, należy skontaktować się z autoryzowanym dystrybutorem Bugatti, lub napisać e-mail na diva@casabugatti.it aby znaleźć dystrybutora w pobliżu Twojego miejsca zamieszkania.

CENTRUM SERWISOWE

W przypadku uszkodzenia blendera, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem Bugatti, który zwróci blender do producenta. Kupujący jest odpowiedzialny za wszystkie koszty przewozu i / lub wysyłki dla wszystkich napraw, niezależnie od tego, czy są objęte gwarancją.

Jeśli to możliwe, należy zachować oryginalne opakowanie blendera do wysyłki.



USUWANIE PRODUKTU ZGODNE Z DYREKTYWĄ UNII EUROPEJSKIEJ 2002/96 / WE.

Na koniec okresu użytkowania produktu nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi.

Można go dostarczyć do oddzielnego centrum zbiórki odpadów lub do dealerów, którzy świadczą tę usługę.

Segregacja usuwania sprzętu gospodarstwa domowego zapobiega ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikające z niewłaściwego unieszkodliwiania, eliminowania i umożliwia odzyskanie materiałów, z których jest wykonane w celu znaczącej oszczędności energii i zasobów. Symbol pojemnika na odpady oznaczony krzyżykiem ukazany na produkcie wskazuje, że jako wyposażenie gospodarstwa domowego, musi być usuwane oddzielnie.

ملحوظة هامة

عزيزنا العميل، نشكرك على اختيار جهاز فينتو «Vento»، خلاط من إنتاج شركة كازا بوجاتي «Casa Bugatti». وكما هو الحال بالنسبة للأجهزة المنزلية الأخرى، يجب استخدام هذا الجهاز بعناية واهتمام حتى لا يتعرض الأشخاص للإصابة أو يتعرض الجهاز للتلف.

قبل استعمال الخلاط لأول مرة، اقرأ بعناية جميع تعليمات تركيب الخلاط واستخدامه وصيانته، وكذلك تعليمات الأمان. ولا تستخدم هذا الخلاط إلا إذا كنت مُلمًا تمامًا بهذه التعليمات.

تحذير

- لا تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن:
 - الاستخدام الخاطيء للجهاز أو استخدامه في أغراض أخرى غير تلك المشار إليها في هذا الكتيب.
 - تشغيل أي وظيفة من وظائف الخلاط عندما يكون الخلاط فارغًا.
 - إجراء الإصلاحات من خلال أفراد غير معتمدين.
 - استعمال قطع غيار أو ملحقات غير أصلية.

تعليمات الاستخدام

لمزيد من المعلومات، أو في حالة حدوث مشكلات لم يتم تناولها على نحو كافٍ في هذه التعليمات، يُرجى الاتصال بخدمة عملاء شركة كازا بوجاتي «CASA BUGATTI».

احتفظ بكتيب التعليمات بعناية

احرص على نقل هذه التعليمات لمن سيستخدمون هذا الخلاط من بعدك. وفي حالة فقدان كتيب التعليمات قبل استخدام الخلاط، اطلب كتيب تعليمات من خدمة عملاء كازا بوجاتي «CASA BUGATTI».

أو أرسل رسالة إلكترونية إلى هذا العنوان الإلكتروني: diva@casabugatti.it أو نزل نسخة منه من على الموقع الإلكتروني: www.casabugatti.it.

ستجد على الصفحة الأولى من غلاف الكتيب الرسوم التوضيحية المتعلقة بالنص. اترك الصفحة الأولى مفتوحة وأنت تقرأ تعليمات الاستخدام.

المواصفات	الصفحة 184
وصف أجزاء الخلاط	الصفحة ”
عناصر التحكم في الخلاط	الصفحة ”
تعليمات الأمان الضرورية	الصفحة 186-187
التركيب وبدء التشغيل	الصفحة 188
تركيب وفك مجموعة الشفرة (5)	الصفحة 189
نصائح وتوجيهات الاستخدام	الصفحة 190-193
استخدام الوظائف من خلال 60 سرعة	الصفحة 190
استخدام الوظيفة النبضية (الزر النبضي 11)	الصفحة 190
استخدام كوب التمتة المعياري (1)	الصفحة 191
استخدام عصا التليب المزودة بمقياس حرارة (8)	الصفحة 191
استخدام الوظائف السبق المسبقة الضبط	الصفحة 192
استخدام تطبيق بي- تشيف «B-Chef»	الصفحة 193
التنظيف والصيانة	الصفحة 193-194
تحري المشكلات وإصلاحها	الصفحة 194-196
الضمان	الصفحة 196-200



خضعت جميع تفاصيل نص الكتيب للمراجعة الدقيقة. وتحتفظ الشركة بحقها الكامل في توضيح تفاصيل هذا النص في حالة وجود خطأ في الطباعة أو معلومات غير دقيقة. ملحوظة: برجاء الأخذ في الاعتبار أن شركتنا تعمل دائماً على تحديث تفاصيل أي منتج تذكّر في كتيب التعليمات، بما في ذلك، المواصفات الفنية. المواصفات. تحتفظ الشركة بحقها في تعديل كتيب التعليمات دون إشعار مسبق. ويعتمد مستقبل المنتج وشكله ولونه على معايير المنتجات المادية الحقيقية.

السرعة	الدقيقة ورات في	السرعة	الدقيقة ورات في
1	400	31	9200
2	600	32	9400
3	800	33	9600
4	1000	34	9800
5	1200	35	10000
6	1400	36	10200
7	1600	37	10400
8	1800	38	10600
9	2000	39	10800
10	2200	40	11000
11	2400	41	11200
12	2600	42	11400
13	2800	43	11600
14	3000	44	11800
15	3400	45	12000
16	3800	46	12200
17	4200	47	12400
18	4600	48	12600
19	5000	49	12800
20	5400	50	13000
21	5800	51	13200
22	6200	52	13400
23	6600	53	13600
24	7000	54	13800
25	7400	55	14000
26	7800	56	14200
27	8200	57	14400
28	8600	58	14600
29	8800	59	14800
30	9000	60	15000

*يتم إعداد السرعات مع عدم التحويل

المواصفات

انظر لوحة التصنيف الموجودة أسفل الجهاز	مصدر الطاقة
انظر لوحة التصنيف الموجودة أسفل الجهاز	تصنيف الطاقة
25 x 25 x ساعة، 51 سم تقريبًا	الأبعاد
دورق خالي من ثنائي الفينول، وأكريلونتريل بوتادين ستايرين، وتريتان وثلاثي الفينيل متعدد الكلور	جسم الجهاز
1,6 كجم تقريبًا	الوزن
1.0 متر تقريبًا	طول كابل الطاقة
	وحدة حماية حرارية مدمجة ضد الأحمال الزائدة

وصف أجزاء الخلاط

- ① كوب التعبئة المعياري الخاص بالمواد
- ② غطاء
- ③ دورق خالٍ من الفينيل متعدد الكلور، وثنائي الفينول، وثلاثي الفينيل متعدد الكلور، سعته 2 لتر - 64 أوقية
- ④ صامولة مستديرة
- ⑤ وحدة الشفرات المركبة
- ⑥ قاعدة جسم المحرك
- ⑦ كابل مزود بقباس قابل للفصل (خاص بالاستخدام المنزلي) - كابل ثابت (للاستخدام التجاري)
- ⑧ عصا تقليب مزودة بمقياس حرارة
- ⑨ فرشاة

وصف أجزاء الشاشة

- ⑩ لوحة تحكم شاشة اللمس الحساسة للقرب
- ⑪ مفتاح اختيار السرعة اليدوي والوظيفة النبضية / القرص
- ⑫ زر الإيقاف
- ⑬ شاشة السرعة
- ⑭ شاشة الوقت
- ⑮ رمز البلوتوث «Bluetooth»
- ⑯ زر بدء التشغيل
- ⑰ وظيفة المكسرات/حبوب البن
- ⑱ وظيفة العجين
- ⑲ وظيفة الكوكبيلات
- ⑳ وظيفة سحق الثلج
- ㉑ وظيفة الصلصة
- ㉒ وظيفة العصائر
- ㉓ وظيفة الحساء
- ㉔ وظيفة بي-شيف «B-Chef»

تعليمات الأمان الضرورية
اقرأ جميع التعليمات جيداً. ينبغي أن يقتصر استخدام هذا الجهاز على
الأشخاص البالغين ممن تدرّبوا على كيفية استخدامه. احتفظ بكتيب
التعليمات.

1. لتجنب الإصابات الخطيرة، والصدمات الكهربائية والحرائق، لا تغمر
الكابلات الكهربائية أو قوالب الخلاط أو الخلاط نفسه في الماء أو في غيره
من السوائل الأخرى سواءً على نحو جزئي أم كلي.

2. تم تصميم هذا الخلاط للاستخدام في الأغراض المنزلية والمهنية. ولا تستخدم الخلاط
إلا للغرض المخصص له. ولا تجر أي تعديلات قبيّة على الجهاز.
3. من الضروري مراقبة الجهاز جيداً عند استخدامه قرب الأطفال.

يجب عدم السماح للأطفال أو من يعانون ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية
أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستخدام هذا الجهاز، إلا إذا تم الإشراف عليهم أو أعطيت لهم تعليمات. ولا يستخدم هذا الخلاط
إلا الأشخاص البالغين ممن هم على دراية بكيفية استخدامه وفقاً للتعليمات المشار إليها في كتيب الاستخدام.
4. لا تلمس الأجزاء الكهربائية الحاملة للتيار. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمات كهربائية وإصابات خطيرة. يجب توصيل الخلاط
بمقبس حائط ذو جهد مناسب. وينبغي أن يتطابق الجهد مع جهد الجهاز المشار إليها في لوحة
التصنيف الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز. وينبغي عدم استخدام الجهاز وأنت حاف أو مئبل القدمين.
5. الجهاز مزود بكابل طاقة قصير ذي قابس. وينبغي عدم استخدام أسلاك كهربائية قابلة للانفصال أو كابلات إضافية. يمكن استخدام هذه الكابلات إذا تأكد

فني كهربائي مؤهل من مطابقتها لقواعد الأسلاك. ولا تستخدم محولات للقباس/المقبس الكهربائي. وفي حالة استخدام كابل طويل قابل للفصل أو وصلة
كهربائية يجب مراعاة:

(أ) يجب أن يساوي ارتفاع التصنيف الكهربائي لكابل الطاقة القابل للفصل أو التوصيلة الكهربائية على الأقل
التصنيف الكهربائي للخلاط المشار إليه في الجزء السفلي من الخلاط.

(ب) يجب ألا يتدلى الكابل الطويل أو السلك الكهربائي الإضافي من خلال قطع الأثاث أو يمر من فوق الطاولة بحيث
يمكن لأحد الأطفال أن يسحبه أو يتعرّض فيه.

(ج) لا تضع الخلاط أو الكابلات بالقرب من مستوى الغاز الساخن أو بالقرب من المواد الكهربائية، أو في الفرن أو قريبا.
(د) لا تستعمل الخلاط في الأماكن المفتوحة.

(هـ) لا تجعل كابل التغذية الكهربائية يتدلى من حافة المنضدة أو الطاولة أو يلامس الأسطح الساخنة.

(و) لا تشغل الخلاط بعد حدوث أعطال أو إذا تعرض للتلّف بأي شكل من الأشكال. أعد
الجهاز في تلك الحالة إلى أقرب مركز خدمة معتمد لفحص الجهاز أو إصلاحه.

(س) في حالة تلف كابل الطاقة أو قابس الجهاز، ينبغي استبدالهما من جهة التصنيع أو مركز خدمة معتمد
أو يقوم بذلك شخص متخصص لتجنب التعرض لأي أخطار محتملة.

قد يؤدي استخدام ملحقات لم توصي بها جهة التصنيع إلى اشتعال النيران، وحوادث صدمات كهربائية وإصابة الأفراد.

تعليمات الأمان الضرورية

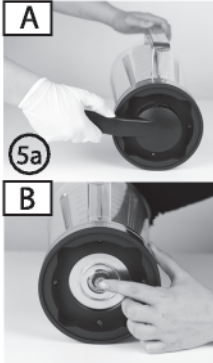
6. احرص على عدم السماح للأطفال بالعبث بالخلط. لأن الأطفال لا يعرفون مدى خطورة الأجهزة الكهربائية. وينبغي عدم قيام الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة بدون مراقبتهم.
7. احرص على وضع الخلط فوق سطح مستو، وحرص على تثبيت قوائم الخلط على هذا السطح المستوي حتى يصبح الخلط في وضعية مستقرة. تنبيه: لا تشغل الخلط على سطح مائل. لا تضع الخلط على سطح ساخن أو بالقرب من اللهب المكشوف.
8. لا تضع أدوات المطبخ أو غيرها من الأدوات في الدورق أثناء تشغيل الخلط. قد يؤدي وضع هذه الأدوات داخل الدورق أثناء تشغيل الخلط إلى تعرض الأشخاص إلى إصابات خطيرة أو تلف الخلط على نحو يتعذر إصلاحه. ويمكن استعمال ملعقة طهي فقط في حالة إطفاء الخلط وفصل كابل الطاقة من المقبس.
9. لضمان تشغيل الخلط على نحو صحيح، ضعه على سطح مستو، في غرفة نظيفة وجيد الإضاءة بالقرب من مقبس الطاقة. واجعل الخلط بعيداً عن الحائط بمقدار 10 سم على الأقل (4 بوصات).
10. في حالة ترك الخلط، وعدم تشغيله، ينبغي دائماً فصل القابس (7) من مقبس الطاقة قبل إخراج/فك أي جزء من أجزائه، أو تنظيفه/ أو استبدال الملحقات.
11. لا تلمس الخلط، لأي سبب من الأسباب، عندما تكون يدالك مبتلتين أو رطبتين أو كنت ترتدي ملابس رطبة أو مبللة. أفضل قابس الجهاز دائماً في حالة عدم استخدامه وقبل تنظيفه. ولا تشد الكابل لإخراج القابس من المقبس. وحرصاً على فصل القابس من المقبس قبل فك وتركيب أجزاء الخلط المختلفة. ويجب تنظيف الخلط باستخدام قطعة قماش جافة أو مبللة قليلاً وغير كاشطة مع إضافة بضع قطرات من المنظفات المعتادة غير المسببة للتآكل (لا تستخدم أية مُذيبيات) لا تنظف إلا السطح الخارجي للخلط.
12. ينبغي مراقبة الخلط أثناء استخدامه.
13. ضع يدك دائماً على الجزء العلوي من الغطاء (ارتدِ قفاز الفرن على الدوام قبل خلط الأطعمة الساخنة أو السوائل الساخنة) أثناء تشغيل الخلط.
14. لا تشغل وظيفة وضع السرعات 06 أو الوظيفة النبضية عندما يكون الدورق فارغاً فقد يؤدي ذلك إلى تلف الأجزاء الميكانيكية لوحدة الشفرات المركبة (5).
15. لا تضع أي مواد أو أطعمة أكثر من الحد الأقصى المسموح به وهو 2.0 لتر (64 أوقية).
16. لا تلمس الأجزاء المتحركة.
17. الشفرات حادة. لذلك تعامل مع الخلط بحذر شديد.
18. لا تترك شفرات الخلط (5) في الماء ولا تترك أي سوائل داخل الدورق (3) لمدة طويلة.
19. حتى لا تتعرض للإصابة البالغة ولحماية الخلط من أي تلف لا يمكن إصلاحه، لا تضع وحدة الشفرات بالكامل (5) فوق جسم القاعدة (6) إلا بعد تركيب الدورق بشكل كامل.
20. تأكد من إدخال الدورق (3) جيداً في القاعدة (6) ومن تثبيت الغطاء (2) وبه كوب التعبئة المعياري (1) بإحكام في الدورق قبل الشروع في استخدام الخلط.
21. حتى لا تتعرض للإصابة ولتجنب تلف الخلط، لا تخرج الدورق (3) من قاعدته (6) حتى تتوقف حركة شفرات الخلط تماماً.
22. يجب أن يكون الغطاء (2) وكوب التعبئة المعياري (1) في مكانهما الصحيح أثناء تشغيل الخلط.
23. لا تستخدم يدك لإدخال الطعام في الدورق. واستخدم كوب التعبئة المعياري أو أي أداة أخرى مناسبة لتفريغ الطعام أو وضعه في الدورق.

تعليمات الأمان الضرورية

24. لا تحاول إزالة أجهزة الأمان: لأن ذلك قد يؤدي إلى إصابات خطيرة أو تلف الخلاط بشكل كامل.
25. أبداً خلط الأطعمة بسرعة منخفضة دائماً وضاعف السرعة في حالة الضرورة فقط.
26. الدورق (3) غير مخصص لتخزين الطعام. احرص دائماً على أن يكون فارغاً، وجافاً ونظيفاً في حالة عدم استخدامه.
27. للحصول على أفضل النتائج، قطع الطعام على هيئة مكعبات أو شرائح صغيرة.
28. ارتد قفاز الفرن عند خلط السوائل الساخنة.
29. إذا كنت ترغب في إعداد مشروبات باردة من أطعمة عالية الكثافة، فأضف مكعب واحد من الثلج في كل مرة لتحقيق درجة الكثافة المرغوبة. استخدم الزر النبضي (14) لتحقيق أفضل النتائج.
30. في حالة حدوث أعطال أو الشك في حدوث عيوب، افصل قابس الجهاز من مقبس الطاقة على الفور. ولا تستخدم الخلاط إذا كان معطلاً. لا تجرى الإصلاحات إلا من خلال مركز خدمة بوجاتي «BUGATTI».
- اتصل بالموزع و/أو خدمة عملاء بوجاتي «BUGATTI».
- استخدم مطفأة حريق معبئة بثاني أكسيد الكربون (CO2) لمكافحة الحرائق. ولا تستخدم الماء أو مطفأة مسحوق.
31. خلاط فنتو «Vento» مزود بنظام بحماية تلقائية من زيادة درجة الحرارة. سيساعد هذا النظام على إطالة عمر محرك الخلاط. وعندما تزداد سخونة الوحدة، تتوقف تلقائياً جميع وظائفها وستظهر على الشاشة هذه الرسالة E3. ولن تتوقف مروحة التهوية لتبريد الوحدة. وبعد تبريد الوحدة، سيعمل الخلاط مرة أخرى على نحو طبيعي.

- العبوة الأصلية مصممة لإرسال الخلاط عبر البريد. لذلك يرجى الاحتفاظ بها فريما استدعى الأمر إعادة الخلاط إلى المورد. قبل تركيب الخلاط، اتبع بدقة جميع نقاط تعليمات السلامة التي سبق ذكرها.
- بعد إخراج الخلاط من العبوة، تأكد من أنه في حالة سليمة وتأكد من عدم دخول أي نوع من المواد، أو محتويات العبوة، أو شهادة الضمان أو أي شيء آخر في مبيت قاعدة المحرك بشكل عرضي (6) (على سبيل المثال حول التروس) أو في الدورق (3) أثناء عملية النقل أو تفريغ المحتويات. يُحفظ الكيس البلاستيك الذي وُضع فيه الخلاط بعيدًا عن متناول الأطفال: فقد يسبب لهم اختناق.
- لا توصل قابس الخلاط بالكهرباء إلا بعد تركيبه بالكامل على نحو صحيح وافصل قابس الخلاط بعد الاستخدام دائمًا.
- قبل استخدام الخلاط لأول مرة، اغسل كوب التعتبة (1)، والغطاء (2)، والدورق (3).
- لغسل الخلاط بشكل سريع، أفرغ زجاجة ماء ساخن في الدورق ثم أضف مقدار قليل من المنظف.
- ضع غطاء الخلاط (2) وكوب التعتبة المعياري (1) على الدورق واستخدم مفتاح اختيار السرعة (11) لتشغيل الخلاط لمدة 02 ثانية على الأقل. أفرغ الماء من الدورق واشطفه بأكمله قبل استخدامه مرة أخرى.
- يُستخدم في غسل الخلاط منظفات معتدلة، وغير كاشطة ولا تسبب التآكل، ويُشطف ويجفف بعناية.
- لإزالة الأتربة التي قد تكون تراكمت على جسم قاعدة محرك (6) الخلاط، يُسمح فقط بقطعة قماش ناعمة وجافة.
- (1) ضع الغطاء (2) المركب فيه كوب التعتبة (1) فوق الدورق الذي تم تركيبه (3)، عند القيام بذلك، يرجى مراعاة وضع الجزء المدرج من الغطاء بما يتناسب مع جانب التفريغ في دورق الخلاط.
- (2) الخلاط مزود بنظام الأمان من بوجاتي «Bugatti» وهو يمنع تشغيل المحرك ما لم يُوضع الغطاء بإحكام على الدورق ووضع الدورق على نحو صحيح على قاعدة المحرك (6).
- (3) بعد التأكد من الأمور المذكورة أعلاه، واتباع تعليمات السلامة بدقة، وصل قابس الخلاط بمزود الطاقة الرئيسي.
- توصيل الخلاط بمصدر الطاقة: قد يؤدي التيار الكهربائي إلى الوفاة. لذلك اتبع تعليمات السلامة بدقة شديدة.
- يجب توصيل خلاط Vento من خلال كابل الطاقة (7) بمقبس كهربائي يتوافق جهده الكهربائي مع الجهد المذكور في لوحة التصنيف الموجودة أسفل الخلاط.
- قبل إخراج القابس من المقبس، تأكد من توقف الخلاط تمامًا. تأكد من ضبط مفتاح اختيار السرعة (11) على الوضع صفر (0)، وانتظر حتى تنتهي المهمة الحالية ثم أخرج القابس من المقبس الجداري. لا تُخرج القابس من المقبس بشد كابل الخلاط (7).
- لا تستخدم كابلات تالفة أو رديئة.
- لا تجعل الأجزاء الحاملة للتيار الكهربائي تلامس الماء: فقد يتسبب ذلك في حدوث قصر في الدائرة!!! (الترم بنقاط تعليمات السلامة التي سبق ذكرها بدقة).

تركيب وفك مجموعة الشفرة (5)



يجب أن يتم تركيب وفك مجموعة الشفرة (5) عند استبدال المجموعة نفسها. للقيام بهذه العملية يجب عليك طلب مجموعة الشفرة (5) و الأداة (5a) التي ستساعدك كثيرًا في تنفيذ الإجراء الوارد أدناه من خدمة عملاء شركة بوجاتي "Bugatti" أو من خلال التواصل مع الشركة عبر بريدها الإلكتروني التالي diva@casabugatti.it

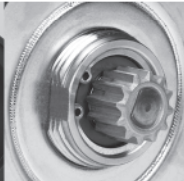
كيفية إخراج وحدة الشفرات (5) من الدورق (3).
تنبيه! ارتد قفازًا أثناء هذه العملية:

- (1) ضع قطعة قماش على سطح مستو؛
- (2) أخرج الغطاء (2) ومعه كوب التعبئة المعياري (1) من الدورق؛
- (3) ضع الدورق (3) على جانبه على قطعة القماش؛
- (4) صورة رقم A: خذ الأداة (5a) وضعها على الصامولة المستديرة (4) تحت قاعدة الدورق (3). قم بتدويرها في اتجاه عكس عقارب الساعة. سوف يؤدي هذا إلى فك وحدة الشفرات المركبة.
- (5) الصورة (أ): أدر الصامولة المستديرة (4) الموجودة في قاعدة الدورق (3) بعكس اتجاه عقارب الساعة؛
- (6) الصورة ب: ثبت وحدة الشفرات المركبة بإحكام (5) بإحدى اليدين وأدخل الجزء السفلي منها في الدورق باليد الأخرى (3). يساعد ذلك في إخراج وحدة الشفرات المركبة (5) من الدورق (3). احرص على ارتداء القفاز.

طريقة تركيب وحدة الشفرات (5):
تنبيه! ارتد قفازًا أثناء هذه العملية:

- (1) أخرج الغطاء (2) وكوب التعبئة المعياري (1) من الدورق؛
- (2) ضع الدورق (3) على جانبه على سطح مستو؛
- (3) الصورة ج: وأنت مرتديًا القفاز، أمسك وحدة الشفرات المركبة (5) من الطرفين المتوسطين؛
- (4) الصورة د: يرجى مراعاة احتواء كل من الفتحة ووحدة الشفرات المركبة (5) على جزأين مستويين وليسا مستديرين.
- (5) صورتان (د) و (هـ): إدخال الدورق المفتوح (3) أدخل وحدة الشفرات المركبة على نحو صحيح في فتحة قاعدة الدورق (3)؛ أدخل وحدة الشفرات المركبة برفق (5) في الفتحة حتى تصل قاع الدورق. واحذر من إقحام الوحدة بقوة؛ فالشفرات حادة للغاية!

خذ الصامولة المستديرة (4) وضعها فوق الأداة (5a). بإحدى يديك خذ وحدة الشفرات المركبة (5) وضعها، من خلال الدورق (3)، في الفتحة. باليد الأخرى خذ الأداة (5a) مع الصامولة المستديرة (4). ضعها تحت قاعدة الدورق (3) ثم قم بتثبيتها جيدًا في الصامولة المستديرة (4) في الجزء الثابت من وحدة الشفرات المركبة (5) التي تم إدخالها في فتحة الدورق (3)، ثم أدخلها في اتجاه عقارب الساعة.



C

D

E

F

A. استخدام وظائف الخلاط بمعدل 60 سرعة

- (1) التزم بجميع تعليمات التركيب والسلامة المذكورة سابقًا بدقة.
- (2) فور توصيل قابس كابل الخلاط (7) يبدأ تشغيل لوحة اللمس الحساسة للقرب بالكامل (10) وعلى الفور يومض زر بدء التشغيل ذي اللون الأحمر (16) ويظهر على الشاشة الوضع «إيقاف تشغيل/ OFF». وهذه إشارة مهمة تدل على توصيل الخلاط بمزود الطاقة وأنه يحمل تيارًا كهربائيًا، بينما تكون وظائف الخلاط في الوضع استعداد.
- (3) ضع الدورق (3) - الذي تم تركيبه وفقًا للتعليمات - في قاعدة المحرك (6).
- (4) أخرج الغطاء (2) وكوب التعبئة المعياري (1) من الدورق (3).
- (5) قطع الطعام على هيئة مكعبات أو شرائح للحصول على نتيجة مثالية.
- (6) ضع الطعام المراد خلطه في الدورق (3) (مع عدم تجاوز الحد الأقصى للكمية المسموح بها وهي 2 لتر - 64 أوقية) ثم أعد وضع الغطاء (2) وبه كوب التعبئة المعياري (1) على الدورق (3).
- (7) عندما يوضغ الدورق (3) والغطاء (2) في مكانهما على نحو صحيح على قاعدة المحرك (6)، سيصبح من الممكن تشغيل وظائف الخلاط بلمس زر بدء التشغيل الوميضي (16): أصبح الآن زر بدء التشغيل ذي اللون الأحمر (16) جاهزًا وجميع الرموز على الشاشة (10) في وضع تشغيل.
- (8) أمسك مقبض الدورق (3) بإحدى يديك بإحكام ثم أدر مفتاح اختيار السرعة (11) بحسب السرعة المطلوبة.
- لزيادة سرعة الخلاط: أدر قرص التحكم في السرعة (11) باتجاه عقارب الساعة؛ لتخفيض سرعة الخلاط: أدر قرص التحكم في السرعة (11) عكس اتجاه عقارب الساعة؛ عدد السرعات 60 سرعة؛ راجع جدول التحويل لمعرفة عدد الدورات في الدقيقة (MPR).
- (9) يمكن إيقاف تشغيل الخلاط في أي وقت فقط بلمس زر الإيقاف ذي اللون الأحمر (12) الموجود على الشاشة (10) أو بإدارة قرص التحكم في السرعة (11) عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تصل إلى السرعة 0؛
- (10) لإخراج الدورق (3)، أمسك الدورق (3) من مقبضه وارفعه على نحو عمودي لإخراجه من قاعدة المحرك (6). لتفريغ الطعام الذي تم خلطه، أخرج الغطاء (2).
- (11) لا تفتح الصامولة المستديرة (4) الخاصة بوحدة الشفرات (5) من الدورق (3) أثناء وجود أي سوائل في الخلاط حيث سيؤدي ذلك إلى تسرب هذه السوائل من أسفل الدورق (3).
- (12) عند خلط سوائل أو طعام ساخن ارتد قفاز الفرن.
- (13) خلاط فتو «Vento» مزود بنظام الأمان من بوجاتي «Bugatti» المسجل ببراءة اختراع لضمان تشغيله الآمن: يسمح هذا النظام بتشغيل المحرك فقط في حالة وضع الغطاء (2) بإحكام على الدورق (3) ووضع الدورق على نحو صحيح في قاعدة المحرك (6).

B. استخدام وظيفة التشغيل النبضي (الزر النبضي 11)

- (1) التزم بجميع تعليمات التركيب والسلامة المذكورة سابقًا بدقة.
- (2) فور توصيل قابس كابل الخلاط (7) يبدأ تشغيل لوحة اللمس الحساسة للقرب بالكامل (10) وعلى الفور يومض زر بدء التشغيل ذي اللون الأحمر (16) ويظهر على الشاشة الوضع «إيقاف تشغيل/ OFF». وهذه إشارة مهمة تدل على توصيل الخلاط بمزود الطاقة وأنه يحمل تيارًا كهربائيًا، بينما تكون وظائف الخلاط في الوضع استعداد.
- (3) ضع الدورق (3) - الذي تم تركيبه وفقًا للتعليمات - في قاعدة المحرك (6).
- (4) أخرج الغطاء (2) وكوب التعبئة المعياري (1) من الدورق (3).
- (5) قطع الطعام على هيئة مكعبات أو شرائح للحصول على نتيجة مثالية.
- (6) ضع الطعام المراد خلطه في الدورق (3) (مع عدم تجاوز الحد الأقصى للكمية المسموح بها وهي 2 لتر - 64 أوقية) ثم أعد وضع الغطاء (2) وبه وعاء التعبئة المعياري (1) على الدورق (3).

- (7) عندما يوضع الدورق (3) والغطاء (2) في مكانهما على نحو صحيح على قاعدة المحرك (6)، سيصبح من الممكن تشغيل وظائف الخلاط بلمس زر بدء التشغيل الوميضي (16): أصبح الآن زر بدء التشغيل ذي اللون الأحمر (16) جاهزًا وجميع الرموز على الشاشة (10) في وضع تشغيل.
- (8) أمسك مقبض الدورق (3) بإحدى يديك بإحكام ثم أدر مفتاح اختيار السرعة (11) بحسب السرعة المطلوبة.
- لزيادة سرعة الخلاط: أدر قرص التحكم في السرعة (11) باتجاه عقارب الساعة؛ لتخفيض سرعة الخلاط: أدر قرص التحكم في السرعة (11) عكس اتجاه عقارب الساعة؛ عدد السرعات 60 سرعة؛ راجع جدول التحويل لمعرفة عدد الدورات في الدقيقة (MPR).
- تحذير: ضع يدك دائمًا فوق الغطاء أثناء تشغيل المحرك.
- (9) يمكن استخدام وظيفة التشغيل النبضي مع كل السرعات التي يعمل بها الخلاط.
- (10) اضغط على قرص التحكم في السرعة (11) للوصول إلى السرعة القصوى. أثناء الضغط على القرص، ستعمل وظيفة التشغيل النبضي. يؤدي ذلك إلى دوران الشفرات بالسرعة القصوى ما لم يُترك الزر النبضي (11).
- (11) عند ترك الزر النبضي (11)، تعود سرعة الخلاط إلى السرعة المحددة في مفتاح اختيار السرعة (11).
- (12) عند خلط سوائل ساخنة أو طعام ساخن ارتد قفاز القرن.
- (13) لا تُستخدم ملعقة الطهي إلا بعد إيقاف تشغيل الخلاط وإخراج قابسه (7) من المقبس.

C. استخدام كوب التعبئة المعياري (1)

- يُستخدم كوب التعبئة لإضافة كميات قليلة من المواد من خلال فتحة الغطاء. الحد الأقصى للكمية التي يسعها كوب التعبئة المعياري (1) هو 50 مل. أخرج كوب التعبئة المعياري (1) من الغطاء (2) لإضافة المواد من خلال فتحة الغطاء الوسطى (2) فقط في حالة إيقاف تشغيل الخلاط.

D. استخدام عصا التقليب المزودة بمقياس حرارة (8)

- يسمح استخدام عصا التقليب بخلط المواد المجمدة وأو السميكة التي يصعب خلطها باستخدام وظيفة الخلاط العادية. تحافظ عصا التقليب على دوران الطعام وذلك من خلال عدم تكوين فقاعات هوائية بين الشفرة و المواد التي يتم خلطها (انظر الصورة ز).

كما يمكن استخدام عصا التقليب المزودة بمقياس حرارة المنتجة من بوجاتي "BUGATTI" في قياس درجة حرارة المواد المخلوطة التي يتم خلطها. ولمعرفة درجة حرارة الخليط، ما عليك إلا إنزال جزء من عصا التقليب (8) في الخليط الموجود في دورق (3) الخلاط ثم الضغط على الزر الموجود أعلاها؛ سيظهر على شاشتها درجة حرارة الخليط (أنظر الصورة ح). يؤدي الضغط على الزر لمدة 3 ثوان إلى تغير قياس درجة الحرارة من المقياس بالدرجة المئوية إلى المقياس بالفهرنهايت وكذلك العكس.

أخرج كوب التعبئة المعياري (1) وأدخل عصا التقليب على نحو صحيح (8) في الدورق (3) من خلال فتحة الغطاء الوسطى (2)، على غرار الصورة الموضحة أدناه. لا تجرى هذه العملية إلا بعد إيقاف تشغيل الخلاط.

لا تستخدم عصا التقليب (8) إلا إذا كان الغطاء موضوعًا على الدورق (3). تستخدم عصا التقليب فقط في حالة وضع الغطاء على الدورق.



G



H

E. استخدام الوظائف السبع مسبقة الضبط

- (1) التزم بجميع تعليمات التركيب والسلامة المذكورة سابقاً بدقة.
- (2) فور توصيل قابس كابل الخلاط القابل للفصل (7) يبدأ تشغيل لوحة اللمس الحساسة للقرب بالكامل (10) وعلى الفور يومض زر بدء التشغيل «». وهذه إشارة مهمة تدل على توصيل الخلاط بمزود الطاقة وأنه يحمل تيار OFF الذي اللون الأحمر (16) ويظهر على الشاشة الوضع «إيقاف تشغيل/ كهربائياً، بينما تكون وظائف الخلاط في الوضع استعداد.
- (3) ضع الدورق (3) - الذي تم تركيبه وفقاً للتعليمات - في قاعدة المحرك (6).
- (4) أخرج الغطاء (2) وكوب التعبئة المعياري (1) من الدورق (3).
- (5) قطع الطعام على هيئة مكعبات أو شرائح للحصول على نتيجة مثالية.
- (6) ضع الطعام المراد خلطه في الدورق (3) (مع عدم تجاوز الحد الأقصى للكمية المسموح بها وهي 2 لتر - 64 أوقية) ثم أعد وضع الغطاء (2) وبه كوب التعبئة المعياري (1) على الدورق (3).
- (7) عندما يوضع الدورق (3) والغطاء (2) في مكانهما على نحو صحيح على قاعدة المحرك (6)، سيصبح من الممكن تشغيل وظائف الخلاط بلمس زر بدء التشغيل الوميضي (16): أصبح الآن زر بدء التشغيل ذي اللون الأحمر (16) جاهزاً لجميع الرموز على الشاشة (10) في وضع تشغيل.
- (8) يمكن استخدام الوظائف مسبقة الضبط حتى لا تضطر إلى تغيير السرعات يدوياً، وهو ما يحسن عملية الخلط.
- (9) اختر الوظيفة المطلوبة من بين الوظائف السبع مسبقة الضبط (انظر الجدول أدناه) من خلال لمس الرمز المبيّن على لوحة اللمس الحساسة للقرب (10):

- (10) سيبدأ الرمز الذي اخترته في الوميض؛
- (11) لبدء تشغيل الوظيفة، لمس زر بدء التشغيل (16).

ز الرم	الوظيفة	ضبط الوقت	ضبط السرعة
	لمس رات/حبوب البن	≈ 45 ثانية	متغير
	عجين 250 غرام / 8.82 أوقية	≈ 55 ثانية	متغير
	لصوت تيلات	≈ 1 دقيقة	متغير
	ش الثلج ج 12 ش خصي للهبتي وكر جهاز	≈ 50 ثانية	متغير
	الحساء	≈ 9 دقائق	متغير
	مثل ج عصير	≈ 1 دقيقة	متغير
	صلصة	≈ 1 دقيقة	متغير

تنبيه:
تتمس الوظائف المميزة برمز النجمة (*) (وهي
المجبن، والكوكنتيلات، وسحق الثلج، والحساء
والعصائر، الصلصة) بتغيير السرعة مسبقة الضبط
تلقائياً لتحقيق أفضل النتائج.

F. استخدام تطبيق شيف-بي «B-Chef»

- تطبيق شيف-بي «B-Chef» هو تطبيق من بوجاتي «Bugatti» يستخدم مع الأجهزة اللوحية والهواتف الذكية القابلة للاتصال من خلال «تقنية البلوتوث® Bluetooth» ذات الوضع الثاني 4 منخفضة الطاقة.
- يساعد هذا التطبيق في عملية الطهي ويساعد في طهي الطعام على غرار الطهاة البارعين.
- يسمح تطبيق بي- شيف «B-Chef» بما يلي:
- الرجوع إلى قاعدة بيانات لا حصر لها من وصفات بوجاتي «Bugatti»؛
 - معرفة أحدث النصائح، ووصفات طعام والاتجاهات من أفضل الطهاة؛
 - الاختيار بين إعداد الوصفة بنفسك أو بمساعدة وظيفة شيف-بي «B-Chef»؛
 - مشاركة الوصفات على شبكات التواصل الاجتماعي أو في مجتمع بوجاتي «Bugatti» على الإنترنت؛
 - دعوة الأصدقاء إلى العشاء؛
 - إعداد قائمة التسوق وإرسالها بالبريد الإلكتروني؛
 - حفظ وصفاتك المفضلة لإنشاء كتاب وصفات شخصي؛
 - إرسال وصفاتك إلى بوجاتي «Bugatti» لتوسيع قاعدة بيانات الوصفات التابعة لبوجاتي «Bugatti».
- يساعد تطبيق شيف «Chef» في طهي الطعام وفقاً للدليل، أو اتباع خطوات الوصفة باستخدام الجهاز وفقاً للدليل، أو الطهي باستخدام تطبيق شيف «Chef».
- لطهي باستخدام تطبيق B-Chef، نزل التطبيق ثم اتبع تعليمات استخدام هذا التطبيق على هاتفك الذكي أو جهازك اللوحي.

التنظيف والصيانة

افصل قابس الخلاط دائماً في حالة عدم استخدامه وقبل تنظيفه. لا تفصل قابس الخلاط بشد الكابل. لا تغمر الكابلات، أو القوابس أو الخلاط في الماء أو في أي سوائل أخرى، سواءً على نحو جزئي أم كلي.

- (1) يجب فصل الخلاط من المقبس لتنظيفه. لا تشد كابل الخلاط لفصل القابس.
- (2) يُنصح بتنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.
- (3) لا تترك قاعدة المحرك (6) أو كابل الخلاط أثناء ابتلال القابس (7).
- (4) نظّف قاعدة المحرك (6) بقطعة قماش مبللة ثم جففه. ولا تستخدم منظفات كاشطة.
- (5) تساعد الفرشاة (9) على تنظيف دواخل فتحة الغطاء (2) علاوةً على المكان الموجود بين الدورق والشريط الفولاذي لنظام الأمان.
- (6) لا تلمس الشفرات. لتنظيفها، ضعها تحت ماء جارٍ ثم امسحها بفرشاة. واتركها في الهواء لتجف. لا تجعل الشفرات في متناول الأطفال: فقد يؤدي ذلك إلى حدوث إصابات بالغة.
- (7) قبل استخدام الخلاط مرة أخرى، احرص على تركيب جميع أجزائه تركيباً صحيحاً وتجفيفها بالكامل، ولا سيما قاعدة المحرك (6).
- (8) يُمنع غسل الدورق في غسالة الأطباق (3). يمكن غسله يدوياً من الداخل بالماء الساخن بينما يمكن غسله من الخارج باستعمال قطعة قماش مبللة.

8) لغسل الدورق بشكل سريع، أفرغ فيه زجاجة ماء ساخن ثم أضف إليه كمية قليلة من المنظف. ضع الغطاء (2) وكوب التعبئة المعياري (1) على الدورق واستخدم مفتاح الاختيار (11) لتشغيل الخلاط لمدة 30 ثانية على الأقل. أفرغ الماء من الدورق واشطفه بأكمله قبل استخدامه مرة أخرى.

9) لزيادة العمر الافتراضي لخلاط فنتو «Vento» ذي القدرة الذكية والحفاظ عليه في حالة تشغيل جيدة، من المهم اتباع نصائح الصيانة اليسيرة هذه:
(a) أدر عمود المجموعة الحاملة للشفرات بيدك مستخدمًا قفازًا واقياً للتأكد من دورانها بدون عائق وعدم التفافه بانسيابية شديدة. إذا كانت الشفرة تتوقف أو كانت تلتف بانسيابية شديدة، فاتصل بمركز خدمة بوجاتي «Bugatti» من خلال عنوان البريد الإلكتروني: diva@casabugatti.it. يتعلق هذا البريد الإلكتروني بمعلومات الضمان أو مركز خدمة توزيع معتمد تابع لبوجاتي «Bugatti».
(b) افحص مقبس المحرك على نحو منتظم حتى لا يتآكل هذا التجويف أو يتهالك، أو تحدث له تشققات، أو ينكسر على نحو واضح. في حالة تلفه اتصل بمركز خدمة بوجاتي «Bugatti» من خلال عنوان البريد الإلكتروني: diva@casabugatti.it. يتعلق هذا البريد الإلكتروني بمعلومات الضمان أو مركز خدمة توزيع معتمد تابع لبوجاتي «Bugatti».



تحري المشكلات وإصلاحها

لا تشمل التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا جميع المشكلات أو حالات الخلل المحتملة. لذلك تعامل بحكمة عند تشغيل هذا الجهاز أو غيره من الأجهزة.

إذا حدثت في خلاط فنتو «Vento» أعطال أو عيوب أو في حالة الشك في حدوث أمر غير معتاد، افصل القابس على الفور. إذا لم يمكنك إصلاح العطل باتّباع التعليمات الواردة في هذا الدليل، فاتصل بخدمة العملاء التابعة لبوجاتي «BUGATTI». فقد يصاب المستخدم بأذى شديد نتيجة للإصلاحات التي تُجرى على نحو خاطئ. ولا تتحمل الشركة أي مسؤولية عن أي ضرر أو إصابة ناجمة عن الإصلاحات التي تُجرى على نحو خاطئ وفي مثل هذه الحالات تصبح حقوق الضمان ملغية.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
توقف المحرك عن الدوران	1) عدم إدخال قابس كابل الخلاط (7) على نحو صحيح في المقبس الجداري. 2) عدم إدخال قابس كابل الخلاط (7) على نحو صحيح في المقبس الموجود في الجزء الخلفي من قاعدة الإمداد بالطاقة (6).	1) تأكد من الاتصال الصحيح لقابس كابل الخلاط (7) المركب في قاعدة الإمداد بالطاقة (6) بالمقبس الجداري. 2) تأكد من الاتصال الصحيح لقابس كابل الخلاط (7) المركب في قاعدة الإمداد بالطاقة (6) بالمقبس الجداري. تحقق من مفتاح قاطع الدارة أو المصاهر في منزلك للتأكد من أنه في وضع «تشغيل/ON». تحقق من وجود كهرباء في النظام الكهربائي.

<p>(1) تأكد من الاتصال الصحيح لقابس كابيل الخلاط (7) المركب في قاعدة الإمداد بالطاقة (6) بالمقبس الجداري.</p> <p>(2) تأكد من الاتصال الصحيح لقابس كابيل الخلاط (7) المركب في قاعدة الإمداد بالطاقة (6) بالمقبس الجداري.</p> <p>تحقق من مفتاح قاطع الدارة أو المصاهر في منزلك للتأكد من أنه في وضع «تشغيل/ON».</p> <p>تحقق من وجود كهرباء في النظام الكهربائي.</p>	<p>(1) عدم إدخال قابس كابيل الخلاط (7) على نحو صحيح في المقبس الجداري.</p> <p>(2) عدم إدخال قابس كابيل الخلاط (7) على نحو صحيح في المقبس الموجود في الجزء الخلفي من قاعدة الإمداد بالطاقة (6).</p>	<p>توقف الشاشة (10) عن التشغيل.</p>
<p>(1) تحقق من القابس وأدخله جيدًا في المقبس الجداري أو مقبس وحدة الخلاط.</p> <p>(2) تحقق من المفتاح العام في مزود الطاقة لديك.</p> <p>(3) اتصل بخدمة العملاء التابعة لشركة بوجاتي «Bugatti»</p>	<p>(1) عدم إدخال القابس على نحو صحيح في المقبس الجداري أو في مقبس قاعدة الخلاط.</p> <p>(2) مزود الطاقة في منزلك في وضع إيقاف تشغيل.</p> <p>(3) مصاهر الحماية لا يعمل.</p>	<p>الشاشة متوقفة تمامًا.</p>
<p>(1) في كل مرة تفرط في الخلط أو تضع مواد ثقيلة، تسمع ذبذبة عالية في الدورق أو تشعر بها (3). وهذا الاهتزاز يعد طبيعيًا، ولا تعد ذبذبة سببها عطل.</p> <p>(2) اتبع النقطة رقم 9 في فصل الصيانة والتنظيف.</p>	<p>(1) أمر طبيعي إذا كنت تُعد عجيبًا.</p> <p>(2) وحدة الشفرات المركبة (5) مفكوكة تمامًا.</p>	<p>سماع ذبذبة مرتفعة في الدورق أو الإحساس بها عند تشغيل وضع الخلط الناعم (3).</p>
<p>(1) تأكد من عدم توليد المواد التي يتم خلطها لأي فقايع (تولد جيوب هوائية) أثناء عملية الخلط. عندما تكون المواد باردة للغاية أو متماسكة للغاية، يمكن أن تدور شفرة الخلاط بمرور في الجيوب الهوائية. يمكن تجنب هذا الأمر بتقليل الثلج، أو زيادة السائل و/أو التأكد من عدم تجاوز برودة المواد المجمدة 12 درجة مئوية (10) فنهايتها).</p> <p>(2) ضاعف وقت الخلط. فإذا كانت المواد التي يتم خلطها تمتزج جيدًا ولكن لم تعط وقتًا كافيًا حتى تكتمل عملية الخلط، فحاول زيادة دورة الخلط أو اضغط على القرص النبضي (11) لزيادة عملية الخلط.</p>	<p>(1) المواد المخلوطة باردة للغاية أو متماسكة للغاية. تولد جيوب هوائية أثناء عملية الخلط.</p> <p>(2) وقت الخلط غير كافٍ.</p>	<p>المزيج الذي تم خلطه من مواد الخلط غير مرضٍ.</p>
<p>تأكد من وضع الغطاء (2) على نحو صحيح على الدورق (3) وإدخال الدورق (3) على نحو صحيح في قاعدة المحرك (6).</p>	<p>نظام الأمان من بوجاتي «Bugatti» يعمل على نحو صحيح، لحماية المستخدم.</p>	<p>لم يبدأ الخلاط في عملية الخلط بعد الضغط على الزر بدء التشغيل (16).</p>

<p>(1) احذر من إتلاف الدورق (3) أثناء عملية الخلط، فبفضل نظام الأمان من بوجاتي «Bugatti» سيتوقف الخلط.</p> <p>(2) احذر من إخراج الغطاء (2) أثناء عملية الخلط، فبفضل نظام الأمان من بوجاتي «Bugatti» سيتوقف الخلط.</p>	<p>(1) تعرض الدورق (3) لتلف بدون قصد وتحرك من موضعه على قاعدة المحرك (6).</p> <p>(2) إخراج الغطاء (2) أثناء عملية الخلط.</p>	<p>توقف الخلط تلقائيًا أثناء عملية الخلط.</p>
<p>انتظر حتى يتوقف تشغيل مروحة الهوية لتبريد الوحدة. بعد تبريد الوحدة، سيعمل الخلط مرة أخرى على نحو طبيعي.</p> <p>لا تعد إلا وصفات بوجاتي «Bugatti» إذا لم تكن على دراية تامة بكيفية استخدام الجهاز. ولا تعد الوصفات بخلطها بسرعات أقل/أكثر من تلك الموصى بها.</p> <p>لا تستغرق وقت أطول من الموصى به في خلط الوصفات.</p> <p>استخدم عصا التقليب المزودة بمقياس حرارة (8) للتعامل مع الخلطات الأكثر تماسكا واستمرار حركة المواد في الدورق بين الشفرات.</p>	<p>تعرض المحرك لسخونة زائدة: بدأ تفعيل نظام الحماية الحرارية التلقائية في محرك الخلط: الهدف من هذه الميزة المدمجة في الجهاز حماية المحرك ومنع تعرضه للسخونة الزائدة.</p>	<p>يظهر على الشاشة E3 (الخطأ 3).</p>
<p>(1) افضل قابس الخلط.</p> <p>أخرج الدورق (3) وأبعد الطعام الذي يعيق الشفرات (5).</p> <p>انتظر 5 ثوان ثم وصل قابس الخلط بالمقبس.</p> <p>أضف المواد الثقيلة والمتماسكة تدريجيًا أثناء عملية الخلط.</p> <p>لا تعد إلا وصفات بوجاتي «Bugatti» إذا لم تكن على دراية تامة بكيفية استخدام الجهاز. ولا تعد الوصفات بخلطها بسرعات أقل/أكثر من تلك الموصى بها.</p> <p>لا تستغرق وقتًا أطول من الموصى به في خلط الوصفات.</p> <p>استخدم عصا التقليب المزودة بمقياس حرارة (8) للتعامل مع الخلطات الأكثر تماسكا واستمرار حركة المواد في الدورق بين الشفرات.</p> <p>(2) اتصل بخدمة العملاء التابعة لبوجاتي «Bugatti»</p>	<p>(1) زيادة التحميل: بدأ تفعيل نظام الحماية الحرارية التلقائية في محرك الخلط: الطعام يعيق الشفرات (5) صُممت هذه الميزة المدمجة في الجهاز لحماية المحرك ومنع تعرض جهازك للسخونة الزائدة.</p> <p>(2) تعطل مصاهر الحماية بسبب زيادة التحميل.</p>	<p>يظهر على الشاشة E2 (الخطأ 2).</p>

ضمان الاستخدام المنزلي:

- (1) لزيادة العمر الافتراضي لخلطاف فتو «Vento» ذي القدرة الذكية والحفاظ عليه في حالة تشغيل جيدة، من المهم اتباع نصائح الصيانة اليسيرة هذه:
- (a) أدر عمود المجموعة الحاملة للشفرات بيدك مستخدمًا قفازًا واقياً للتأكد من دورانه بدون عائق وعدم التفافه بانسيابية شديدة. إذا كانت الشفرة تتوقف أو كانت تلتف بانسيابية شديدة، فاتصل بمركز خدمة بوجاتي «Bugatti» من خلال عنوان البريد الإلكتروني: diva@casabugatti.it يتعلق هذا البريد الإلكتروني بمعلومات الضمان أو مركز خدمة توزيع معتمد تابع لبوجاتي «Bugatti».
- (b) افحص مقبس المحرك على نحو منتظم حتى لا يتآكل هذا التجويف أو يتهاك، أو تحدث له تشققات، أو ينكسر على نحو واضح. في حالة تلفه اتصل بمركز خدمة بوجاتي «Bugatti» من خلال عنوان البريد الإلكتروني: diva@casabugatti.it يتعلق هذا البريد الإلكتروني بمعلومات الضمان أو مركز خدمة توزيع معتمد تابع لبوجاتي «Bugatti».



(2) مجال الضمان

- تلتزم بوجاتي «Bugatti» للمالك بضمان الجهاز من الأعطال على مدارة 3 سنوات من تاريخ الشراء في حالة حدوث عطل في المواد أو الصناعة أو تلف الجهاز أو تهاكله بسبب الاستخدام المنزلي المعتاد؛ وتتحمل بوجاتي «Bugatti» - أو مركز خدمة التوزيع المعتمد التابع لبوجاتي «Bugatti» - تكلفة الأجزاء والعمالة اللازمة من جهة بوجاتي «Bugatti» لإصلاح الجهاز المتعطل في غضون 30 يومًا من تسلمها المنتج المُعاد إليها. وإذا تعذر إصلاح الجهاز المتعطل، فستستبدل بوجاتي «Bugatti» هذا الجهاز وفقًا لتقديرها الخاص. والتزام بوجاتي «Bugatti» الوحيد بموجب هذا الضمان هو إصلاح الجزء أو الأجزاء التي يشملها الضمان بحسب ما تحدده بوجاتي «Bugatti» على وجه الحصر.
- تمد بوجاتي «Bugatti» فترة هذا الضمان لمالك الجهاز لأغراض الاستخدام المنزلي الشخصي فقط. ولا ينطبق هذا الضمان على المنتجات المستخدمة لأغراض تجارية أو أغراض تأجيرها أو إعادة بيعها. وفي حالة تغيير مالك الجهاز أثناء فترة الضمان البالغة 3 سنوات، يرجى تحديث معلومات المالك بإرسال رسالة إلكترونية إلى هذا العنوان الإلكتروني: diva@casabugatti.it.

(3) قيود الضمان

- ينطبق هذا الضمان على الاستخدام المنزلي المعتاد فقط. ولا ينطبق هذا الضمان على الأجهزة التي استُخدمت لأغراض تجارية أو الاستعمالات غير المنزلية.
- لا يشمل هذا الضمان:
- (a) حدوث تغييرات سطحية لا تؤثر في أداء الجهاز
- (b) الخدوش التي تحدث على سطح الدورق بسبب استخدام طعام جاف وصلب (مثل الحبوب)
- (c) تغيير اللون أو الآثار الناجمة عن استخدام مواد الكاشطة أو منظفات، أو تراكم الأطعمة أو الفرش الكاشطة.
- (d) لا يسري هذا الضمان إلا إذا استخدم الجهاز وفقًا لكتيب التعليمات. ويعد هذا الضمان ملغيًا في حالة سوء استعمال الجهاز، أو استخدامه الخاطيء، أو تبديل قاعة المحرك، أو الحاقية، أو الأجزاء، أو تعرّض الجهاز لأوضاع قاسية أو غير طبيعية أو عدم اتباع تعليمات التشغيل.
- (e) يعد هذا الضمان ملغيًا إذا أجرى إصلاحات الجهاز شخص غير تابع لبوجاتي «Bugatti» أو مركز خدمة توزيع معتمد تابع لبوجاتي «Bugatti».
- ولا تتحمل بوجاتي «Bugatti» مسؤولية تكاليف الإصلاحات غير المصرح بها.
- لا تسمح بعض الدول/البلدان (خارج الاتحاد الأوروبي) بوضع قيودات على الضمان. لذلك قد لا تنطبق عليك القيود المذكورة أعلاه في هذه الدول/البلدان. ويجوز تطبيق قيود الضمانات الأخرى خارج الاتحاد الأوروبي.

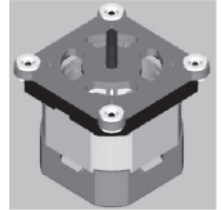
4) يعد هذا الضمان الوسيلة الوحيدة لدى المشتري والتزام بوجاتي «Bugatti» الوحيد. ولا يجوز لأي عامل أو ممثل تابع لبوجاتي «Bugatti» أو أي شخص آخر إعداد ضمان آخر أو أي إدخال أي تعديلات على هذا الضمان. ولا تتحمل بوجاتي «Bugatti» بأي حال من الأحوال - سواءً بموجب عقد، أو تعويض، أو ضمان، أو ضرر (بما في ذلك الإهمال)، أو مسؤولية كاملة أو غير ذلك - مسؤولية أي تعويضات خاصة، أو غير مباشرة، أو عرضية أو تبعية بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر خسارة الربح أو العائد.

5) تتضمن بوجاتي «Bugatti» للمستخدم النهائي الأصلي (يلزم تقديم دليل الشراء) خلو خلاط فنتو «VENTO» ذو القدرة الذكية المنتج في بوجاتي «Bugatti» من أي عيوب في المواد أو الصناعة طوال فترات الضمان السارية على خلاط فنتو «Vento» على النحو المذكور في هذا الدليل وبموجب الشروط الواردة أدناه:

المحرك:

(a) في حالة تعطل محرك التيار المستمر المنتج في بوجاتي «Bugatti» (محرك التيار المستمر بدون أي ملحقات) خلال 20 عامًا من الاستخدام المنزلي فقط، تتحمل بوجاتي «Bugatti» تكلفة جميع الأجزاء والعمالة اللازمة لإصلاح قاعدة المحرك. ولا يشمل الضمان تكاليف النقل. وفي حالة الاستخدام التجاري، لا يسري ضمان المحرك إلا لمدة 3 سنوات من تاريخ الشراء.

(b) في حالة تعطل محرك التيار المستمر المنتج في بوجاتي «Bugatti» (محرك التيار المستمر بدون أي ملحقات) بعد 20 عامًا من الاستخدام المنزلي فقط، لا تتحمل بوجاتي «Bugatti» إلا تكلفة العمالة اللازمة لاستبدال المحرك. ولا تدخل في الضمان تكلفة المحرك والنقل.



الأجزاء:



الدورق



الغطاء



كوب التعبئة



مجموعة الشفرات



مقبس المحرك

تضمن الشركة خلو الدورق/الأوعية، والغطاء، وكوب التعبئة، والشفرات، ومجموعة الشفرات ومقبس المحرك من عيوب المواد والصناعة لمدة «عام كامل» من تاريخ الشراء.

6) يستخدم الضمان للاستبدال أو التصليح المجاني لجميع الأجزاء التي يتكون منها الخلاط والتي كان بها خلل وقت شرائه بسبب عيوب التصنيع.

7) في حالة وجود أعطال متكررة أو أعطال يتعدى إصلاحها وكانت ناجمة عن عيوب التصنيع المذكورة أعلاه، يُستبدل الجهاز وفقًا لتقدير جهة التصنيع الخاص.

8) لا يشمل الضمان الضرر الناجم عن:

- الاستخدام الخاطيء أو غير السليم
- العيوب الناجمة عن حالات الكسر العرضية أو التهاون بالجهاز.
- عدم اتباع التعليمات والتحذيرات، والتركييب والصيانة على نحو خاطيء
- تشغيل إحدى وظائف الخلاط وهو خال من المواد (أثناء خلو الدورق)
- الصيانة و/أو التعديلات التي يجريها أفراد غير مصرح لهم
- استخدام قطع غيار غير أصلية

(h) أي مشكلة أخرى لا علاقة لها بعيوب التصنيع. ويُستثنى من الضمان أي مطالبات أخرى بخلاف الحقوق القانونية.

(9) لا تتحمل جهة التصنيع عن أي أضرار مادية أو إصابات بشرية مباشرة أو غير مباشرة، أو أضرار تلحق بالأشياء أو الحيوانات المنزلية، التي قد تنشأ عن عدم الالتزام بتعليمات السلامة الواردة في هذا الدليل، وخاصة عدم اتباع تعليمات تركيب الخلاط، واستخدامه وصيانته.

(10) لا تمتد فترة الضمان بسبب استبدال الجهاز أو إصلاحه. ولا يشمل الضمان حالات استبدال المواد الاستهلاكية مثل الدوارق/الأوعية، والغطاء، وكوب التعبئة، والشفرات، ومجموعة الشفرات ومقبس المحرك

(11) يسري الضمان بدءاً من تاريخ الإيصال الدال على الشراء ومن تاريخ تسلّم بطاقة الضمان الصادرة من كازا بوجاتي «Casa Bugatti»: يرجى زيارة موقع بوجاتي «Bugatti» الإلكتروني التالي لمعرفة إجراءات تسجيل ضمان المنتج: www.casabugatti.com. ويرجى الاحتفاظ بالإيصال طوال مدة الضمان بأكملها. وفي حالة إعادة المنتج، سيلزم على الدوام تقديم دليل الشراء.

(12) لمعرفة تفاصيل ضمانات الأجهزة المشتركة خارج الاتحاد الأوروبي، اتصل بالموزع المعتمد التابع لبوجاتي «Bugatti»، أو أرسل رسالة إلكترونية إلى هذا العنوان الإلكتروني: diva@casabugatti.it لمعرفة أحد الموزعين القريب من منطقتك.

(13) إذا احتاج خلاط فنتو «Vento» إلى خدمة صيانة أو إصلاح يدخل ضمن شروط هذا الضمان، يرجى الاتصال ببوجاتي «Bugatti» لتقديم المساعدة بموجب الضمان. وبالنسبة للأجهزة التي تُشترى في إحدى دول الاتحاد الأوروبي، فأرسل رسالة إلى هذا العنوان الإلكتروني:

diva@casabugatti.it أو مركز الخدمة المعتمد التابع لبوجاتي «Bugatti» في إحدى دول الاتحاد الأوروبي القريب من منطقتك بالبحث على الموقع الإلكتروني الرسمي التالي: <http://www.casabugatti.com/service-center>. وفي حالة شرائه من خارج دول الاتحاد الأوروبي، اتصل

بالموزع المعتمد التابع لبوجاتي «Bugatti»، أو أرسل رسالة إلكترونية إلى diva@casabugatti.it لمعرفة الموزع القريب من منطقتك.

(14) يجب تقديم أي مواد ترسل إلى بوجاتي «Bugatti» بموجب الضمان في هذا الدليل في عبوة مناسبة أو أصلية. ويتحمل العميل تكاليف شحن الجهاز الوارد إلى الشركة لخدمة صيانته بموجب الضمان. ولا تعاد أي منتجات أو تُرسل بدون موافقة بوجاتي «Bugatti». ويجب أن تحمل جميع المنتجات المُعادة رقم تصريح إعادة على نحو واضح على الجزء الخارجي من الصندوق. وسيُعاد أي منتج يُرسل إلى بوجاتي «Bugatti»

بدون موافقة أو تصريح مسبقين إلى عنوان مرسل المنتج «بحالته» وبدون إصلاحه.

(15) الضمان المحدد الموضح أعلاه هو وسيلتك الوحيدة، لذلك أنت ترفض صراحةً وكذلك بوجاتي «Bugatti» بموجب هذا الضمان أي ضمانات أو أحكام أخرى سواء أكانت صريحة أم ضمنية، أم قانونية أم غير ذلك، بما في ذلك أي ضمان ضمني لتقابلية المنتج للشراء وأي ضمان ضمني لصلاحيته لغرض محدد ويدخل في ذلك على سبيل المثال لا الحصر عمومية الأمور التي سبق ذكرها، وكذلك تستبعد أنت وبوجاتي «Bugatti» بموجب هذا

الضمان على نحو صريح – على النحو الذي يجيزه القانون – تطبيق أي تشريعات تتعلق ببيع البضائع وكذلك اتفاقية الأمم المتحدة المتعلقة بال عقود الخاصة بالبيع الدولي للبضائع كونها قابلة للتطبيق. لأن بعض السلطات القضائية لا تسمح بوضع قيود على الضمانات الضمنية أو على التعويضات

الخاصة، أو العرضية أو التبعية.

(16) يقوم الجهاز بتسجيل كل الوظائف ومشكلات التشغيل المحتملة أثناء الاستعمال. لضمان أفضل خدمة سيتم مراجعة هذه المعلومات عند القيام بتقديم الخدمة الفنية وإجراء أعمال الصيانة.

ضمان الاستخدام التجاري:

كذلك يمكن استخدام خلاط فنتو «Vento» من إنتاج شركة بوجاتي «Bugatti» في الأغراض التجارية. لمعرفة المزيد عن مجمل شروط الضمان، يرجى الاتصال ببوجاتي «Bugatti» عن طريق هذا الموقع الإلكتروني: www.casabugatti.com لطلب المساعدة بموجب الضمان. وبالنسبة

للأجهزة التي تُشترى داخل إحدى دول الاتحاد الأوروبي، ترسل رسالة إلى هذا العنوان: diva@casabugatti.it أو مركز الخدمة المعتمد التابع لبوجاتي «Bugatti» في إحدى دول الاتحاد الأوروبي القريب من منطقتك بالبحث على الموقع الإلكتروني الرسمي التالي:

<http://www.casabugatti.com/service-center>. وفي حالة شرائه من خارج دول الاتحاد الأوروبي، اتصل بالموزع المعتمد التابع لبوجاتي «Bugatti»، أو أرسل رسالة إلكترونية إلى diva@casabugatti.it لمعرفة الموزع القريب من منطقتك.

في حالة حدوث عطل في الخلاط، اتصل بموزع معتمد تابع لبوجاتي «Bugatti» الذي سيعيد هذا الخلاط إلى جهة التصنيع.
يتحمل المشتري جميع تكاليف النقل و/أو الإرسال المتعلقة بالإصلاحات، بغض النظر إن كانت هذه التكاليف يشملها الضمان أم لا.
احتفظ بعبوة الخلاط الأصلية لإرساله فيها إن أمكن ذلك.

التخلص من المنتج وفقًا للاتحة الأوروبية رقم 2002/96/EC
عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص منه مع نفايات المدن. إذ يمكن تسليمه لمراكز النفايات المعزولة التابعة لهيئة محلية أو للموزعين الذين يقدمون هذه الخدمة.

يساعد التخلص المنعزل من الأجهزة المنزلية في تفادي النتائج السلبية المحتملة ذات الصلة بالبيئة والصحة والتي تحدث بسبب عملية التخلص على نحو غير صحيح وكذلك تساعد على استعادة المواد المصنوعة من هذه الأجهزة بغرض توفير الموارد والطاقة بشكل كبير. يشير رمز سلة النفايات الممتلئة التي تحمل علامة التقاطع الموجود على المنتج إلى ضرورة التخلص من هذا الجهاز المنزلي على نحو منفصل.

重要告示

亲爱的顾客，感谢您选择卡萨·布加迪Vento搅拌机。如同其他家用电器，搅拌机必须正常地使用，以避免人身伤害和搅拌机损坏。

首次使用搅拌机前，请先仔细阅读所有安装，操作，维护，和安全说明。除非您非常熟悉技术手册的说明，否则不要操作搅拌机。

注意

本公司不承担因以下因素所造成的任何损害：

- 不正确地操作或使用于其他用途
- 运行搅拌机功能时，搅拌机内是空的
- 让未经授权的人进行维修
- 使用非原装零部件和配件

技术手册

欲了解更多信息，或在这些说明中未得到充分解决问题的情况下，请联系卡萨·布加迪客户服务中心。

请妥善保管本技术手册 并且记住

将本技术手册交给下一位使用搅拌机的人。如果使用搅拌机前本技术手册已经丢失了，请要求卡萨·布加迪客户服务中心提供技术手册，或传送电子邮件至

diva@casabugatti.it

，或从

www.casabugatti.it

下载

在首页您可见到本技术手册的插图。阅读使用说明时，请从第一页开始。

索引

页数204

技术指标

页数“

搅拌机配件说明

页数“

搅拌机控制

页数205-207

重要安全措施

页数208

安装和启动

页数209

叶片装置（5）的安装与拆卸

页数210-213

建议和推荐使用方式

页数210

使用速度60的功能

页数210

使用脉冲功能（脉冲按钮11）

页数211

使用加注量杯(1)

页数211

使用测温仪搅拌棒(8)

页数212

使用7种预设功能

页数213

使用B-主厨应用程序

页数213-214

清洁和保养

页数214-216

故障排除

页数217-220

保修



文本所有细节都已被仔细检查。本公司保留解释阐述的文字是否有打印错误或误导信息的全部权利。备注：请您注意，本公司保留对包含在本使用技术手册中的每个产品的细节和内容作出更新的权利，包括技术规格。本公司也保留本使用技术手册更改的权利，恕不另行通知。所有产品外观，形状和颜色是基于实际物理产品的标准。

转速表*

转速	每分钟 转数	转速	每分钟 转数
1	400	31	9200
2	600	32	9400
3	800	33	9600
4	1000	34	9800
5	1200	35	10000
6	1400	36	10200
7	1600	37	10400
8	1800	38	10600
9	2000	39	10800
10	2200	40	11000
11	2400	41	11200
12	2600	42	11400
13	2800	43	11600
14	3000	44	11800
15	3400	45	12000
16	3800	46	12200
17	4200	47	12400
18	4600	48	12600
19	5000	49	12800
20	5400	50	13000
21	5800	51	13200
22	6200	52	13400
23	6600	53	13600
24	7000	54	13800
25	7400	55	14000
26	7800	56	14200
27	8200	57	14400
28	8600	58	14600
29	8800	59	14800
30	9000	60	15000

* 该速度记录是在没有装载的情形下

技术规格

电源	请参阅设备下方标牌
额定功率	请参阅设备下方标牌
尺寸	约 25 x 25 x 高 51 公分
机身	ABS; Tritan PCT BPA-free 的罐子
重量	约 6.1 公斤
电源线长度	约 1.0 米
结合热过载保护	

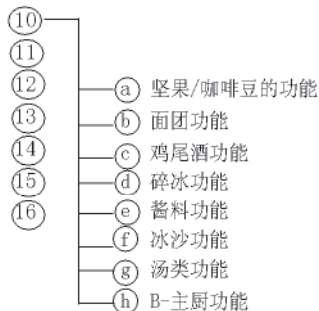
搅拌机零部件说明

加注配料量杯	
盖子	
PC Tritan BPA-free 罐子, 2.0 公升 - 64 盎司	
螺母圈	
组装刀片单元	
电动机基体	
可拆卸式电源线插头 (仅限于家用) - 固定式电源线 (商业用途) -	
测温仪搅拌棒	
刷子	

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥
- ⑦
- ⑧
- ⑨

显示零部件说明

近距离触摸屏控制面板
手动速度选择器和脉冲/旋钮
停止键
转速显示
时间显示
蓝牙图标
启动键



重要安全措施

请仔细阅读所有技术手册。该设备仅由已接受培训的成年人使用。请妥善保存这些技术手册。

1. 为防止严重伤害，电击和火灾，请勿将部分或全部电源线，插头，或搅拌机机体浸入在水或其他液体中。

2 搅拌机设计用于家用和专业用途。搅拌机 只用于指定用途。不要进行任何技术改装。

3 使用设备靠近儿童时，近距离的监管是必要的。

儿童或肢体，感官或心智能力低 或缺乏经验和知识的人，除非受监督或指导，否则不可使用设备。搅拌机 只能由了解和按照技术手册的成年人使用。

4 切勿触碰带电零部件。可能会导致触电和严重的人身伤害。连接 搅拌器到具有相应电压的插座。电压必须对应于 设备下方标牌上的电压。裸露或湿脚时不要使用搅拌机。

5 内含插头的短电源线。切勿使用可拆卸式长电源线或延长的电源线。只使用合格的电工确认符合接线规定。切勿使用插头/插座适配器。如果使用可拆卸式长电源线或延长的电源线：

- a) 可拆卸式长电源线或延长电源线的电气额定值 应至少与搅拌机下方标牌上的电压一样。
- b) 切勿将长电源线或延长电源线通过家具或台面或桌面的地方，避免儿童通过时被电源线拉或绊倒。
- c) 切勿将搅拌器或电源线放在有热气的范围或电炉、烤箱的附近。
- d) 切勿在室外使用。
- e) 切勿让电源线挂在桌子或柜台边缘，或接触热表面。
- f) 当搅拌机已经发出故障或已损坏，请不要再操作。并且将设备 送到就近的授权维修机构进行检查或修理。
- g) 如果电源线或插头被损坏，就必须由制造商或经授权的服务中心或有资格的人替换 以避免所有的风险。
使用非制造商推荐的配件 可能会引起火灾，电击和人身伤害。

重要安全措施

- 6请确认儿童不能玩搅拌机。孩子们没有意识到电子设备是危险的。清洁和用户维护不应由没有受监督的儿童进行。
- 7将搅拌机放在平面上，确保牢牢地固定在平坦表面上，使得搅拌器是稳定的。警告：切勿在斜面上操作搅拌机。切勿放置搅拌机在高温表面或接近明火处。
- 8当搅拌机开启时，切勿将厨房用具或其他工具放到罐子内。当搅拌机正在运行时，将任何用具放到罐子内，可能会导致严重的人身伤害或搅拌机无法修复的损坏。只有当搅拌机关闭和从插座移除插头（7），才可以使用刮刀。
9. 为了确保搅拌机正常工作，请将其放置在光线充足清洁的房间内，并且靠近电源插座的水平桌面上。请保持搅拌机离墙至少10厘米（4英寸）。
- 10没人看顾搅拌机；搅拌器不能使用；移除/拆卸任何配件前；清洗和/或更换配件前，请务必移除电源插座上的插头（7）。
- 11切勿由于任何原因，将潮湿的手，或湿抹布触摸搅拌机。
如果不使用和清洗前，请务必拔下插头。切勿拉拽电源线来拔下插头。拆卸和连接各配件前，请务必拔下插头。
清洁搅拌机必须使用干或微湿的非研磨性布料，加入几滴无腐蚀性的中性洗涤剂（不要使用溶剂）。仅清洗搅拌机表面。
- 12搅拌机在使用中必须被监管。
- 13搅拌机运行时，必须将一只手放在盖子上部（混合热的食物，或液体时必须戴上烤箱手套）。
- 14空罐子时不要运行速度60或脉冲功能，您可能会损坏 组装刀片单元的机械零部件（5）。
- 15请勿放入超过最大允许容量2.0升（64盎司）的原料和食品。
- 16不要触摸移动零部件。
- 17这些刀片很锋利。请小心谨慎操作。
- 18切勿将刀片（5）浸泡在水中，而且切勿将液体长时间留放在罐中（3）。
- 19除非罐子（3）已被完全地固定，否则切勿在基体（6）放置完整的刀片单元（5），以避免严重的人身伤害和搅拌机不可修复的损坏。
- 20使用搅拌器之前，请确认罐子（3）固定在基座（6），并且所述加注量杯（1）的盖子（2）固定在罐子上。
- 21直到刀片已经完全停止，否则为了避免人身伤害和设备损坏，切勿从基座（6）上卸下罐子（3）。
- 22搅拌机运行时，盖子（2）和加注杯量（1）必须始终在适当的位置。
- 23切勿插入您的双手到食物里。使用加注杯量或适当器皿倾倒，或将食物放进罐子里。

重要安全措施

24不要试图取下安全装置：您可能会导致严重的人身伤害 或严重损坏搅拌机。

25开始总是以低速混合，仅在必要时增加速度。

26罐子（3）不用于存储食物。不使用时，始终保持里面是空的，干燥，和清洁。

27将食物切块或切片以为了达到最佳结果。

28当混合热的液体请戴上烤箱手套。

29如果您希望将高密度的食物做成您需要的冷饮，您可以慢慢地分次添加冰块。使用脉冲按钮（14），以获得更好的结果。

30当发生故障，缺陷或疑似缺陷的情况下，立即拔下电源插座上的插头。如果搅拌机发生故障了，切勿使用搅拌机。必须由布加迪服务中心 进行维修。联系您的经销商和/或布加迪客户服务中心。

使用二氧化碳（CO2）灭火器救火。不要使用水或粉末灭火器。

31Vento搅拌机装备具有超温自动保护。该系统 将使搅拌机的电动机寿命更长。如果单元体过热将自动停止其所有的功能，显示屏将出现E3。通风风扇将继续运行以降低单元体温度。搅拌机温度冷却之后 将能再次正常运行。

安装和启动

原厂包装是专门为邮寄送交而设计。请保留该包装，以便日后如果需要寄回搅拌机到供应商维修。在安装搅拌机前，请严格遵守之前安全技术手册中指定的所有规定。

从包装取出搅拌机后，请检查搅拌机在运输或拆包过程中材料，包装，保修单是否完好或其他任何东西进入电动机基座的外壳内（6）（如：在齿轮顶部周围）或罐子（3）。

请将含有搅拌机的塑料袋远离儿童：它可能会导致窒息。

搅拌机正确完全地组装后才插上电，

搅拌机使用后要拔掉插头。

第一次使用之前，清洗加注杯（1），盖子（2）和罐子（3）。

快洗法，倒一杯热水到罐子里，并加一滴洗洁精。

将盖子（2）和加注量杯（1）放到罐子上，使用选择器（11）运行该搅拌机至少30秒。将罐子里的水倒掉，使用前再次彻底冲洗。

使用中性，非研磨性和非腐蚀性的清洁剂清洗，冲洗并仔细擦干。

只需用干的软布擦拭去除积累在搅拌机电动机基体（6）的灰尘。

1) 将盖上盖子（2）的加注杯（1）组装到罐子（3）的顶部;要做到这一点，请小心把盖子的阶梯形件对应于该罐子的倾倒部分。

2) 搅拌机设置有布加迪安全系统，以加强电动机运行后的安全，除非盖子完全地放置在罐子上而且罐子本身也被正确地放置在电动机基座（6）。

3) 通过上述检查步骤，并严格遵守安全说明后，连接主电源。

连接电源：电流具有造成死亡的危险性。请务必严格遵守安全说明。

该Vento搅拌机必须通过电源线（7）连接插座，插座电压符合搅拌机下方标牌上的电压。

从插座拔下插头前，确保搅拌机完全停止了。检查速度选择器（11）设定为零（0），等到完成目前的任务，才从墙壁插座上拔下插头。从插座上拔下插头时切勿拉拽电源线（7）。

切勿使用有缺陷或损坏的电源线。

切勿使电压与水接触：您可能会引起短路！（请严格遵守之前安全技术手册中指定的所有规定）。

叶片装置 (5) 的安装与拆卸

仅在需要更换叶片装置 (5) 时, 才可对该装置进行安装或拆卸。如需安装或拆卸, 请联系布加迪客服中心或发送邮件至 diva@casabugatti.it, 获得以下操作所需的叶片装置 (5) 及工具 (5a)。

如何从罐子 (3) 取下刀片单元 (5)。

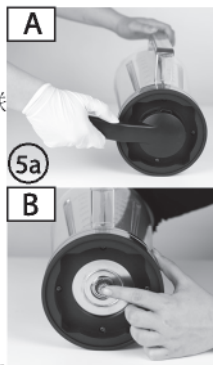
注意! 操作期间请戴手套:

- 1) 在一个平坦的表面上放块布料;
- 2) 从罐子取下加注量杯 (1) 的盖子 (2);
- 3) 将罐子 (3) 侧放在布上;
- 4) 图片A: 将工具 (5A) 放到罐子 (3) 基座下方的螺母环 (4)。逆时针转动。

这将拧开组装的刀片单元。

5) 图片B: 用一只手维持牢固地组装刀片单元 (5) 和用另一只手推它的底部部分进入罐子中 (3)。这使得能够

从罐子 (3) 取下刀片单元 (5)。请务必戴上手套。



如何组装刀片单元 (5) :

注意! 操作期间请戴手套:

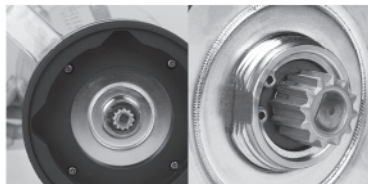
- 1) 从罐子取下加注量杯 (1) 和盖子 (2);
- 2) 将罐子 (3) 侧放在平坦的表面上;
- 3) 图片C: 戴手套, 由两个中央插脚用一只手取组装刀片单元 (5);
- 4) 图片D: 请注意, 两个孔与组装刀片单元 (5), 这两个零部件不是圆的而是平坦的。
- 5) 图片D & E: 进入打开的罐子 (3) 正确地插入组装刀片单元 (5)

在罐的底部 (3); 轻轻地推组装刀片单元 (5) 插入孔中, 直到到达罐的底部。请注意, 不要推得太用力: 刀片很犀利!

6) 将螺母环 (4) 放在工具 (5A) 上。一只手拿组装刀片单元 (5), 并把它穿过罐子 (3) 的孔。另一只手拿工具 (5A) 与螺母环 (4)。把它放在罐子 (3) 基座下, 牢牢拧紧螺母环 (4) 上的装配刀片单元的螺纹部分 (5) 插入罐子 (3) 的孔, 顺时针旋转。



C



D



E



F

建议和推荐使用方式

A. 使用速度60的功能

- 1) 严格遵守之前指定的所有安全，安装和使用说明。
- 2) 一旦电源线(7)插上插头所有近距离触摸屏(10)开启，马上，只有红色的启动按钮(16)闪烁，显示屏显示OFF。这是一个重要的信号，指示该搅拌机被连接到电源并且因此载有带电电流，而搅拌机功能处于待用中。
- 3) 将已按照技术手册组装的罐子(3)，装在电动机基座(6)。
- 4) 从罐子(3)取下盖子(2)和加量杯(1)；
- 5) 将食物切块或切片，以获得最佳的结果。
- 6) 将您要在搅拌的食品放入罐子(3)内(不超过最高准许含量2.0公升-64盎司)，并把完全地盖上盖子(2)的加量杯(1)放回罐子上(3)。
- 7) 当罐子(3)和盖子(2)正确地在电动机基座(6)，可通过触摸闪烁的启动按钮(16)启动搅拌机的功能：红色启动按钮(16)现在是稳定的而且显示器上所有图标(10)开启中。
- 8) 用一只手牢牢地握住罐子(3)并转动速度选择器(11)到所需的速度。
提高速度：按顺时针方向旋转旋钮速度控制(11)；
降低速度：按反时针方向旋转旋钮速度控制(11)；
该速度60是参照转换表RPM(每分钟转数)。
- 9) 在任何时间搅拌机可以简单地通过触摸显示器(10)上的红色停止按钮(12)，或通过逆时针方向旋转旋钮速度控制(11)停止，直至速度为0；
- 10) 移除罐子(3)，握住罐子(3)手柄，将其垂直向上从电动机基座(6)移除。倾倒混合后的食品，取下盖子(2)。
- 11) 当搅拌机内还有任何液体，不要从罐子(3)松开刀片单元(5)的螺母环(4)，因为这会导致液体从罐子(3)的底部泄漏。
- 12) 当混合热的液体请戴上烤箱手套。
- 13) Vento搅拌机设置有布加迪安全系统，以加强运行安全，该系统允许电动机只有在盖子(2)完全地放置在罐子(3)上而且罐子(3)本身也被正确地放置在电动机基座(6)下才运行。

B. 使用脉冲功能(脉冲按钮11)

- 1) 严格遵守之前指定的所有安全，安装和使用说明。
- 2) 一旦电源线(7)插上插头所有近距离触摸屏(10)开启，马上，只有红色的启动按钮(16)闪烁，显示屏显示OFF。这是一个重要的信号，指示该搅拌机被连接到电源并且因此载有带电电流，而搅拌机功能处于待用中。
- 3) 将已按照技术手册组装的罐子(3)，装在电动机基座(6)。
- 4) 从罐子(3)取下盖子(2)和加量杯(1)；
- 5) 将食物切块或切片，以获得最佳的结果。
- 6) 将您要在搅拌的食品放入罐子(3)内(不超过最高准许含量2.0公升-64盎司)，并把完全地盖上盖子(2)的加量杯(1)放回罐子上(3)。
- 7) 当罐子(3)和盖子(2)正确地在电动机基座(6)，可通过触摸闪烁的启动按钮(16)启动搅拌机的功能：红色启动按钮(16)现在是稳定的而且显示器上所有图标(10)开启中。
- 8) 用一只手牢牢地握住罐子(3)并转动速度选择器(11)到所需的速度。

要提高速度：按顺时针方向旋转旋钮速度控制（11）；

要降低速度：按反时针方向旋转旋钮速度控制（11）；

该速度60是参照转换表RPM（每分钟转数）。

注意当电动机正在运行时手始终保持放在盖子上面。

9) 脉冲功能可用于搅拌机运行中的所有速度。

10) 按旋钮速度控制（11），以达到最大速度。只有按它，脉冲功能才被启动。这使得刀片旋转到最大速度，直到松开脉冲按钮（11）。

11) 一旦松开脉冲按钮（11），该搅拌机将返回到速度选择器（11）的速度。

12) 当混合热的液体请戴上烤箱手套。

13) 只有当搅拌器关闭和从插座移除插头（7）才用刮刀

C. 使用加注量杯(1)

加注杯用来从盖子的孔放入少量的成分。加注量杯（1）最大含量为50毫升。仅当搅拌机关闭才可以取出加注量杯（1）从盖（2）中心孔放入成分。

D. 使用测温仪搅拌棒(8)

搅拌棒允许使用在常规使用搅拌机不能混合的浓稠和/或冻结的成分

。搅拌棒能防止

在混合时刀片和成分之间产生的气泡，

保持食品流动循环（见图G）。

布加迪温度计搅拌棒也可用于测量搅拌中的混合物的温度。要知道温度只要将搅拌棒（8）浸入搅拌机的罐子（3），按下该顶部的按钮会显示混合物的温度（见图H）。按下按钮3秒钟，切换温度单位从° C到° F，反之亦然。

卸下加注量杯（1），并正确地通过该盖子的中心孔（2）插入搅拌棒（8）到罐子内（3），如下图。当搅拌机关闭才可以进行此操作。

只有当盖子放置在罐子（3）上，才使用搅拌棒（8）。如果盖子未放置在罐上，不要使用搅拌棒。



G










H

建议和推荐使用方式

E. 使用7种预设功能

- 1) 严格遵守之前指定的所有安全，安装和使用说明。
- 2) 一旦电源线（7）插上插头所有近距离触摸屏（10）开启，马上，只有红色的启动按钮（16）闪烁，显示屏显示OFF。这是一个重要的信号，指示该搅拌机被连接到电源并且因此载有带电电流，而搅拌机功能处于待命中。
- 3) 将已按照技术手册组装的罐子（3），装在电动机基座（6）。
- 4) 从罐子（3）取下盖子（2）和加注量杯（1）。
- 5) 将食物切块或切片，以获得最佳的结果。
- 6) 将您要在搅拌的食品放入罐子（3）内（不超过最高准许含量2.0 公升-64盎司），并把完全地盖上盖子（2）的加注量杯（1）放回罐子上（3）。
- 7) 当罐子（3）和盖子（2）正确地在电动机基座（6），可通过触摸闪烁的启动按钮（16）启动搅拌机的功能：红色启动按钮（16）现在是稳定的而且显示器上所有图标（10）开启中。
- 8) 预设功能用来避免任何手动改变速度，改善搅拌混合的结果。
- 9) 通过触摸感应触摸屏上的图标（10），选择需要的7种预设功能（见下表）；
- 10) 选择的图标开始闪烁；
- 11) 按下开始键（16），启动功能。

注意！
符号*的功能（面团、鸡尾酒、碎冰、汤、冰沙、酱）特点是利用自动预置速度的变化获得更好的搅拌结果。

图标	功能	预设时间	预设转速
	坚果/咖啡豆	45秒 ≈	变量
	面团 250克/8.82盎司	55秒 ≈	变量
	鸡尾酒	1分 ≈	变量
	碎冰 12个	50秒 ≈	变量
	汤类	9分 ≈	变量
	冰沙	1分 ≈	变量
	酱料	1分 ≈	变量

建议和推荐使用方式

F. 使用B-主厨应用程序

B-厨师（B-Chef）是通过“蓝牙4双模低能”连接平板电脑和智能手机的布加迪应用程序。这个程序有助于烹饪，像专业厨师做饭一样。

B-厨师的应用程序允许：

- 咨询丰富的布加迪食谱数据库；
- 专业厨师的最新建议，食谱和趋势；
- 选择由自己做配方或咨询B-厨师功能的帮助；
- 在社交网络上或布加迪网络分享食谱；
- 邀请朋友吃饭；
- 写购物清单，并以电子邮件送交；
- 储存您最喜爱的食谱，打造个人食谱；
- 送交您的食谱到布加迪食谱数据库，扩大布加迪食谱数据库的资料。

B-厨师的应用程序提供了使用手动配方的步骤，或B-厨师应用程序帮助手动烹饪。

使用智能手机或平板电脑只需下载B-厨师的应用程序，

然后按照上面的应用程序即可在B-厨师的应用程序帮助下烹饪。

清洁和保养

不使用和清洗前，请务必拔下插头。拔掉搅拌机电源线，请不要拉拽。
不要将搅拌机电源线和插头浸泡在水或其他液体中。

- 1) 搅拌机必须从插座拔掉电源线才可进行清洁。拔掉搅拌机电源线，请不要拉拽。
- 2) 建议您在使用后应立即清洗搅拌机。
- 3) 切勿将电动机基座（6），或用电源线（7）插入湿的插头。
- 4) 用湿布擦拭，清洁电动机基座（6），然后擦干。不要使用研磨清洁剂。
- 5) 刷子（9）能彻底清洁盖子（2）的内槽，以及罐子（3）和安全系统钢筋把之间的空间。
- 6) 请勿触摸刀片。要清洗时将它们放置在流水下并用刷子刷。在空气中干燥。
。让儿童远离刀片：它们可能会导致严重的人身伤害。
- 7) 再次使用搅拌机之前，检查所有零部件都正确安装而且完全干燥了，尤其是电动机基座（6）。
- 8) 玻璃壶不能在洗碗机清洗（3）。内部可以用热水手洗，外部只能用湿布进行清洁

9) 快洗法, 倒一杯热水到罐子里, 并加一滴洗洁精。将盖子 (2) 和加注量杯 (1) 放到罐子上, 使用选择器 (11) 运行该搅拌机至少30秒。将罐子里的水倒掉, 使用前再次彻底冲洗。

10) 为了能达到最佳的生活品质, 保持Vento的智能搅拌机良好的工作秩序是很重要的, 请遵循以下简单的保养秘诀:

a) 使用保护手套手动旋转刀片轴承的轴, 确保旋转不会发生无法拧紧或旋转异常的情形。如果刀片无法拧紧或旋转异常, 请联系布加迪服务中心: diva@casabugatti.it 的保修信息或布加迪授权经销商服务中心。

b) 定期检查驱动器插槽, 避免插槽可见的磨损, 裂缝, 或刹车。如果损坏, 请联系布加迪服务中心: diva@casabugatti.it 的保修信息或布加迪授权经销商服务中心。



故障排除

本使用说明不包括每一个可能的条件或情况。当操作或其他任何机械时, 请正确判断。

如果怀疑Vento搅拌机发生故障或缺陷或异常, 应立即拔下电源插头。

如果您无法按照本手册指导排除故障, 请与布加迪客户服务联系。执行不正确的维修会使使用者暴露在严重危害的环境。本公司不承担因维修执行不当所造成的损坏或人身伤害, 在此情况下, 也不承担保修责任。

问题	可能的原因	解决方法
电动机无法启动转动	<p>1) 搅拌机的电源线 (7) 的插头没有完全地插在墙上的插座。</p> <p>2) 搅拌机的电源线 (7) 的插头没有完全地插入电源基地背面的插槽 (6)</p>	<p>1) 检查电源基地 (6) 的搅拌机电源线 (7) 的插头是否连接到电源插座。</p> <p>2) 检查电源基地 (6) 的搅拌机电源线 (7) 的插头是否连接到电源插座。</p> <p>的检查房子断路器开关或保险丝确保设定是ON位置。</p> <p>检查是否有电力系统。</p>

<p>显示器 (10) 未开启。</p>	<p>1) 搅拌机的电源线 (7) 的插头没有完全地插在墙上的插座。</p> <p>2) 搅拌机的电源线 (7) 的插头没有完全地插入电源基地背面的插槽 (6)</p>	<p>1) 检查电源基地 (6) 的搅拌机电源线 (7) 的插头是否连接到电源插座。</p> <p>2) 检查电源基地 (6) 的搅拌机电源线 (7) 的插头是否连接到电源插座。</p> <p>检查房子断路器开关或保险丝确保设定是ON位置。</p> <p>检查是否有电力系统。</p>
<p>该显示器完全关闭。</p>	<p>1) 未将插头正确地插入墙上的插座或搅拌机基座的插槽。</p> <p>2) 电源是关闭的。</p> <p>3) 保护熔丝无法正常工作。</p>	<p>1) 检查并插入墙上正确的插头或搅拌机单元插槽。</p> <p>2) 检查您的电源总开关。</p> <p>3) 联系布加迪客户服务</p>
<p>当进行柔软的混合, 您听到或感觉到罐子 (3) 的高振动。</p>	<p>1) 这是正常的, 如果您正在揉制面团。</p> <p>2) 组装的刀片单元 (5) 太松了。</p>	<p>1) 每次混合坚硬或重的成分, 您听到或感觉到罐子 (3) 的高振动。这是正常振摇不应被认为是故障的振动。</p> <p>2) 按照清洁和保养章节的第9点。</p>
<p>混合的成分搅拌不足。</p>	<p>1) 混合的成分过冷或过于固态。混合过程中产生气穴。</p> <p>2) 混合时间不够。</p>	<p>1) 混合过程中确保混合的成分没有空化 (产生气泡)。当成分过冷或固体, 该搅拌器刀片会产生空转。这种现象, 可通过减少冰块, 增加液体和/或确保冷冻成分不低于-12°C (10° F) 来避免。</p> <p>2) 增延长混合时间。如果混合成分搅拌好, 但还没有足够的时间完成混合, 试试使用更长周期的程序, 或者按脉冲旋钮 (11), 延长混合时间。</p>
<p>按下搅拌机启动按钮 (16) 后, 无法启动混合功能。</p>	<p>布加迪安全系统正常工作保护使用者。</p>	<p>确认盖子 (2) 正确地放置在罐子 (3) 和正确插入罐子 (3) 电动机基座 (6)。</p>

<p>調理機在攪拌過程中自動停止。</p>	<p>1) 罐 (3) 被意外損壞，其已經偏離電機座 (6) 上的原位置。在攪拌過程中，</p> <p>2) 的蓋子 (2) 被取下。</p>	<p>1) 攪拌時應小心操作以免損壞罐子 (3) ，由於Bugatti安全系統的作用，調理機將停止。</p> <p>2) 攪拌時應小心操作，不得取下蓋子 (2) ，由於Bugatti安全系統的作用，調理機將停止。</p>
<p>顯示器顯示 E3 (錯誤 3) 。</p>	<p>過熱： 調理機電機自動熱保護啟動：該項內置功旨在保護電機並防止機器因過熱受到損壞。</p>	<p>請耐心等待，直至通風扇停止運行，此時裝置冷卻完畢。冷卻後，調理機能夠再次正常運行。</p> <p>如您不完全確定如何使用該機器，請您只選擇Bugatti菜譜進行加工。加工時請勿低於/超過推薦速度。</p> <p>加工時請勿超過推薦時間。</p> <p>使用溫度計攪拌棒 (8) 以加工粘稠混合物並保持材料可圍繞及通過葉片。</p>
<p>顯示器顯示 E2 (錯誤 2) 。</p>	<p>1) 過載： 調理機電機自動熱保護啟動：葉片 (5) 被食物卡住，該項內置功旨在保護電機並防止機器因過熱受到損壞。</p> <p>2) 保護熔絲因超載不起作用。</p>	<p>1) 拔下調理機插頭。 取下罐子 (3) ，清楚阻礙葉片 (5) 的所有食物。等待 5 秒鐘，然後插入調理機插頭。 攪拌時，逐步添加堅固和高濃度的材料。</p> <p>如您不完全確定如何使用該機器，請您只選擇Bugatti菜譜進行加工。加工時請勿低於/高於推薦速度。</p> <p>加工時請勿超過推薦時間。</p> <p>使用溫度計攪拌棒 (8) 以加工粘稠混合物並保持材料可圍繞及通過葉片。</p> <p>2) 聯繫Bugatti顧客服務部門</p>

保修

家庭用保修：

1) 为了能达到最佳的生活品质，保持Vento的智能搅拌机良好的工作秩序是很重要的，遵循这些简单的保养秘诀：

- 使用保护手套手动旋转刀片轴承的轴，确保旋转不会发生无法拧紧或旋转异常的情形。如果刀片无法拧紧或旋转异常，请联系布加迪服务中心：diva@casabugatti.it的保修信息或布加迪授权经销商服务中心。
- 定期检查驱动器插槽，避免插槽可见性的磨损，裂缝，或刹车停止系统。如果损坏，请联系布加迪服务中心：diva@casabugatti.it的保修信息或布加迪授权经销商服务中心。



2) 保修范围

布加迪保证所有者从购买普通家庭使用的机器之日起3年内，如果出现材料或者生产存在缺陷或磨损故障时布加迪或布加迪授权的服务中心将在收到该退回产品30天内，承担布加迪修复机器故障的零部件和劳动力的必要成本。如果故障的机器无法修复，布加迪将自行决定替换机器。布加迪的唯一责任是根据本保修期内维修或更换由布加迪决定完全担保的部分或零件。

本担保是由布加迪扩展到机器的所有者，只限于家庭使用。本担保不适用于商业，出租或转售为目的的产品。如果在三年保修期内变更机器的所有者，请送交电子邮件至diva@casabugatti.it更新所有者信息

3) 保修限制

此担保仅适用于普通家庭使用。此保修并不适用于商业用或非家庭应用的机器。

本保修的范围不包括以下情况：

- 不影响性能的外观变化
- 由于使用坚硬干食造成罐子表面的刮痕（如谷物）
- 变色或使用研磨剂或清洁剂或食物堆积或研磨刷的影响。
- 保修是只适用于按照技术手册正确使用操作。滥用，误用，使用疏忽，改变电动机基座，容器或零部件，暴露在正常或极度条件，或不遵守操作说明，将失去本保修担保。
- 如果机器不是由布加迪或授权的布加迪服务中心人员进行维修，本保修是无效的。布加迪将不承担任何未经授权的成本。

某些州/国家（欧盟以外）不允许保修的限制。在这些州/国家，上述限制可能并不适用于您。欧盟以外的其他担保可申请的。

4) 本保修是购买者和布加迪唯一除外补救条款。无任何布加迪员工或代表或任何其他人被授权给予其他任何保证或对本保修进行任何修改。除本文明确的以外，无论是基于合同，赔偿，保修，侵权（包括过失），严格责任或其他，对于因违反产品相关任何明示或隐含保证而导致的任何直接或间接、偶发、随之而来或其他性质的损失、不便或损害，包括任何利益损失或来自第三方的索赔要求负责，布加迪在任何情况下均无需承担责任。

5) 本保修仅适用于最初购买VENTO智能搅拌机的消费者，不得转让（需要购买凭证）。

保修期间对上述的VENTO搅拌机应用的材料和生产担保，另外还有下文规定的条件：

电动机：

- 如果布加迪直流电动机（不含任何直流电动机的附加件）在20年内损坏，仅供家庭用，布加迪将担保所有零部件和所需的劳动力成本来修复电动机基座。保修不包括运输费用。如果供商业用途，电动机保修的时限为从

购买之日起只有3年。

b) 如果布加迪直流电动机（不含任何直流电动机的附加件）在20年后损坏，仅供家庭用，布加迪将担保所需的劳动力成本来修复电动机基座。保修不包括电动机及运输费用。

零部件：

罐子/容器，盖子，加注杯，刀片和刀片组件，驱动器插槽，对材料或者生产存在缺陷从购买之日起保修期为一年。

6) 保修由于搅拌机零部件制造的缺陷。

7) 由于制造缺陷在无法挽回或反复故障下，制造商可自行决定替换机器。

8) 本保修的范围不包括因以下原因造成的损坏：

a) 不当或错误使用

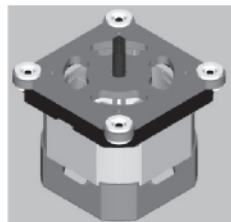
b) 因意外破损或疏忽造成的故障。

c) 未按照指示和警告，不正确的安装和维护

d) 运行任何搅拌机的功能时，搅拌机空转（罐子是空的）

e) 未经授权的人员进行维护和/或修改

f) 使用非原装零部件



罐子



盖子



加注杯



刀片组件



驱动器插槽

g) 运输

h) 不能归因于制造缺陷的其他情形。除了法定的权利任何其他声明除外。

9) 制造商不承担因不遵守本手册中所有安全说明所造成的故障，包括任何直接或间接的伤害或人身伤害，事物和家养动物的责任，特别是不遵守搅拌机技术手册安装，使用和维护的规定。

10) 更换或维修不延长保修期。保修范围不包括更换耗材，如罐子/容器，盖子，加注杯，刀片和刀片组件，驱动插槽

11) 有效保修起始日为收据上的日期也是购买凭证之日，和卡萨·布加迪保修卡收据之日期证明，请见布加迪网站之产品保修注册：www.casabugatti.com。保修期间请谨慎保存收据。如果送交产品，必须附上购买凭证。

12) 欧盟境外购买的机器，请联系布加迪授权经销商，或送交电子邮件至咨询您附近的分销商。

13) 当Vento搅拌机需要依据保修条款进行质保的服务或维修时，请联系布加迪保修服务。对于欧盟内购买的机器，请将消息送交到或通过搜索官方网站<http://www.casabugatti.com/service-center>联系您附近布加迪授权的欧盟服务中心。如果欧盟境外购买的机器，请联系布加迪授权经销商，或送交电子邮件至咨询您附近的分销商。

14) 依据条款任何物品必须原件或充分的包装后才可送交布加迪。客户负担保修服务的运费。不可寄回或送交未经布加迪保修退还授权的产品。所有退货产品在包装盒外面必须清楚地标记退货授权号码。送交到布加迪未经事先授权或批准的任何产品都将“原样”没有修复地退还到发货人的地址。

15) 上述有限保修是您的唯一仅有的补救条款，您和布加迪在此明确否认所有其他保修或条件，和所有的明示保修和隐含保修，法定或其他，包括对适用性或针对特定用途的适用性的保修，您和布加迪在此明确否认。在适用的法律允许范围内，任何商品销售法和联合国公约关于合同国际货物销售的应用程序，可以适用。某些司法管辖区不允许隐含保修或特殊，偶然或间接损害的限制。

16) 设备会记录使用过程中的每个函数和故障，以给予最好的服务。这些信息将在援助和维护时被查看。

商业用途保修：

布加迪Vento搅拌机也被批准用于商业用途。有关更完整的保修条款和条件，请通过网站www.casabugatti.com联系布加迪保修服务。对于欧盟境内购买的机器，请将消息送交到或通过搜索官方网站<http://www.casabugatti.com/service-center>联系您附近布加迪授权的欧盟服务中心。如果欧盟境外购买的机器，请联系布加迪授权经销商，或送交电子邮件至咨询您附近的分销商。

服务中心

搅拌机故障时，请联系布加迪授权经销商，其将寄回搅拌机到制造商。

不管是否属于保修范围，购买者有责任负担所有的维修运输成本。

如果可能的话，保留搅拌器的原厂包装，以便运输。

产品废弃处置符合欧盟指令2002/96 / EC。



产品使用寿命结束后不能同城市废弃物处理。可以送到当地分离废物收集中心或提供这种服务的经销商。

废弃家电处置能够避免对环境和健康可能产生的负面影响，也能够使其中的材料再利用，使显著节约能源和资源。产品上标记十字的可移动垃圾箱符号表示，必须以家电应用单独处理。



Ilcar di Bugatti S.r.l.
via Industriale, 69
25065 Lumezzane (BS)-Italia
tel. +39.030.89.82.90
fax +39.030.89.28.250
www.casabugatti.com
diva@casabugatti.it