

ufesa

BP Jupiter 1500 Max Plus

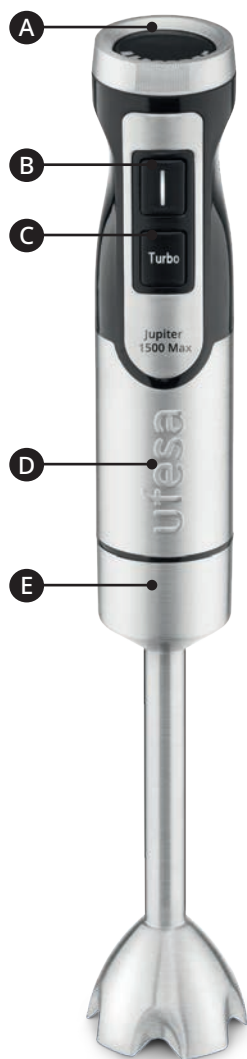
Batidora de varilla



- ES manual de instrucciones
- PT manual de instruções
- EN instructions manual
- FR mode d'emploi
- CA manual d'instruccions

- IT manuale di istruzioni
- DE bedienungsanleitung
- BG Ръководство за инструкции

AR تعليمات الاستخدام



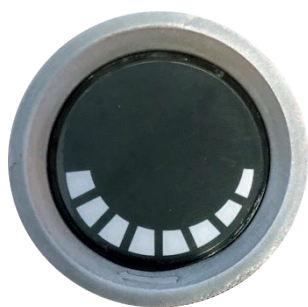
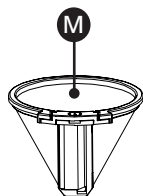
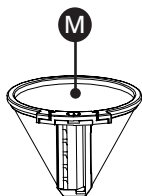
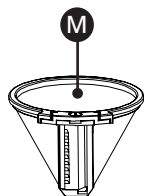
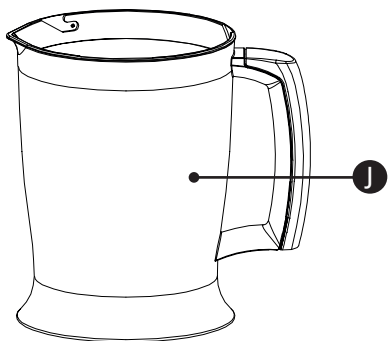
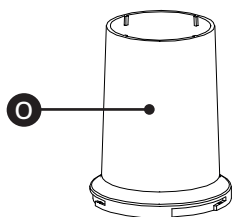
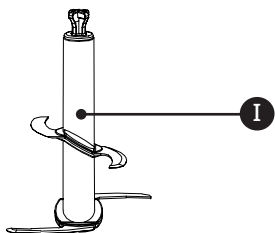
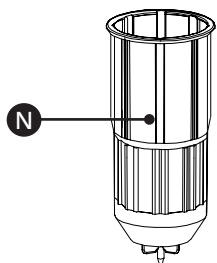
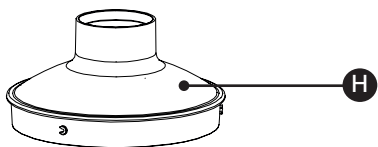
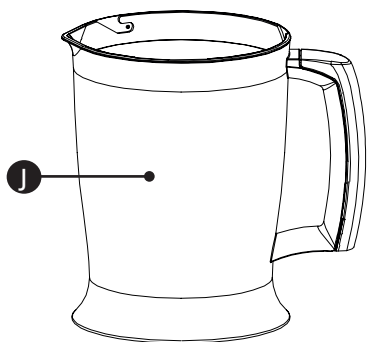


Fig.1
Abb.1
Фиг. 1
فم. ١



GRACIAS POR HABER ELEGIDO UN PRODUCTO UFESA. ESPERAMOS QUE SE AJUSTE A SUS NECESIDADES Y SEA DE SU AGRADO.

ATENCIÓN

POR FAVOR, LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO DETENIDAMENTE ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO. GUÁRDALAS EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS CONSULTAS.

DESCRIPCIÓN

- A. Control de velocidad variable
- B. Botón de encendido/apagado (I)
- C. Botón de velocidad turbo (Turbo)
- D. Unidad de motor
- E. Cuchilla
- F. Unidad de acoplamiento del accesorio para batir *
- G. Accesorio para batir *
- H. Unidad de acoplamiento de la picadora *
- I. Cuchilla de la picadora *
- J. Recipiente de la picadora *
- K. Recipiente
- L. Soporte de la cuchilla
- M. Engranaje de la cuchilla
- N. Empujador
- O. Tubo de entrada de los alimentos

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, este deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente del servicio técnico o personal con una cualificación equivalente para evitar riesgos. Respete los tiempos de funcionamiento de los accesorios indicados en sus correspondientes secciones del presente manual. Proceda conforme a la sección de mantenimiento y limpieza del presente manual para la limpieza. Advertencia: ¡posibles le-

siones por mal uso! Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas al vaciar el recipiente y durante la limpieza. Tenga cuidado en caso de que se vierta líquido caliente en la licuadora, ya que puede ser expulsado del electrodoméstico debido a una evaporación repentina. Desconecte siempre la batidora de la red de suministro eléctrico si se deja desatendida y antes de montarla, desmontarla o limpiarla. Apague el aparato y desconéctelo de la red de suministro eléctrico antes de cambiar los accesorios o de tocar las piezas movibles. Los niños no deben utilizar este electrodoméstico. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar los aparatos si se encuentran bajo supervisión o se les ha proporcionado instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura, así como haber comprendido los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato.

PRECAUCIÓN: A fin de evitar un peligro debido al reajuste involuntario del corte térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por parte de la compañía eléctrica.

Este aparato está destinado a utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato se ha diseñado para uso doméstico y no debería utilizarse, bajo ninguna circunstancia, para un uso comercial o industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el que aparece indicado en la etiqueta del producto. El cable de alimentación no debe estar enredado ni enrollado alrededor del aparato durante su uso. No utilice el aparato ni lo conecte o desconecte de la red de suministro eléctrico con las manos o los pies mojados. Para garantizar el efecto de sellado de la cuchilla de mezcla, por favor no deje que esta funcione sin carga. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa. Desenchufe el producto inmediatamente de la red eléctrica en caso de avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato. Solo el personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede realizar reparaciones o intervenciones en el aparato. Solo para uso en interiores. El producto cuenta con un componente de seguridad térmica que se activa en caso de temperaturas anormalmente altas. En caso de que este componente se active, es necesario desenchufar el producto del suministro eléctrico y dejarlo enfriar durante al menos 15 minutos.

B&B Trends S.L. no se hace responsable de ningún daño que se pueda ocasionar a personas, animales u objetos, como resultado del incumplimiento de estas advertencias.

ANTES DEL USO DEL APARATO

1. Limpie a fondo las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
2. Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (temperatura máx. 60 °C).
3. Corte los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm antes de procesarlos.
4. Monte el aparato adecuadamente antes de enchufarlo a la corriente eléctrica.

INSTRUCCIONES DE USO

UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA DE MANO

La batidora de mano ha sido diseñada para batir líquidos (p. ej., productos lácteos, salsas, zumos de frutas, sopas, bebidas mezcladas y batidos), mezclar ingredientes blandos y hacer purés alimentos ya cocinados (p. ej., para hacer comida para bebés)

1. Coloque la cuchilla de la batidora en la unidad de motor. Encajará en su sitio.
2. Sumerja por completo el protector de la cuchilla en los ingredientes.
3. Pulse el botón de velocidad (I) o el botón de velocidad turbo (Turbo) para encender el aparato.
4. Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para batir el ingrediente.

El aparato tiene una función de control de velocidad variable en la parte superior de la

unidad. Consulte la Fig. 1. Gire el control de velocidad hacia la derecha para aumentar la potencia o hacia la izquierda para disminuir la potencia.

USO DE LA PICADORA Y EL ESPIRALIZADOR 2 EN 1 PARA USARLO COMO PICADORA

La picadora está diseñada para picar ingredientes como nueces, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Las cuchillas están muy afiladas. Por lo tanto, tenga mucho cuidado al manipular la unidad de las cuchillas. Tenga especial cuidado cuando retire la unidad de las cuchillas del recipiente de la picadora, cuando vacíe el recipiente y durante la limpieza.

1. Fije la unidad de las cuchillas de corte al recipiente de la picadora.
2. Añada los ingredientes en el recipiente de la picadora.
3. Fije la unidad de acoplamiento al recipiente de la picadora.
4. Inserte la unidad de motor en el recipiente de la picadora.
5. Pulse el botón de velocidad (I) o el botón de velocidad turbo (Turbo) para encender el aparato.

Si los ingredientes se quedan pegados a la pared del recipiente de la picadora, quítelos añadiendo líquido o utilizando una espátula. Deje siempre que el aparato se enfríe después de cortar la carne.

PARA USARLO COMO ESPIRALIZADOR

El espiralizador está pensado para crear cortes en espiral de verduras y frutas, como calabacines, zanahorias, pepinos y manzanas, para usarlas en ensaladas, guarniciones y otros platos.

1. Corte el extremo del alimento (por ejemplo, zanahoria, rábano, pepino, boniato).
NOTA: Los alimentos deben ser largos y tener un diámetro de 60 mm a 100 mm.
2. Fije la zanahoria a la parte inferior del empujador de alimentos y asegúrese de que esté bien fijada.
3. Introduzca la zanahoria y el empujador de alimentos juntos en el tubo de corte de verduras. El aparato dispone de tres tipos de hojas para el espiralizador para preparar diferentes formas de alimentos.
4. Enchufe el aparato y, a continuación, presione para fijar el cuerpo al empujador de alimentos. Pulse el botón de velocidad (I) o el botón de velocidad turbo (Turbo) para encender el aparato.
5. La zanahoria procesada caerá en el recipiente.

UTILIZACIÓN DE LA VARILLA MONTA CLARAS/VARILLA BATIDORA

La varilla está diseñada para montar nata, claras de huevo, postres, etc.

1. Inserte la varilla en la unidad de acoplamiento
2. Inserte la unidad de acoplamiento en la unidad de motor.
3. Añada los ingredientes a un recipiente (use un recipiente grande y hondo para obtener mejores resultados).
4. Sumerja por completo la varilla en los ingredientes. Para evitar salpicaduras, comience a procesar seleccionando una velocidad baja en el control de velocidad variable y pulse el botón de velocidad (I).

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar el aparato.

No toque la cuchilla.

Utilice un paño de cocina seco para limpiar el producto. Está totalmente prohibido enjuagar la unidad principal con agua o sumergirla en agua.

No utilice cepillos metálicos o de nailon, productos domésticos abrasivos, diluyentes u otros productos de limpieza similares para limpiar el aparato, ya que pueden dañar su estructura superficial.

Utilice un paño suave y seco para limpiar la suciedad del cable de alimentación.

Requisitos de limpieza para cada accesorio

Accesorios de limpieza	Fregado	Enjuague	Limpieza por inmersión	Lavavajillas	Observaciones
Cuchilla de mezcla	✓	✓	X	X	No sumergir en agua
Vaso	✓	✓	✓	✓	
Componentes para batir clara de huevo	✓	X	X	X	No sumergir en agua
Varilla*	✓	✓	✓	✓	
Tapa de la cortadora	✓	X	X	X	No sumergir en agua
Cortadora	✓	✓	✓	✓	
Cuchilla de corte	X	✓	✓	✓	
Empujador	✓	✓	✓	X	
Tubo de entrada de los alimentos	✓	✓	✓	X	
Engranaje de la cuchilla	✓	✓	✓	X	
Soporte de la cuchilla	✓	✓	✓	X	

Tabla de recetas

Peso	Tiempo	Velocidad	Accesorio
Zanahorias rehogadas: 240 g Agua: 360 g	30"	MÁXIMO	Aspa para mezclar
Trozos de ternera: 300 g	10"	MÁXIMO	Picadora
Claros de huevo: 4 huevos	120"	MÁXIMO	Accesorio para batir
Zanahorias: 500 g --- 5N Empujar	-	MÁXIMO	Espiralizador

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos, conocida como RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), que establece el marco legal aplicable en la Unión Europea para la eliminación y el reciclaje de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No tire este producto a la basura. Llévelo al centro de tratamiento de residuos eléctricos y electrónicos más cercano.

OBRIGADO POR TER ESCOLHIDO O UFESA, ESPERAMOS QUE O PRODUTO CORRESPONDA ÀS SUAS EXPECTATIVAS E SEJA DA SUA SATISFAÇÃO.

AVISO

LER AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO. GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES NUM LOCAL SEGURO PARA REFERÊNCIA FUTURA.

DESCRIÇÃO

- A. Controlo de velocidade variável
- B. Botão ON/OFF (ligar/desligar) (I)
- C. Botão de velocidade turbo (Turbo)
- D. Unidade do motor
- E. Lâmina do liquidificador
- F. Unidade de acoplamento da batedeira *
- G. Batedeira *
- H. Unidade de acoplamento da picadora *
- I. Lâmina da picadora *
- J. Recipiente da picadora *
- K. Copo
- L. Assento da lâmina
- M. Engrenagem da lâmina
- N. Empurrador
- O. Tubo de alimentação de alimentos

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Se o cabo estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de serviços ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos. Respeite o tempo de funcionamento dos acessórios, indicado nas suas seções específicas do manual. Para limpar, proceda de acordo com a secção de manutenção e limpeza deste manual.

Aviso: a utilização incorreta pode causar ferimentos.

mentos! Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, quando esvaziar o recipiente e durante a limpeza. Tenha cuidado se tiver deitado líquidos quentes no liquidificador, pois estes podem ser ejetados do aparelho devido a uma evaporação repentina. Desligue sempre o liquidificador da tomada se estiver sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar. Desligue o aparelho e tire-o da tomada antes de trocar acessórios ou de tocar nalguma peça que se mova durante a utilização.

Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças. Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

CUIDADO: De forma a evitar acidentes relacionados com a redefinição inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja frequentemente ligado e desligado pelo utilizário. Este aparelho está preparado para ser uti-

lizado a uma altitude máxima de 2000 m acima do nível do mar.

AVISOS IMPORTANTES

O aparelho destina-se a uso doméstico e nunca deverá ser utilizado em aplicações comerciais ou industriais, sob qualquer circunstância. A utilização incorreta ou o manuseamento incorreto do produto resultarão na anulação da garantia. Antes de ligar o produto, verifique se a tensão da rede elétrica coincide com a indicada na etiqueta do produto. O cabo de alimentação não deve estar enrolado ou emaranhado à volta do produto durante a utilização. Não utilize o aparelho, nem o ligue ou desligue da corrente elétrica com as mãos e/ou os pés molhados. Para garantir o efeito selante da lâmina do liquidificador, não a coloque a trabalhar sem nada. Não puxe pelo cabo de ligação para o desligar ou utilizar como pega. Em caso de avaria ou danos, desligue imediatamente o produto da corrente elétrica e contacte um serviço de assistência técnica oficial. De maneira a evitar possíveis situações de risco, não abra o aparelho. As reparações ou intervenções a efetuar no aparelho apenas podem ser levadas a cabo por pessoal técnico qualificado do serviço técnico oficial da marca. Apenas para uso em espaços interiores. O produto tem um componente de segurança térmico que é acionado em caso de temperaturas anormais mais altas. Para utilizar este componente, é necessário desligar o produto da tomada e deixá-lo arrefecer por, pelo menos, 15 min.

A **B&B Trends S.L.** declina qualquer responsabilidade por danos que possam ser provocados a pessoas, animais ou objetos devido à inobservância destas advertências.

ANTES DA UTILIZAÇÃO

1. Limpe bem as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez.
2. Deixe os ingredientes arrefecerem antes de os processar (temperatura máx. 60 °C).
3. Corte os ingredientes grandes em pedaços de aproximadamente 2 cm antes de os processar.
4. Monte o aparelho corretamente antes de ligar a ficha à tomada de parede.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO DO LIQUIDIFICADOR MANUAL

O liquidificador manual foi concebido para liquidificar líquidos (por exemplo, produtos lácteos, molhos, sumos de fruta, sopas, coquetéis e batidos), misturar ingredientes macios e fazer puré de ingredientes cozinhados (por exemplo, para fazer comida para bebés)

1. Fixe a lâmina do liquidificador à unidade do motor. Esta encaixa no devido lugar.
2. Empurre a proteção da lâmina até ficar completamente imersa nos ingredientes.
3. Prima o botão de velocidade (I) ou o botão de velocidade turbo (Turbo) para ligar o aparelho.
4. Desloque o aparelho lentamente para cima e para baixo com movimentos circulares para misturar os ingredientes.

O aparelho tem uma função de controlo de velocidade variável apresentada na parte superior da unidade, consulte a Fig. 1. Rode o controlo de velocidade no sentido dos

ponteiros do relógio para aumentar a potência ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para diminuir a potência.

UTILIZAÇÃO DA PICADORA E DO ESPIRALIZADOR 2 EM 1 PARA UTILIZAR COMO PICADORA

A picadora foi concebida para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo duro, ovos cozidos, alho, ervas, pão seco, etc.

As lâminas são muito afiadas! Por isso, tenha cuidado ao utilizar a unidade da lâmina. Tenha especial cuidado ao remover a unidade da lâmina do recipiente da picadora, ao esvaziar o recipiente da picadora e durante a limpeza.

1. Coloque a unidade da lâmina da picadora no recipiente da picadora.
2. Adicione os ingredientes no recipiente da picadora.
3. Fixe a unidade de acoplamento no recipiente da picadora.
4. Insira a unidade do motor no recipiente da picadora.
5. Prima o botão de velocidade (I) ou o botão de velocidade turbo (Turbo) para ligar o aparelho.

Se os ingredientes ficarem presos nas paredes do recipiente da picadora, solte-os adicionando líquido ou utilizando uma espátula. Deixe sempre o aparelho arrefecer após picar carne.

PARA UTILIZAR COMO ESPIRALIZADOR

O espiralizador destina-se a criar cortes em espiral de legumes e frutas, tais como curgetes, cenouras, pepinos e maçãs, para utilização em saladas, guarnições e outros pratos.

1. Corte a cabeça do alimento (por exemplo, cenoura, rabanete, pepino, batata-doce).
NOTA: os alimentos devem ser longos e ter um diâmetro de 60 mm a 100 mm.
2. Fixe a cenoura na parte inferior do empurrador de alimentos e certifique-se de que está bem presa.
3. Insira a cenoura e o empurrador de alimentos juntos no tubo de corte de legumes. A unidade tem três tipos de espiralizadores para preparar diferentes formas de alimentos.
4. Ligue o aparelho e, em seguida, prima para fixar o corpo no empurrador de alimentos. Prima o botão de velocidade (I) ou o botão de velocidade turbo (Turbo) para ligar o aparelho.
5. A cenoura transformada cairá no copo.

UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

A batedeira foi concebida para bater natas, claras de ovos, sobremesas, etc.

1. Insira a batedeira na unidade de acoplamento.
2. Insira a unidade de acoplamento na unidade do motor.
3. Adicione os ingredientes num recipiente (utilize um recipiente grande e profundo para obter um melhor resultado).
4. Empurre a batedeira até ficar completamente imersa nos ingredientes. Para evitar salpicos, inicie o processamento selecionando uma velocidade baixa no controlo de velocidade variável e prima o botão de velocidade (I).

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Desligue o cabo de alimentação antes da limpeza.

Não toque na lâmina.

Utilize um pano de cozinha seco para limpar o produto. É estritamente proibido enxaguar a unidade principal com água ou mergulhar a unidade em água.

Não utilize escovas de metal ou de nylon, produtos domésticos abrasivos, diluentes ou outros produtos de limpeza semelhantes para limpar o aparelho, pois estes podem danificar a estrutura da superfície.

Utilize um pano macio e seco para remover toda a sujidade do cabo de alimentação.

Requisitos de limpeza para cada acessório

Acessórios de limpeza	Lavagem	Enxaguar	Limpeza por imersão	Máquina de lavar louça	Observações
Lâmina de mistura	✓	✓	X	X	Não mergulhar em água
Vidro	✓	✓	✓	✓	
Componentes para claras de ovo	✓	X	X	X	Não mergulhar em água
Vareta*	✓	✓	✓	✓	
Tampa da picadora	✓	X	X	X	Não mergulhar em água
Picadora	✓	✓	✓	✓	
Lâmina da picadora	X	✓	✓	✓	
Empurrador	✓	✓	✓	X	
Tubo de alimentação de alimentos	✓	✓	✓	X	
Engrenagem da lâmina	✓	✓	✓	X	
Assento da lâmina	✓	✓	✓	X	

Tabela de receitas

Conteúdos	Tempo	Velocidade	Acessório
Cenouras embebidas: 240 g de água: 360 g	30"	MÁXIMA	Lâmina de mistura
Cubos de carne: 300 g	10"	MÁXIMA	Picadora
Claras de ovo: 4 ovos	120"	MÁXIMA	Batedeira
Cenouras: 500 g ---5N Push	-	MÁXIMA	Espiralizador

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



Este produto encontra-se em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre os equipamentos elétricos e eletrónicos, conhecida como REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos), que providencia a base legal aplicável na União Europeia para a eliminação e reutilização de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos. Não elimine este produto no lixo comum. Leve-o para o centro de recolha de resíduos elétricos e eletrónicos mais próximo.

WE WOULD LIKE TO THANKS YOU FOR CHOOSING UFESA, WE WISH THE PRODUCT PERFORMS TO YOUR SATISFACTION AND PLEASURE.

WARNING

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS FOR USE CAREFULLY PRIOR TO USING THE PRODUCT. STORE THESE IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTION

- A. Variable speed control
- B. ON/OFF button (I)
- C. Turbo speed button (Turbo)
- D. Motor unit
- E. Blending blade
- F. Whisk coupling unit *
- G. Whisk *
- H. Chopper coupling unit *
- I. Chopper blade *
- J. Chopper bowl *
- K. Beaker
- L. Seat of blade
- M. Blade gear
- N. Pusher
- O. Food feed pipe

SAFETY INSTRUCTIONS

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Respect the operating times of the accessories indicated in their specific sections of the manual. Proceed according to maintenance and cleaning section of this manual for cleaning. Warning: potential injury from misuse! Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, empt-

ying the bowl and during cleaning. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2000m above sea level.

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed for home use and should never be used for commercial or industrial use under any circumstances. Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void. Prior to plugging in the product, check that your mains voltage is the same as the one indicated on the product label. The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use. Do not use the device or connect and disconnect to the supply mains with the hands and / or feet wet. In order to ensure the sealing effect of blending blade, please do not allow the blending blade to work without load. Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle. Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device. Only for indoor use. Product has a thermal safety component that operates in case of abnormal higher temperatures. In case of operation of this component, it is needed to unplug the product from mains and let cool for at least 15min.

B&B Trends, S.L. disclaims all liability for damages that may occur to people, animals or objects, for the non-observance of these warnings.

BEFORE USE

1. Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
2. Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 60°C).
3. Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before you process them.
4. Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

INSTRUCTIONS FOR USE

USE OF THE HAND BLENDER

The hand blender is intended for blending liquids (e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes), mixing soft ingredients, and pureeing cooked ingredients (e.g. for making baby food)

1. Attach the blender blade to the motor unit. It will "click" into place.
2. Immerse the blade guard completely in the ingredients.
3. Press the speed button (I) or turbo speed button (Turbo) to switch on the appliance.
4. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.

The appliance has variable speed control function showed on unit top, please refer to Fig.1. Turn the speed control clockwise to increase the power or counterclockwise to decrease the power.

USE OF THE 2 IN 1 CHOPPER AND SPIRALIZER TO USE IT AS CHOPPER

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

The blades are very sharp! So be very careful when handling the blade unit. Be especially careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the

chopper bowl and during cleaning.

1. Attach the chopper blade unit in the chopper bowl.
 2. Add the ingredients in the chopper bowl.
 3. Fix the coupling unit onto the chopper bowl.
 4. Insert the motor unit onto the chopper bowl.
 5. Press the speed button (I) or turbo speed button (Turbo) to switch on the appliance.
- If the ingredients are stuck to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula. Always let the appliance cool down after chopping meat.

TO USE IT AS SPIRALIZER

The spiralizer is intended for creating spiral cuts of vegetables and fruits, such as zucchini, carrots, cucumbers, and apples, for use in salads, garnishes, and other dishes.

1. Cut the head off the food (e.g., carrot, radish, cucumber, sweet potato). NOTE: the food should be long and 60mm-100mm in diameter.
2. Fix the carrot to the bottom of the food pusher and ensure that it is well secured.
3. Insert the carrot and food pusher together into the vegetable cutting tube. The unit has three kinds of spiralizer blades to prepare different shapes of food.
4. Plug in the appliance, then press to fix the body to the food pusher. Press the speed button (I) or turbo speed button (Turbo) to switch on the appliance.
5. The processed carrot will fall into the cup.

USE OF THE WHISK

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1. Insert the whisk to the coupling unit.
2. Insert the coupling unit to the motor unit.
3. Add the ingredients in a bowl (use a large and deep bowl for best result).
4. Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing by selecting a low speed on the variable speed control and press the speed button (I).

MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug the power cable before cleaning.

Do not touch the blade.

Use a dry kitchen cloth to clean the product. It is strictly forbidden to rinse the main unit with water or immerse it in water.

Do not use metal or nylon brushes, abrasive household products, thinners or other similar cleaning products to clean the appliance as they can damage its surface structure.

Use a soft, dry cloth to remove any dirt from the power cable.

Cleaning requirements for each accessory

Cleaning accessories	Washing	Rinsing	Cleaning by immersion	Dishwasher	Observations
Mixing blade	✓	✓	X	X	Do not immerse in water
Glass	✓	✓	✓	✓	
Components for whisking egg whites	✓	X	X	X	Do not immerse in water
Rod*	✓	✓	✓	✓	
Chopper lid	✓	X	X	X	Do not immerse in water
Chopper	✓	✓	✓	✓	
Chopper blade	X	✓	✓	✓	
Pusher	✓	✓	✓	X	
Food feed pipe	✓	✓	✓	X	
Blade gear	✓	✓	✓	X	
Seat of blade	✓	✓	✓	X	

Table of recipes

Contents	Time	Speed	Accessory
Soaked carrots: 240g Water: 360g	30"	MAXIMUM	Mixing blade
Cubes of beef: 300g	10"	MAXIMUM	Chopper
Egg whites: 4 eggs	120"	MAXIMUM	Whisk
Carrots: 500g ---5N Push	-	MAXIMUM	Spiralizer

PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste electrical and electronic equipment), which establishes the applicable legal framework in the European Union regarding the elimination and recycling of electrical and electronic devices. Do not put this product in the bin. Take it to your closest electrical and electronic waste treatment centre.

NOUS TENONS À VOUS REMERCIER D'AVOIR CHOISI UFESA. NOUS ESPÉRONS QUE VOUS SEREZ PLEINEMENT SATISFAIT DE CE PRODUIT ET QU'IL RÉPONDRA À VOS ATTENTES.

ATTENTION

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER LE PRODUIT. CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION DANS UN ENDROIT SÛR EN VUE DE CONSULTATION FUTURE.

DESCRIPTION

- A. Régulateur de vitesse variable
- B. Bouton ON/OFF (I)
- C. Bouton de vitesse turbo (Turbo)
- D. Moteur
- E. Lame pour le mélange
- F. Unité de couplage du fouet *
- G. Fouetter *
- H. Unité de couplage du hachoir *
- I. Lame de hachoir *
- J. Bol hachoir *
- K. Récipient
- L. Siège de la lame
- M. Engrenage de la lame
- N. Poussoir
- O. Tuyau d'alimentation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un technicien agréé ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger. Veuillez respecter les temps de fonctionnement des différents accessoires, comme indiqué dans les sections du manuel y afférentes. Veuillez respecter les instructions indiquées dans la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel

afin d'effectuer le nettoyage. Avertissement : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation! Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, lors du vidage du récipient et lors du nettoyage. Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous versez du liquide chaud dans le mixeur car la vapeur libérée peut engendrer des déversements et des éclaboussures. Toujours débrancher le mixeur s'il est laissé sans surveillance et avant son montage, son démontage ou son nettoyage. Éteignez l'appareil et débranchez la prise du secteur avant de changer un accessoire ou de vous approcher des pièces en mouvement, lors de l'utilisation de l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Veuillez tenir l'appareil et son fil d'alimentation hors de portée des enfants. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

ATTENTION : Afin d'éviter tout risque dû à une réactivation accidentel du système de coupure

thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un système externe de commutation, notamment une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par le réseau secteur. Cet appareil est destiné à être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et ne doit en aucun cas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles. Toute utilisation incorrecte ou manipulation inadéquate du produit rendra la garantie nulle et non valide. Avant de brancher le produit, vérifiez que la tension de votre secteur est la même que celle indiquée sur l'étiquette du produit. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être emmêlé ou enroulé autour du produit pendant son utilisation. N'utilisez pas l'appareil, ne le branchez pas et ne le débranchez pas de la prise électrique lorsque vous avez les mains et / ou les pieds mouillés. Afin de garantir l'étanchéité de la lame de mixage, veuillez ne pas la laisser fonctionner sans charge. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour le débrancher ou l'utiliser comme poignée. Débranchez immédiatement l'appareil de la prise secteur en cas de panne ou de dommage et contactez un service officiel d'assistance technique. Afin d'éviter tout risque de danger, n'ouvrez pas l'appareil. Seul le personnel technique qualifié du service d'assistance technique officiel de la marque peut effectuer des réparations ou des procédures sur l'appareil. Cet appareil est uniquement destiné à utilisation en intérieur. Le produit a un composant de sécurité thermique qui fonctionne en cas de températures anormalement élevées. Si ce composant est activé, il est nécessaire de débrancher le produit du secteur et de le laisser refroidir pendant au moins 15 minutes.

B&B Trends, S.L. décline toute responsabilité pour les dommages pouvant survenir aux personnes, animaux ou objets, en cas de non-respect de ces avertissements.

AVANT UTILISATION

1. Nettoyer minutieusement les pièces qui entre en contact avec des aliments, avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
2. Laissez refroidir les ingrédients chauds avant de les traiter (température maximale de 60°C).
3. Coupez les gros ingrédients en morceaux d'environ 2 cm avant de les transformer.
4. Assemblez correctement l'appareil avant de le brancher dans la prise murale.

MODE D'EMPLOI

UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

Le mixeur plongeant a pour fonction de mélanger des liquides tels que des produits laitiers, des sauces, des jus de fruits, des soupes, des boissons mélangées et des milk-shakes. Il permet également de mélanger des ingrédients mous et de réduire en purée des

ingrédients cuits, comme cela peut être utile dans la préparation d'aliments pour bébés.

1. Fixez la lame du mixeur à l'ensemble moteur. Vous devez entendre un « clic » lorsqu'elle est correctement installée.

2. Immergez complètement le protège-lame dans les ingrédients.

3. Appuyez sur le bouton de vitesse (I) ou sur le bouton de vitesse turbo (Turbo) pour mettre l'appareil en marche.

4. Déplacez lentement l'appareil de haut en bas et en cercles pour mixer les ingrédients.

L'appareil est doté d'une fonction de régulateur de la vitesse variable, indiquée sur le dessus de l'appareil, voir Fig.1. Tournez le régulateur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la puissance ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer.

UTILISATION DU HACHOIR ET DU SPIRALISEUR 2 EN 1 POUR L'UTILISER COMME HACHOIR

Le hachoir sert à hacher des ingrédients tels que des noix, de la viande, des oignons, du fromage à pâte dure, des œufs durs, de l'ail, des herbes, du pain sec, etc.

Les lames sont très tranchantes ! Soyez donc très prudent lorsque vous manipulez l'ensemble de la lame. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez la lame du bol du hachoir, lorsque vous videz le bol du hachoir et pendant le nettoyage.

1. Fixez l'ensemble de lame du hachoir dans le bol du hachoir.

2. Ajoutez les ingrédients dans le bol du hachoir.

3. Fixez l'unité de couplage sur le bol du hachoir.

4. Insérez le groupe moteur sur le bol du hachoir.

5. Appuyez sur le bouton de vitesse (I) ou sur le bouton de vitesse turbo (Turbo) pour mettre l'appareil en marche.

Si les ingrédients sont collés à la paroi du bol du hachoir, détachez-les en ajoutant du liquide ou en utilisant une spatule. Laissez toujours refroidir l'appareil après avoir haché de la viande.

POUR L'UTILISER COMME SPIRALISEUR

Le spiraliseur est conçu pour couper en spirale des légumes et des fruits, tels que les courgettes, les carottes, les concombres et les pommes, afin de les utiliser dans des salades, des garnitures et d'autres plats.

1. Coupez la tête de l'aliment (carotte, radis, concombre, patate douce). NOTE : l'aliment doit être long et avoir un diamètre de 60 à 100 mm.

2. Fixez la carotte au fond du poussoir et assurez-vous qu'elle est bien fixée.

3. Insérez la carotte et le poussoir ensemble dans le tube coupe-légumes. L'appareil est doté de trois types de lames pour préparer différentes formes d'aliments.

4. Branchez l'appareil, puis appuyez pour fixer le corps au poussoir. Appuyez sur le bouton de vitesse (I) ou sur le bouton de vitesse turbo (Turbo) pour mettre l'appareil en marche.

5. La carotte transformée tombera dans la tasse.

UTILISATION DU FOUET

Le fouet sert à fouetter la crème, les blancs d'œufs, les desserts, etc.

1. Insérez le fouet dans l'unité de couplage.

2. Insérez l'unité d'accouplement dans le groupe moteur.

3. Ajoutez les ingrédients dans un bol (utilisez un grand bol profond pour un meilleur résultat).

4. Immergez complètement le fouet dans les ingrédients Pour éviter les éclaboussures, commencez en sélectionnant une vitesse faible sur le régulateur de vitesse variable et appuyez sur le bouton de vitesse (I).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez le câble d'alimentation avant de procéder au nettoyage.

Ne touchez pas les lames.

Utilisez un chiffon de cuisine sec pour nettoyer le produit. Il est strictement interdit de rincer l'unité principale avec de l'eau ou de l'immerger dans l'eau.

Il est déconseillé d'utiliser des brosses en métal ou en nylon, des produits ménagers abrasifs, des diluants ou d'autres produits de nettoyage similaires pour entretenir l'appareil, car cela pourrait causer des dommages à sa surface externe. Utilisez un chiffon doux et sec pour enlever toute trace de saleté sur le câble d'alimentation.

Exigences de nettoyage pour chaque accessoire

Accessoires de nettoyage	Lavage	Rinçage	Nettoyage par immersion	Lave-vaisselle	Remarques
Lame pour mixer	✓	✓	X	X	N'immergez pas dans de l'eau
Verre	✓	✓	✓	✓	
Composants pour monter les blancs en neige	✓	X	X	X	N'immergez pas dans de l'eau
Rod*	✓	✓	✓	✓	
Couvercle du hachoir	✓	X	X	X	N'immergez pas dans de l'eau
Hachoir	✓	✓	✓	✓	
Lame du hachoir	X	✓	✓	✓	
Poussoir	✓	✓	✓	X	
Tuyau d'alimentation	✓	✓	✓	X	
Engrenage de la lame	✓	✓	✓	X	
Siège de la lame	✓	✓	✓	X	

Tableau des recettes

Contenus	Durée	Vitesse	Accessoire
Carottes trempées : 240g Eau : 360g	30"	MAXIMUM	Lame pour mixer
Cubes de bœuf : 300 g	10"	MAXIMUM	Hachoir
Blancs d'œufs : 4 œufs	120"	MAXIMUM	Fouet
Carottes : 500g ---5N Push	-	MAXIMUM	Spiralizer

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Ce produit est en conformité avec la directive européenne 2012/19/UE, également connue sous le nom de directive DEEE (Déchets d'équipements électriques et électroniques). Cette directive établit le cadre juridique applicable dans l'Union européenne pour la gestion, l'élimination et le recyclage des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas ce produit à la poubelle. Apportez-le au centre de traitement des déchets électriques et électroniques le plus proche.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Séparez les éléments avant de trier

US VOLEM DONAR LES GRÀCIES PER TRIAR UFESA. DESITGEM QUE EL PRODUCTE FUNCIONI DE MANERA SATISFACTÒRIA I PLAENT PER VOSALTRES.

ADVERTIMENT

LLEGIU ATENTAMENT LES INSTRUCCIONS D'ÚS ABANS D'UTILITZAR EL PRODUCTE. EMMAGATZEMEU AQUESTES INSTRUCCIONS A UN LLOC SEGUR PER A FUTURES CONSULTES.

DESCRIPCIÓ

- A. Control de velocitat variable
- B. Botó d'encès/apagat (I)
- C. Botó de velocitat turbo (Turbo)
- D. Unitat del motor
- E. Ganivetes
- F. Unitat d'acoblament de l'accessori per batre *
- G. Accessori per batre *
- H. Unitat d'acoblament de la picadora *
- I. Ganivetes de la picadora *
- J. Recipient de la picadora *
- K. Recipient
- L. Suport de les ganivetes
- M. Engranatge de les ganivetes
- N. Empenyedor
- O. Tub d'entrada dels aliments

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Si el cable de subministrament està fet malbé ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades de manera similar per tal d'evitar perills. Respectar les hores de funcionament dels accessoris indicats als apartats específics del manual. Procediu segons la secció de manteniment i neteja d'aquest manual per netejar el dispositiu.

Advertència: possibles nafres per mal ús! Tin-

gueu cura a l'hora de manipular les esmolades ganivetes, de buidar el recipient i durant la neteja. Aneu amb compte si aboqueu líquid calent a la batedora, ja que pot sortir expulsat de l'aparell a causa d'una vaporització sobtada. Desconnecteu sempre la batedora de l'endoll d'alimentació si la deixeu desatesa i abans de muntar-la, desmuntar-la o netejar-la. Apagueu l'aparell i desconnecteu-lo de l'endoll abans de canviar-ne els accessoris o apropar-vos a les peces que es mouen quan s'engega. Queda totalment prohibit que els nens facin servir aquest aparell. Mantingueu l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens. Els aparells poden ser utilitzats per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements si se'ls ha donat supervisió o instrucció sobre l'ús de l'aparell d'una manera segura i si entenen els perills implicats. Queda totalment prohibit que els nens juguin amb l'aparell.

COMPTE: Per tal d'evitar els perills a causa d'un reinici imprevist de la desactivació tèrmica, aquest electrodomèstic no ha de rebre corrent a través de cap dispositiu commutador extern, com ara un temporitzador, ni s'ha de connectar a un circuit que el servei elèctric encengui i apagui regularment. Aquest aparell està pensat per utilitzar-lo a una alçada màxima de 2000 m per sobre del nivell del mar.

ADVERTÈNCIES IMPORTANTS

Aquest aparell està dissenyat per a l'ús domèstic i no se li hauria de donar mai, sota cap circumstància, un ús comercial o industrial. Qualsevol ús incorrecte o manipulació indeguda del producte deixarà la garantia sense efecte. Abans d'endollar el producte, comproveu que la tensió de la vostra xarxa elèctrica sigui la mateixa que la indicada a l'etiqueta del producte. El cable de connexió a la xarxa elèctrica no s'ha d'entortolligar ni embolicar al voltant del producte durant l'ús. No utilitzeu el dispositiu ni el connecteu o desconnecteu de la xarxa elèctrica amb les mans i/o els peus molls. Per tal d'assegurar l'efecte de segellat de la fulla de la batedora, no permeteu que la fulla de la batedora funcioni sense càrrega. No estireu el cable de connexió per desendollar-lo ni l'empreu com a nansa. Desendol-leu el producte immediatament de la xarxa elèctrica en cas d'avaría o desperfecte i poseu-vos en contacte amb un servei oficial de suport tècnic. Per tal d'evitar qualsevol risc, no desmunteu el dispositiu. Només el personal tècnic qualificat del servei oficial d'assistència tècnica de la marca pot realitzar reparacions o procediments sobre el dispositiu. Només apte amb usos interns. El producte té un component tèrmic de seguretat que s'activa en cas de temperatures anormalment elevades. Quan aquest component s'activi, caldrà desendollar el producte de la xarxa elèctrica i deixar que es refredi com a mínim per 15 minuts.

B&B Trends, S.L. roman exempt de tota responsabilitat pels danys que es puguin produir a persones, animals o objectes a causa de no observar aquestes advertències.

ABANS DE L'ÚS

1. Netegeu a consciència les peces que entrin en contacte amb el menjar abans de fer servir el dispositiu per primer cop.
2. Permeteu que els ingredients calents es refredin abans de processar-los (temperatura màx. 60 °C).
3. Talleu els ingredients grossos a peces petites de dos centímetres aprox. abans de processar-los.
4. Munteu l'electrodomèstic abans d'endollar-lo al corrent elèctric.

INSTRUCCIONS D'ÚS

ÚS DE LA BATEDORA DE MÀ

La batedora de mà està dissenyada per barrejar líquids (com ara làctics, salses, suc de fruita, sopes, còctels i batuts), barrejar ingredients tous i fer puré amb ingredients cuits (per exemple, per preparar menjar de nadó).

1. Uniu les ganivetes del motor a la unitat del motor. Farà "clic" quan encaixi al seu lloc.
2. Capbusseu totalment el protector de les ganivetes en els ingredients.
3. Premeu el botó de velocitat (I) o el botó de velocitat turbo (Turbo) per encendre l'aparell.
4. Mogueu l'aparell lentament cap amunt i cap avall i en cercles per barrejar bé els ingredients.

L'aparell té una funció de control de velocitat variable a la part superior de la unitat. Consulteu la Fig. 1. Gireu el control de velocitat cap a la dreta per augmentar la potència o cap a l'esquerra per disminuir la potència.

ÚS DE LA PICADORA I EL TALLADOR EN ESPIRAL 2 EN 1 PER USAR-LO COM A PICADORA

La picadora està dissenyada per picar ingredients com ara fruits secs, carn, cebes, formatges durs, ous durs, alls, herbes, pa sec, etc.

Les ganivetes són molt esmolades! Així que prengueu molta cura a l'hora de manipular la unitat de les ganivetes. Tingueu especial cura quan enretireu les ganivetes del recipient de la picadora, quan el buideu i durant la neteja dels dos accessoris.

1. Uniu la unitat de les ganivetes de la picadora al recipient de la picadora.
2. Aboqueu els ingredients al recipient.
3. Col·loqueu la unitat d'adjunció al recipient de la picadora.
4. Introduïu la unitat del motor al recipient de la picadora.
5. Premeu el botó de velocitat (I) o el botó de velocitat turbo (Turbo) per encendre l'aparell.

Si els ingredients s'enganxen a la paret del recipient, afluïeu-los afegint líquid o utilitzant una espàtula. Deixeu refredar sempre l'aparell després de picar carn.

PER USAR-LO COM A TALLADOR EN ESPIRAL

El tallador en espiral està pensat per crear talls en espiral de verdures i fruites, com carbassons, pastanagues, cogombres i pomes, per fer-les servir en amanides, guarnicions i altres plats.

1. Talleu l'extrem de l'aliment (per exemple, pastanaga, rave, cogombre, moniato). Els aliments han de ser llargs i tenir un diàmetre de 60 mm a 100 mm.
2. Fixeu la pastanaga a la part inferior de l'empenyedador d'aliments i assegureu-vos que estigui ben fixada.
3. Introduïu la pastanaga i l'empenyedador d'aliments junts al tub de tall de verdures. L'aparell disposa de tres tipus de fulles per al tallador en espiral per preparar diferents formes d'aliments.
4. Endol·leu l'aparell i, a continuació, premeu per fixar el cos a l'empenyedador d'aliments. Premeu el botó de velocitat (I) o el botó de velocitat turbo (Turbo) per encendre l'aparell.
5. La pastanaga processada caurà al recipient.

MANTENIMENT I NETEJA

Desconnecteu el cable d'alimentació abans de netejar-lo.

No toqueu les esmolades ganivetes.

Empreu un drap de cuina eixut per netejar el producte. Està totalment prohibit esbandir la unitat principal amb aigua o submergir-la en aigua.

No utilitzeu fregalls metàl·lics o de niló, productes domèstics abrasius, decapants ni d'altres productes de neteja similars per netejar l'aparell, ja que poden danyar-ne l'estructura superficial.

Utilitzeu un drap suau i eixut per eliminar la brutícia del cable d'alimentació.

Requisits de neteja de cada accessori

Neteja dels accessoris	Rentar	Esbandir	Netejar amb capbussada	Rentaplats	Observacions
Ganivetes	✓	✓	X	X	No capbussar en aigua
Vidre	✓	✓	✓	✓	
Components per batre clares d'ou	✓	X	X	X	No capbussar en aigua
Vara*	✓	✓	✓	✓	
Tapa del trinxador	✓	X	X	X	No capbussar en aigua
Trinxador	✓	✓	✓	✓	
Ganivetes de trinxar	X	✓	✓	✓	
Empenyedor	✓	✓	✓	X	
Tub d'entrada dels aliments	✓	✓	✓	X	
Engranatge de les ganivetes	✓	✓	✓	X	
Suport de les ganivetes	✓	✓	✓	X	

Índex de receptes

Continguts	Hora	Velocitat	Accessori
Pastanagues remullades: 240 g Aigua: 360 g	30"	MÀXIM	Ganivetes
Daus de vedella: 300 g	10"	MÀXIM	Picadora
Clares d'ou: 4 ous	120"	MÀXIM	Accessori per batre
Pastanague: 500 g --- 5N Empènyer	-	MÀXIM	Tallador en espiral

ELIMINACIÓ DE L'APARELL



Aquest producte compleix amb la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparells elèctrics i electrònics, coneguda com a RAEE (Residus d'aparells elèctrics i electrònics), que estableix el marc legal aplicable a la Unió Europea pel que fa a l'eliminació i el reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu aquest producte a les escombraries. En comptes d'això, porteu-lo a la deixalleria més propera i llenceu-lo a la zona de tractament de residus d'aparells elèctrics i electrònics.

ITALIANO

VI RINGRAZIAMO PER AVER SCELTO UFESA, CI AUGURIAMO
CHE IL PRODOTTO SIA DI VOSTRO GRADIMENTO.

ATTENZIONE

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL PRODOTTO CONSERVARE
LE ISTRUZIONI IN LUOGO SICURO PER RIFERIMENTO FUTURO.

DESCRIZIONE

- A. Controllo velocità variabile
- B. Pulsante ON/OFF (I)
- C. Pulsante della velocità turbo (Turbo)
- D. Unità motore
- E. Lama per frullare
- F. Unità di innesto della frusta *
- G. Frusta *
- H. Unità di innesto tritattutto *
- I. Lama per tritattutto *
- J. Recipiente tritattutto *
- K. Bicchiere
- L. Sede della lama
- M. Ingranaggio della lama
- N. Spingi-cibo
- O. Tubo di inserimento alimenti

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, da un tecnico del servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi di qualsiasi tipo. Rispettare i tempi operativi degli accessori come indicato nelle loro specifiche sezioni del manuale. Per la pulizia, procedere secondo quanto indicato nella sezione relativa a manutenzione e pulizia di questo manuale.

Avvertenza: l'uso non corretto potrebbe causare incidenti! Prestare attenzione quando si maneggiano le lame o si svuota il contenitore, oltre che durante la pulizia. Prestare attenzione se si versano liquidi caldi nel frullatore, poiché una vaporizzazione improvvisa potrebbe farli schizzare fuori dal recipiente. Scollegare sempre il frullatore dall'alimentazione elettrica se lasciato incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di cambiare gli accessori o toccare parti che si muovono durante l'utilizzo. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che venga fornita loro adeguata supervisione o istruzioni riguardo all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio stesso e che abbiano compreso i pericoli correlati. È vietato l'utilizzo del dispositivo da parte dei bambini.

ATTENZIONE: Al fine di evitare un pericolo dovuto a un reset involontario della protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'uten-

za. L'apparecchio è destinato all'uso a un'altitudine massima di 2000 m sopra il livello del mare.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Questo apparecchio è progettato per uso domestico e non deve essere mai utilizzato per scopi commerciali o industriali in alcuna circostanza. Qualsiasi utilizzo errato o improprio del prodotto renderà nulla la garanzia. Prima di collegare il prodotto alla corrente elettrica, assicurarsi che la tensione di rete sia la stessa indicata sull'etichetta del dispositivo. Durante l'uso, il cavo di alimentazione non deve essere aggrovigliato né avvolto intorno al prodotto. Non utilizzare il dispositivo, né collegare o scollegare dall'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati. Al fine di assicurare l'effetto sigillante della lama per frullare, non farla girare senza carico. Non tirare il cavo di collegamento per scollegare o trasportare il prodotto. In caso di cortocircuito o danno, scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica e contattare un servizio di assistenza tecnica ufficiale. Per evitare qualsiasi pericolo, non aprire il dispositivo. Le riparazioni o gli interventi sul dispositivo possono essere effettuati soltanto da personale tecnico qualificato del servizio di assistenza tecnica ufficiale del marchio. Solo per uso interno. Il prodotto ha una componente di sicurezza termica che funziona in caso di temperature elevate anomale. In caso di funzionamento di questo componente, è necessario scollegare il prodotto dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti.

B&B Trends, SL. declina ogni responsabilità per danni che possono verificarsi a persone, animali o cose, per la mancata osservanza di queste avvertenze.

PRIMA DELL'USO

1. Pulire accuratamente le parti che andranno in contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
2. Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli (temperatura massima 60° C).
3. Tagliare gli ingredienti grandi in pezzi di circa 2 cm prima di lavorarli.
4. Montare correttamente l'apparecchio prima di inserire la spina nella presa a muro.

ISTRUZIONI PER L'USO

USO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

Il frullatore a immersione è indicato per la miscelazione di liquidi (ad es. latticini, salse, succhi di frutta, zuppe, bevande miste e frullati), la miscelazione di ingredienti morbidi e alla purea di ingredienti cotti (ad es. per la preparazioni di alimenti per bambini)

1. Collegare la lama del frullatore al gruppo motore. Il corretto posizionamento verrà seguito da un "clic".
2. Immergere totalmente la protezione lama negli ingredienti
3. Premere il pulsante velocità (I) o il pulsante velocità turbo (Turbo) per accendere l'apparecchio.
4. Muovere l'apparecchio lentamente su e giù e con movimenti circolari per mescolare gli ingredienti.

L'apparecchio ha una funzione di controllo della velocità variabile mostrata sulla parte

superiore dell'unità. Siete pregati di fare riferimento alla Fig.1. Ruotare il regolatore di velocità in senso orario per aumentare la potenza o in senso antiorario per diminuirla.

UTILIZZO DEL TRITATUTTO E DELLO SPIRALIZZATORE 2 IN 1

UTILIZZO COME TRITATUTTO

Il tritatutto è indicato per tritare ingredienti come noci, carne, cipolle, formaggi duri, uova sode, aglio, erbe aromatiche, pane secco ecc.

Le lame sono molto affilate! Maneggiare con cautela l'unità lama. Prestare particolare attenzione nella rimozione della lama dal contenitore del tritatutto quando svuoti il contenitore e durante la pulizia.

1. Fissare l'unità lama del tritatutto nel contenitore del tritatutto.
2. Aggiungere gli ingredienti nel contenitore del tritatutto.
3. Fissare l'unità di accoppiamento sul contenitore del tritatutto.
4. Inserire l'unità motore sul contenitore del tritatutto.
5. Premere il pulsante velocità (I) o il pulsante velocità turbo (Turbo) per accendere l'apparecchio.

Se gli ingredienti aderiscono alle pareti del contenitore del tritatutto, aggiungere liquidi o aiutarsi con una spatola. Dopo aver tritato la carne, lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.

UTILIZZO COME SPIRALIZZATORE

Lo spiralizzatore è concepito per eseguire tagli a spirale di verdure e frutta, come zucchine, carote, cetrioli e mele o per realizzare insalate, guarnizioni e altri piatti.

1. Tagliare l'estremità dell'alimento (ad es. carota, ravanella, cetriolo, patata dolce).
NOTA: gli alimenti devono essere di tipo lungo e di diametro compreso tra 60 e 100 mm.
2. Bloccare la carota sul fondo dello spingi-cibo e assicurarsi che sia ben ferma.
3. Inserire carota e spingi-cibo insieme nel tubo di taglio delle verdure. L'unità è dotata di tre tipi di lame per la preparazione di alimenti in forma diversa.
4. Collegare l'apparecchio, quindi premere per fissare il corpo allo spingi-cibo. Premere il pulsante velocità (I) o il pulsante velocità turbo (Turbo) per accendere l'apparecchio.
5. La carota lavorata cadrà nel recipiente.

UTILIZZO DELLA FRUSTA

La frusta è indicata per montare la panna, sbattere gli albumi, dolci ecc.

1. Inserire la frusta nell'unità aggancio.
2. Inserire l'unità accoppiamento nell'unità motore.
3. Aggiungere gli ingredienti in un contenitore (utilizzare un contenitore grande e profondo per un risultato migliore).
4. Immergere totalmente la frusta negli ingredienti. Per evitare schizzi, avviare la lavorazione selezionando una bassa velocità sul controllo della velocità e premere il pulsante (I).

MANUTENZIONE E PULIZIA

Scollegare il cavo dell'alimentazione prima della pulizia.

Non toccare la lama. Utilizzare un panno asciutto da cucina per pulire il prodotto. È assolutamente vietato risciacquare l'unità principale con acqua o immergerla in acqua.

Non utilizzare spazzole in metallo o nylon, prodotti casalinghi abrasivi, solventi o altri prodotti di pulizia simili per pulire l'apparecchio poiché possono danneggiare la struttura della superficie. Utilizzare un panno morbido, asciutto per rimuovere eventuale sporco dal cavo dell'alimentazione.

Requisiti di pulizia per ogni accessorio

Accessori di pulizia	Lavaggio	Risciacquo	Pulizia per immersione	Lavastoviglie	Osservazioni
Lame di miscelazione	✓	✓	X	X	Non immergere in acqua
Vetro	✓	✓	✓	✓	
Componenti per montare gli albumi	✓	X	X	X	Non immergere in acqua
Asta*	✓	✓	✓	✓	
Coperchio per tritatutto	✓	X	X	X	Non immergere in acqua
Tritatutto	✓	✓	✓	✓	
Lama per tritatutto	X	✓	✓	✓	
Spingi-cibo	✓	✓	✓	X	
Tubo di inserimento alimenti	✓	✓	✓	X	
Ingranaggio della lama	✓	✓	✓	X	
Sede della lama	✓	✓	✓	X	

Tabella delle ricette

Contenuti	Tempo	Velocità	Accessorio
Carote bollite: 240 g Acqua: 360g	30"	MASSIMO	Lame di miscelazione
Cubetti di manzo: 300 g	10"	MASSIMO	Tritatutto
Albumi: 4 uova	120"	MASSIMO	Frusta
Carote: 500 g ---5N Spingere	-	MASSIMO	Tagliaverdure a spirale

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo prodotto è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui dispositivi elettrici ed elettronici, nota come RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche), che stabilisce il quadro giuridico applicabile nell'Unione europea riguardo all'eliminazione e il riciclo di dispositivi elettrici ed elettronici. Non buttare il prodotto nella spazzatura. Portarlo al centro di trattamento di rifiuti elettrici ed elettronici più vicino.

WIR DANKEN IHNEN, DASS SIE SICH FÜR UFESA ENTSCIEDEN HABEN UND WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE UND ZUFRIEDENHEIT MIT IHREM GERÄT.

WARNHINWEIS

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIESE AN EINEM SICHEREN ORT ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

BESCHREIBUNG

- A. Verstellbarer Geschwindigkeitsregler
- B. EIN/AUS Schalter (I)
- C. Turbo-Geschwindigkeitstaste (Turbo)
- D. Motoreinheit
- E. Mischklinge
- F. Schneebesens-Kupplungseinheit *
- G. Schneebesens *
- H. Zerhacker-Kupplungseinheit *
- I. Hackmesser *
- J. Zerhackerschüssel *
- K. Messbecher
- L. Sitz des Messers
- M. Schaufelgetriebe
- N. Speiseschieber
- O. Futtermittel-Rohr

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Die Betriebszeiten des Zubehörs, die in den entsprechenden Abschnitten des Handbuchs angegeben sind, müssen eingehalten werden. Gehen Sie bei der Reinigung entsprechend dem Wartungs- und Reinigungsabschnitt dieses Handbuchs vor. Warnung: Ver-

letzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch! Beim Umgang mit den scharfen Klingen, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung ist besondere Vorsicht geboten. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in den Mixer gegossen werden, da sie aufgrund einer plötzlichen Dampferzeugung aus dem Gerät geschleudert werden können. Der Mixer muss immer von der Stromversorgung getrennt werden, wenn er unbeaufsichtigt gelassen wird sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung. Das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen, bevor das Zubehör ausgetauscht wird oder Teile, die sich während des Gebrauchs bewegen, angefasst werden. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Kabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern gehalten werden. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

ACHTUNG: Um eine Gefährdung durch versehentliches Rücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine ex-

terne Schalteinrichtung wie z. B. eine Zeitschaltuhr versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird. Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer maximalen Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch konzipiert und sollte unter keinen Umständen kommerziell oder industriell verwendet werden. Jede unsachgemäße Verwendung oder unsachgemäße Handhabung des Produkts führt zum Erlöschen der Garantie. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt. Das Netzanschlusskabel darf während des Gebrauchs nicht verworren sein oder um das Gerät gewickelt werden. Das Gerät darf nicht mit nassen Händen und/oder Füßen benutzt oder ein- und ausgesteckt werden. Um die Dichtungswirkung der Mixer Klinge zu gewährleisten, darf die Mixer Klinge nicht ohne Last arbeiten. Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel, um den Stecker zu ziehen oder es als Griff zu benutzen. Ziehen Sie bei einer Panne oder Beschädigung sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Um Gefahren zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dieser Maschine vornehmen. Nur zur Verwendung in Innenräumen. Das Gerät ist mit einer Thermosicherung ausgestattet, die bei abnormal hohen Temperaturen anspricht. Nach Ansprechen dieser Thermosicherung trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen es mindestens 15 Minuten lang abkühlen.

B&B TRENDS S.L. übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise entstehen.

VOR DER VERWENDUNG

1. Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
2. Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie sie verarbeiten (max. Temperatur 60°C).
3. Schneiden Sie große Zutaten in Stücke von ca. 2cm Größe, bevor Sie sie verarbeiten.
4. Setzen Sie das Gerät ordnungsgemäß zusammen, bevor Sie den Stecker an die Steckdose anschließen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

GEBRAUCH DES HANDMIXERS

Der Handmixer ist zum Mischen von Flüssigkeiten (z.B. Milchprodukten, Soßen, Fruchtsäften, Suppen, Mischgetränken und Shakes), weichen Zutaten und das Pürieren von gekochten Zutaten (z.B. zur Herstellung von Babynahrung) geeignet

1. Befestigen Sie den Mixerstab an die Motoreinheit. Er rastet mit einem „Klick“ ein.

2. Tauchen Sie den Klingenschutz vollständig in die Zutaten ein.
3. Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste (I) oder die Turbo-Geschwindigkeitstaste (Turbo), um das Gerät einzuschalten.
4. Bewegen Sie das Gerät langsam auf und ab und in Kreisen, um die Zutaten zu mischen. Das Gerät verfügt über eine verstellbare Geschwindigkeitsregler-Funktion auf seiner Oberseite, siehe Abb.1. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, um die Leistung zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Leistung zu verringern.

VERWENDUNG DES 2 IN 1 HACKMESSER UND DES SPIRALSCHNEIDERS ALS HACKMESSER ZU VERWENDEN

Der Zerhacker ist zum Zerhacken von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochte Eier, Knoblauch, Kräuter, trockenes Brot etc.

Die Klingen sind sehr scharf! Seien Sie daher sehr vorsichtig beim Umgang mit der Mesereinheit. Seien Sie besonders vorsichtig beim Herausnehmen der Klinge aus dem Hacktopf, beim Entleeren des Hacktopfs und bei ihrer Reinigung.

1. Setzen Sie die Hackklinge in den Hacktopf ein.
2. Geben Sie die Zutaten in den Hacktopf.
3. Setzen Sie die Kupplungseinheit auf den Hacktopf.
4. Befestigen Sie die Motoreinheit auf den Hacktopf.
5. Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste (I) oder die Turbogeschwindigkeitstaste (Turbo), um das Gerät einzuschalten.

Wenn die Zutaten an den Wänden des Hacktopfs kleben, lösen Sie diese durch Zugabe von Flüssigkeit oder mit einem Spatel. Lassen Sie das Gerät nach dem Hacken von Fleisch immer abkühlen.

ZUR VERWENDUNG ALS SPIRALSCHNEIDER

Der Spiralschneider ist für das Schneiden von Gemüse und Früchten wie Zucchini, Karotten, Gurken und Äpfeln in Spiralform für Salate, Beilagen und andere Gerichte bestimmt.

1. Schneiden Sie den Kopf der Speise ab (z. B. Karotte, Rettich, Gurke, Süßkartoffel). HINWEIS: Die Speisen sollten lang sein und einen Durchmesser von 60 mm-100 mm haben.
2. Befestigen Sie die Karotte an der Unterseite des Speiseschiebers und stellen Sie sicher, dass sie gut befestigt ist.
3. Setzen Sie die Karotte und den Schieber zusammen in das Gemüseschneidrohr ein. Das Gerät verfügt über drei Arten von Spiralisierung Messern für die Zubereitung verschiedener Formen von Speisen.
4. Schließen Sie das Gerät an, und drücken Sie anschließend, um das Gehäuse am Schieber zu befestigen. Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste (I) oder die Turbogeschwindigkeitstaste (Turbo), um das Gerät einzuschalten.

GEBRAUCH DES SCHNEEBESENS

Der Schneebesen ist zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Nachtischen etc. geeignet.

1. Stecken Sie den Schneebesen auf die Verbindungseinheit.
2. Stecken Sie die Verbindungseinheit in die Antriebseinheit.
3. Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel (verwenden Sie für beste Ergebnisse eine große, tiefe Schüssel).
4. Tauchen Sie den Schneebesen vollständig in die Zutaten ein. Um Spritzen zu vermeiden, beginnen Sie mit der Verarbeitung, indem Sie eine niedrige Geschwindigkeit auf dem verstellbaren Geschwindigkeitsregler auswählen und die Geschwindigkeitstaste (I) drücken.

PFLEGE UND REINIGUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung das Netzkabel aus der Steckdose.

Berühren Sie nicht die Klingen.

Reinigen Sie das Gerät mit einem trockenen Küchentuch. Sie dürfen die Motoreinheit auf keinen Fall mit Wasser abspülen oder in Wasser eintauchen.

Verwenden Sie keine Metall- oder Nylonbürsten, scheuernde Haushaltsprodukte, Verdünnern oder ähnliche Reinigungsmittel zur Reinigung des Geräts, da diese seine Oberflächenbeschaffenheit beschädigen könnten.

Reinigen Sie das Stromkabel mit einem weichen, trockenen Tuch von jeglichem Schmutz.

Reinigungsanforderungen für die einzelnen Zubehöreile

Reinigungszubehör	Spülen	Abspülen	Reinigung durch Eintauchen	Geschirrspüler	Anmerkungen
Mischklinge	✓	✓	X	X	Nicht in Wasser eintauchen
Glasbehälter	✓	✓	✓	✓	
Komponenten zum Eiweißschlagen	✓	X	X	X	Nicht in Wasser eintauchen
Stab*	✓	✓	✓	✓	
Zerhackerdeckel	✓	X	X	X	Nicht in Wasser eintauchen
Zerhacker	✓	✓	✓	✓	
Hackklinge	X	✓	✓	✓	
Speiseschieber	✓	✓	✓	X	
Futtermittel-Rohr	✓	✓	✓	X	
Schaukelgetriebe	✓	✓	✓	X	
Sitz des Messers	✓	✓	✓	X	

Rezepte

Inhalt	Zeit	Geschwindigkeit	Zubehör
Eingeweichte Karotten: 240 g Wasser: 360 g	30 Sek.	MAXIMUM	Mischklinge
Rindfleischwürfel: 300 g	10 Sek.	MAXIMUM	Zerhacker
Eiweiß: 4 Eier	120 Sek.	MAXIMUM	Schneebesen
Karotten: 500g ---5N Drücken	-	MAXIMUM	Spiralisator

GERÄTEENTSORGUNG



Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden gesetzlichen Rahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von elektronischen und elektrischen Altgeräten darstellt. Geben Sie dieses Gerät nicht in den Hausmüll. Bringen Sie es zum nächstgelegenen Abfallentsorgungszentrum für elektrische und elektronische Abfälle.

БЪЛГАРСКИ

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ UFESA! НАДЯВАМЕ
СЕ ДА ОСТАНЕТЕ ДОВОЛНИ ОТ ПРОДУКТА.

ВНИМАНИЕ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА. ДА СЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ В СИГУРНО МЯСТО АКО ТРЯБВА ДА СЕ КОНСУЛТИРАЙТЕ В БЪДЕЩЕТО.

ОПИСАНИЕ

- A. Регулатор на скоростта
- B. Бутон ВКЛ./ИЗКЛ. (I)
- C. Бутон за турбо скорост (Турбо)
- D. Модул на мотора
- E. Смесващо острие
- F. Свързващ модул за тел за разбиване *
- G. Тел за разбиване *
- H. Свързващ модул на чопър *
- I. Острие на чопър *
- J. Купа на чопър *
- K. Мензура
- L. Място на острието
- M. Предавка на острието
- N. Избутвач
- O. Тръба за подаване на храна

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност. Спазвайте времето на работа на приставките, посочено в техните специфични раздели на ръководството. Процедирайте според раздела за поддръжка и почистване на това

ръководство при почистване. Предупреждение: потенциално нараняване при неправилна употреба! Трябва да се внимава при работа с острите режещи ножчета, изпразването на купата и по време на почистване. Внимавайте, ако гореща течност бъде изсипана в блендера, тъй като може да се изхвърли от уреда поради внезапно отделяне на пара. Винаги изключвайте блендера от захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване. Изключвайте уреда от превключвателя и захранването, преди да сменяте приставки или да приближите части, които се движат по време на употреба. Този уред не трябва да бъде използван от деца. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца. Уредите може да се използват от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с тях опасности. Недопустимо е деца да си играят с уреда.

ВНИМАНИЕ: За да се избегне опасност поради неволно нулиране на термичното изключване, този уред не трябва да се захранва чрез външен превключвател, като таймер, или да се

свързва към верига, която редовно се включва и изключва от помощно средство.

Това устройство е предназначено за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Този уред е предназначен за домашна употреба и не трябва да се използва за търговска или промишлена употреба при никакви обстоятелства. Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда ще направи гаранцията му невалидна. Преди да включите уреда, проверете дали мрежовото напрежение е същото като посоченото на етикета на уреда. Кабелът за свързване към захранването не трябва да бъде заплетен или увит около уреда по време на употреба. Не използвайте уреда и не го включвайте или изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. За да осигурите запечатващ ефект на смесващата перка, моля, не оставяйте смесващата перка да работи без блендерът да е зареден. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като дръжка. Изключете уреда веднага от захранващата мрежа в случай на счупване или повреда и се свържете с официална служба за техническа поддръжка. За да предотвратите риск от опасност, не отваряйте уреда. Само квалифициран технически персонал от официалната служба за техническа поддръжка за съответната търговска марка може да извършва ремонт или процедури по устройството. Само за вътрешна употреба. Продуктът има термозащитен компонент, който работи в случай на необичайно високи температури. В случай че този компонент работи е необходимо да изключите продукта от захранващата мрежа и да го оставите да се охлади за поне 15 минути.

B&B Trends S.L. не носи отговорност за щети, причинени от хора, животни или предмети при неспазването на тези предупреждения.

ПРЕДИ УПОТРЕБА

1. Почистете старателно частите, които влизат в контакт с храна, преди да използвате уреда за първи път.
2. Оставете горещите съставки да изстинат, преди да ги обработите (макс. температура 60°C).
3. Нарезете големите съставки на парчета от около 2 см, преди да ги обработите.
4. Сглобете уреда правилно, преди да го включите в контакта.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

УПОТРЕБА НА РЪЧНИЯ БЛЕНДЕР

Ръчният блендер е предназначен за смесване на течности (напр. млечни продукти, сосове, сокове, супи, смесени напитки и шейкове), смесване на меки съставки и пюриране на сготвени съставки (напр. за правене на бебешка храна).

1. Прикрепете острието на блендера към задвижващия модул. То ще „щракне“ на мястото си.
2. Потопете изцяло протектора на острието в съставките.
3. Натиснете бутона за скорост или бутона за турбо скорост (Turbo), за да включите уреда.
4. Движете уреда бавно нагоре и надолу в кръг, за да смесите съставките. Уредът има функция за регулиране на скоростта, показана в горната част на уреда. Моля, вижте Фиг. 1. Завъртете регулатора на скоростта по посока на часовниковата стрелка, за да увеличите мощността, или обратно на часовниковата стрелка, за да намалите мощността.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЧОПЪР И СПИРАЛИЗАТОР 2 В 1

ИЗПОЛЗВАНЕ КАТО ЧОПЪР

Чопърът е предназначен за кълцане на съставки като ядки, месо, твърдо сирене, варени яйца, чесън, билки, сухари и др.

Остриетата са много остри! Бъдете много внимателни при работа с модула на острието. Бъдете особено внимателни, когато отстранявате острието от купата на чопъра, когато изпразвате купата на чопъра и по време на почистване.

1. Поставете острието на чопъра в купата на чопъра.
2. Сложете съставките в купата на чопъра.
3. Закрепете свързващия модул върху купата на чопъра.
4. Вкарайте задвижващия модул в купата на чопъра.
5. Натиснете бутона за скорост (I) или бутона за турбо скорост (Турбо), за да включите уреда.

Ако съставките са залепнали за стените на купата на чопъра, можете да ги отлепите, като добавите течност или използвате шпатула. Винаги оставяйте уреда да се охлади след кълцане на месо.

ИЗПОЛЗВАНЕ КАТО СПИРАЛИЗАТОР

Спирализаторът е предназначен за създаване на спираловидни парчета зеленчуци и плодове, като тиквички, моркови, краставици и ябълки, за използване в салати, гарнитури и други ястия.

1. Отрежете горната част на храната (напр. морков, репичка, краставица, сладък картоф) ЗАБЕЛЕЖКА: храната трябва да е от дълъг тип и с диаметър 60-100 мм.
2. Закрепете моркова на дъното на буталото за храна и се уверете, че е добре закрепен.
3. Поставете моркова и буталото заедно в тръбата за рязане на зеленчуци. Забележка: уредът има три вида остриета за приготвяне на различни форми на храна.
4. Включете уреда, след което натиснете, за да закрепите корпуса на буталото за храна. Натиснете бутона за скорост (I) или бутона за турбо скорост (Турбо), за да включите уреда.
5. Обработеният морков ще падне в чашата.

УПОТРЕБА НА ТЕЛТА ЗА РАЗБИВАНЕ

Телта за разбиване е предназначена за разбиване на сметана, бъркане на яйца, десерти и т.н.

1. Вкарайте телта за разбиване в свързващия модул.

2. Вкарайте свързващия модул в задвижващия модул.
3. Сложете съставките в купа (за най-добри резултати използвайте голяма и дълбока купа).
4. Потопете изцяло телта за разбиване в съставките. За да избегнете изпръскване, започнете, като изберете ниска скорост на регулатора на скоростта и натиснете бутона за скорост (I).

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Извадете кабела от контакта преди почистване. Не пипайте острието.

Използвайте суха кухненска кърпа, за да почистите продукта. Изплакването или потапянето във вода на основния модул е строго забранено. Не използвайте метални или найлонови четки, абразивни продукти от домакинството, разтворители или други подобни почистващи продукти, за да почистите уреда, тъй като те могат да повредят повърхностната му структура. Използвайте мека, суха кърпа, за да отстраните всякаква мръсотия от захранващия кабел.

Изисквания за почистване на всяка принадлежност

Почистване на принадлежностите	Измиване	Изплакване	Почистване чрез потапяне	Съдомиялна	Наблюдения
Смесващо острие	✓	✓	Х	Х	Не потапяйте във вода
Стъкло	✓	✓	✓	✓	
Компоненти за разбиване на белтъци	✓	Х	Х	Х	Не потапяйте във вода
Прът*	✓	✓	✓	✓	
Капак на чопъра	✓	Х	Х	Х	Не потапяйте във вода
Чопър	✓	✓	✓	✓	
Острие за кълцане	Х	✓	✓	✓	
Избутвач	✓	✓	✓	Х	
Тръба за подаване на храна	✓	✓	✓	Х	
Предавка на острието	✓	✓	✓	Х	
Място на острието	✓	✓	✓	Х	

Таблица с рецепти

Съдържание	Време	Скорост	Приставка
Накиснати моркови: 240 г Вода: 360 гр	30"	МАКСИМУМ	Смесващо острие
Кубчета говеждо месо: 300 гр.	10"	МАКСИМУМ	Чопър
Белтъци: 4 яйца	120"	МАКСИМУМ	Тел за разбиване
Моркови: 500 г ---5N Избутване	-	МАКСИМУМ	Спирализатор

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт съответства с Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент относно електрическите и електронни устройства, известна като ОЕЕО (отпадъци от електрическо и електронно оборудване), която осигурява правната рамка относно уреда, приложима в Европейския съюз за изхвърляне и рециклиране на отпадъчни електронни и електрически устройства. Не изхвърляйте продукта с битовия отпадък. Занесете го до най-близкия център за преработка на електронни и електрически отпадъци.

التخلص من المنتج



يتوافق هذا المنتج مع توجيه الاتحاد الأوروبي UE/٩١/٢١٠٢ للأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والمعروف باسم EEEW (توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية)، الذي يوفر الإطار القانوني المطبق في الاتحاد الأوروبي للتخلص منها وإعادة استخدام نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من هذا المنتج في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك توجه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.

٤. اغمس الخفاقة تمامًا في المكونات. لتجنب الرذاذ، ابدأ عملية المعالجة بتحديد سرعة منخفضة على التحكم في السرعة المتغيرة واضغط على زر السرعة (I).

الصيانة والتنظيف

انزع مقبس كابل الطاقة قبل التنظيف. لا تلمس الشفرات. استخدم قطعة قماش مطبخ جافة لتنظيف المنتج. يحظر تمامًا شطف الوحدة الرئيسية بالماء أو غمرها في الماء. لا تستخدم فرشاة المعادن أو النايلون، أو المنتجات المنزلية المسببة للتآكل، أو الفلتر، أو منتجات التنظيف المشابهة الأخرى لتنظيف الجهاز حيث أنها قد تتسبب في تلف هيكل السطح. عليك استخدام قطعة قماش ناعمة وجافة لإزالة أي أوساخ من على كابل الطاقة.

متطلبات التنظيف لكل ملحق

تنظيف الملحقات	الغسيل	الشطف	التنظيف من خلال الغمر	غسالة الأطباق	الملاحظات
شفرة الخلط	✓	✓	X	X	لا تغمره في الماء
زجاج	✓	✓	✓	✓	
مكونات خفق بياض البيض	✓	X	X	X	لا تغمره في الماء
القضيب	✓	✓	✓	✓	
غطاء المفرفة	✓	X	X	X	لا تغمره في الماء
المفرفة	✓	✓	✓	✓	
شفرة المفرفة	X	✓	✓	✓	
الدقاع	✓	✓	✓	X	
أنبوب تغذية الطعام	✓	✓	✓	X	
ترس الشفرة	✓	✓	✓	X	
قاعدة الشفرة	✓	✓	✓	X	

جدول الصفات

المحتويات	المدة	السرعة	الملحق
جزر منقوع ٠٤٢ جم ماء: ٠٦٣ جم	٣''	الحد الأقصى	شفرة الخلط
مكعبات اللحم البقري: ٠٠٣ جم	٠١ ثوانٍ	الحد الأقصى	المفرفة
بياض البيض: 4 بيضات	120 ثانية	الحد الأقصى	المخفقة
جزر : 500 جرام ---5 ن دفع	-	الحد الأقصى	القطاعة الحلزونية

٢. اغمس حامي الشفرة تمامًا في المكونات.

٣. اضغط على زر السرعة (I) أو زر السرعة الفائقة (obruT) لتشغيل الجهاز.

٤. قم بتحريك الجهاز ببطء لأعلى ولأسفل وبحركات دائرية لخلط المكون.

يحتوي الجهاز على وظيفة التحكم في السرعة المتغيرة الموضحة أعلى الوحدة ، يرجى الرجوع إلى الصورة ١. قم أدر مفتاح التحكم في السرعة في اتجاه عقارب الساعة لزيادة الطاقة أو عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل الطاقة.

استخدام مفرمة ٢ في ١ وجهاز تقطيع الخضار والفاكهة الحلزوني

لاستخدامها كمفرمة تُستخدم المفرمة لفرم المكونات مثل المكسرات واللحم والبصل والجبن الصلب والبيض المسلوق والثوم والأعشاب والخبز الجاف وغيرها.

السكاكين حادة للغاية! لذا كن حذرًا جدًا عند التعامل مع وحدة السكين. كن حذرًا خاصةً عند إزالة وحدة الشفرة من وعاء المفرمة وعند تفريغ وعاء المفرمة وأثناء التنظيف.

١. قم بتثبيت وحدة شفرة المفرمة في وعاء المفرمة.

٢. أضف المكونات في وعاء المفرمة.

٣. ثبت وحدة الربط على وعاء المفرمة.

٤. أدخل وحدة المحرك على وعاء المفرمة.

٥. اضغط على زر السرعة (I) أو زر السرعة الفائقة (توربو) لتشغيل الجهاز.

إذا كانت المكونات ملتصقة بجدار وعاء المفرمة، فافتحها باستخدام سائل أو باستخدام ملعقة. احرص دائمًا على ترك الجهاز ليبرد بعد فرم اللحم.

لاستخدامه كجهاز تقطيع الخضار والفاكهة الحلزوني

جهاز تقطيع الخضار والفاكهة الحلزوني مخصص لصنع قطع حلزونية من الخضار والفواكه، مثل الكوسا والجزر والخيار والتفاح، لاستخدامها في السلطات والتزيين وغيرها من الأطباق.

١. قطع رأس الطعام (مثل الجزر والفجل والخيار والبطاطا الحلوة). ملاحظة: يجب أن يكون الطعام من النوع الطويل وقطره من ٠.٦ مم إلى ٠.١ مم.

٢. ثبت الجزرة في الجزء السفلي من أداة دفع الطعام وتأكد من تثبيتها جيدًا.

٣. يدخل الجزر ودافع الطعام معًا في أنبوب تقطيع الخضار. تحتوي الوحدة على ثلاثة أنواع من شفرات جهاز تقطيع الخضار والفاكهة الحلزوني لتحضير أشكال مختلفة من الطعام.

٤. قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء، ثم اضغط لتثبيت الهيكل على أداة دفع الطعام. اضغط على زر السرعة (I) أو زر السرعة الفائقة (توربو) لتشغيل الجهاز.

٥. سيسقط الجزر المُجهز في الكوب.

استخدام الخفاقة

تُستخدم الخفاقة لتغليف الكريمة وخفق بياض البيض والحلويات وما إلى ذلك.

١. أدخل الخفاقة إلى وحدة الربط.

٢. أدخل وحدة الربط إلى وحدة المحرك.

٣. أضف المكونات في وعاء (استخدم وعاءًا كبيرًا وعميقًا للحصول على أفضل نتيجة).

الاستخدام. لا يُسمح للأطفال استخدام هذا الجهاز. يحفظ الجهاز والسلوك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال. يُمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يفهمون المخاطر المتضمنة. لا يُسمح للأطفال باللعب بالجهاز. تنبيه: لتجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المقصود للفصل الحراري، يجب عدم إمداد هذا الجهاز بالكهرباء من خلال جهاز فصل ووصل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة مرفق الكهرباء العمومي. هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع ٠.٠٢ متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، ويجب عدم استخدامه مطلقاً للأغراض التجارية أو الصناعية تحت أي ظرف من الظروف. أي استخدام غير صحيح أو تعامل غير مناسب مع المنتج يجعل الضمان باطلاً أو ملغى. قبل توصيل المنتج بالكهرباء، تحقق من أن جهد المصدر الرئيسي للكهرباء هو الجهد نفسه المشار إليه على ملصق المنتج. يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام. لا تستخدم الجهاز أو قم بتوصيله وفصله من مصدر التيار الكهربائي بيديك و/أو قدميك مبتلئين. لضمان الإغلاق المحكم لسكين الخلط، يُرجى عدم ترك سكين الخلط يعمل بدون حمل. لا تشد الجهاز من كابل التوصيل لفصله أو استخدمه كمقبض، افصل الجهاز فوراً عن المصدر الرئيسي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني المعتمدة. لمنع حدوث أي خطر، لا تفتح الجهاز. يمكن فقط للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني الرسمية للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز. للاستخدام الداخلي فقط. يحتوي المنتج على مكون أمان حراري يعمل في حالات درجات الحرارة العالية غير العادية. في حالة تشغيل هذا المكون، يجب فصل المنتج عن مصدر التيار الكهربائي وتركه ليبرد لمدة لا تقل عن ٥١ دقيقة.

لا تتحمل L.S SDNERT B&B مسؤولية الأضرار التي قد تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، لعدم مراعاة هذه التحذيرات.

قبل الاستخدام

١. قم بتنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام جيداً قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
٢. اترك المكونات الساخنة تبرد قبل معالجتها (درجة حرارة قصوى ٠٦ درجة مئوية).
٣. قطع المكونات الكبيرة إلى قطع بطول ٢ سم تقريباً قبل معالجتها.
٤. قم بتجميع الجهاز بشكل صحيح قبل إدخال القابس في مأخذ الحائط.

قبل الاستخدام

استخدام الخلاط اليدوي

يُستخدم الخلاط اليدوي لخلط السوائل (مثل المنتجات الألبانية والصلصات وعصائر الفاكهة والشوربات والمشروبات المختلطة والمشروبات الساخنة) ومزج المكونات الناعمة وعصر المكونات المطبوخة (مثل إعداد طعام الأطفال).

١. قم بتثبيت شفرة الخلاط على وحدة المحرك. سوف تصدر صوت «كليك» عند ثبوتها في موضعها.

نود أن نشكرك على اختيارك لـ UFESA، ونتمنى أن يقوم المنتج بأداء يرضيك ويسعدك.

تحذير

يرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية قبل استخدام المنتج. قم بتخزين هذه التعليمات في مكان آمن للرجوع إليها مستقبلاً.

الوصف

A. التحكم في السرعة المتغيرة

B. زر التشغيل/إيقاف التشغيل (I)

C. زر السرعة الفائقة (توربو)

D. وحدة الموتور

E. سكين الخلط

F. وحدة اقتران المخففة*

G. المخففة *

H. وحدة اقتران المفرمة*

I. شفرة المفرمة*

J. وعاء المفرمة*

K. الدورق

L. قاعدة الشفرة

M. ترس الشفرة

N. الدفّاع

O. أنبوب تغذية الطعام

تعليمات السلامة

في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو أشخاص مؤهلين بشكل مماثل لتجنب الأخطار. التزم بممارات تشغيل الملحقات على النحو المحدد في كل قسم من أقسام الدليل. انتقل إلى قسم الصيانة والتنظيف في هذا الدليل من أجل التنظيف. تحذير: قد تتعرض لخطر الإصابة نتيجة إساءة الاستخدام! يجب توخي الحذر عند التعامل مع سكاكين القطع الحادة، وإفراغ الإناء وأثناء التنظيف. كن حذراً عند صب سائل ساخن في الخلاط إذ إنه قد يندفع خارج الجهاز بسبب البخار المفاجئ. قم دائماً بفصل الخلاط عن مصدر التيار الكهربائي إذا ترك بدون مراقبة وقبل تجميعه أو فكه أو تنظيفه. عليك إيقاف الجهاز وفصله عن مزود التيار قبل تغيير الملحقات أو قبل الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء

INFORME DE GARANTÍA

B&B TRENDS, S.L. garantiza la conformidad de este producto, para el uso al que está destinado, durante el periodo marcado por la legislación vigente en el país de venta del mismo. En caso de rotura durante el periodo de garantía, el usuario tendrá derecho a la reparación o sustitución del producto sin coste alguno si el anterior no está disponible, a menos que sea imposible o desproporcionado realizar una de estas opciones. En este caso, puede optar por una reducción en el precio o la anulación de la venta, caso que deberá negociar directamente con el vendedor. Esto también cubre la sustitución de piezas de recambio, siempre que el producto se haya utilizado de acuerdo con las recomendaciones de este manual en ambos casos y no haya sido falsificado por terceros no autorizados por B&B TRENDS, S.L. La garantía no cubre ninguna parte sujeta a desgaste y fricción. Esta garantía no afecta a sus derechos como consumidor de acuerdo con las disposiciones de la Directiva 1999/44/CE para estados miembros de la Unión Europea.

USO DE LA GARANTÍA

Los clientes deben contactar con el servicio técnico autorizado de B&B TRENDS, S.L. para la reparación del producto. Toda falsificación del producto por parte de cualquier persona no autorizada por B&B TRENDS, S.L. o el mal uso del mismo anulará los derechos de garantía. Debe guardar la factura de compra, recibo o comprobante de entrega para poder ejercer los derechos de garantía. Para servicio técnico y atención al cliente fuera de territorio español, envíe su solicitud al punto de venta donde adquirió el aparato.

RELATÓRIO DE GARANTIA

A B&B TRENDS, SL. garante a conformidade deste produto para o uso para o qual foi concebido durante o período estabelecido pela legislação em vigor no país de venda. Em caso de avaria durante o período de vigência desta garantia, os utilizadores têm o direito à reparação ou à substituição gratuita do produto caso a reparação seja impossível, a não ser que uma dessas opções seja impossível de cumprir ou for desproporcionada. Neste caso, poderá optar por uma redução no preço ou um cancelamento da venda, qualquer uma das opções devendo ser tratada diretamente com o vendedor. A garantia também cobre a substituição de peças de reposição sempre que o produto tenha sido usado em conformidade com as recomendações especificadas neste manual nos dois casos e sempre que não tenha sido manipulado por pessoal não autorizado pela B & B TRENDS, SL. Esta garantia não é aplicável a quaisquer peças sujeitas a desgaste. Esta garantia não limita os seus direitos enquanto consumidor em conformidade com as disposições constantes da Diretiva 1999/44/CE para os Estados-Membro da União Europeia.

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

Os clientes devem contactar um Serviço Técnico autorizado da B&B TRENDS, SL. para reparar o produto. Qualquer manipulação do mesmo por parte de qualquer pessoa não autorizada pela B&B TRENDS, SL., ou uma utilização indevida ou negligente do mesmo, tornarão esta garantia nula e sem efeito. Deve guardar a factura de compra, recibo ou prova de entrega para exercer os direitos de garantia. Para receber assistência técnica ou beneficiar do serviço pós-venda fora do território espanhol, solicite informações junto ao ponto de venda em que adquiriu o aparelho.

WARRANTY REPORT

B&B TRENDS, SL. guarantees compliance of this product, for the use for which it is, during the period established by the legislation in force in the country of sale. In the case of breakdown during the term of this warranty, users are entitled to repair or else the replacement of the product at no charge if the former is unavailable, unless one of these options proves impossible to fulfil or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by B & B TRENDS, SL. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, SL., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, SL., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. You must keep the purchase invoice, receipt or delivery docket in order to exercise your warranty rights. For technical service and after-sales care outside the Spanish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item.

BON DE GARANTIE

B&B TRENDS, S.L. garantit la conformité de ce produit, pour l'usage auquel il est destiné, pendant la période établie par la législation en vigueur dans le pays de vente. En cas de panne pendant la durée de la garantie, les utilisateurs ont le droit de faire réparer ou remplacer le produit sans frais si la réparation n'est pas réalisable, à moins que l'un de ces choix soit impossible à réaliser ou soit disproportionné. Dans ce cas, vous pouvez alors opter pour une réduction du prix ou l'annulation de la vente, qui doit être traitée directement avec le vendeur. Cela couvre le remplacement des pièces de rechange à condition que le produit ait été utilisé selon les recommandations indiquées dans ce manuel pour les deux cas, et qu'il n'ait pas été manipulé par toute tierce partie n'étant pas autorisée par B & B TRENDS, SL. La garantie ne couvrira pas toute pièce d'usure. Cette garantie n'affecte pas vos droits de consommateur conformément aux dispositions de la Directive 1999/44/EC pour les états membres de l'Union européenne.

UTILISATION DE LA GARANTIE

Les clients doivent contacter un service technique agréé par B&B TRENDS, SL., pour faire réparer le produit. Toute manipulation du produit par quiconque n'étant pas agréé par B&B TRENDS, SL., ou l'utilisation négligente ou incorrecte de celui-ci rend cette garantie nulle et sans effet. Vous devez conserver la facture d'achat, le reçu ou la preuve de livraison afin d'exercer vos droits de garantie. Pour un service technique et un service après-vente en dehors du territoire espagnol, veuillez soumettre votre demande au point de vente où l'article a été acheté.

INFORME DE GARANTIA

B&B TRENDS, SL. garanteix el compliment d'aquest producte per a l'ús al qual està destinat durant el termini establert per la legislació vigent al país de venda. En cas d'avaria durant la vigència d'aquesta garantia, l'usuari té dret a la reparació o substitució del producte sense cap càrrec si la primera no està disponible, llevat que una d'aquestes opcions resulti impossible de complir o llur compliment sigui desproporcionat. En aquest cas, es pot optar per una rebaixa del preu o la cancel·lació de la venda, que s'ha de tractar directament amb el venedor. També cobreix la substitució de peces de recanvi sempre que el producte hagi estat utilitzat d'acord amb les recomanacions especificades a aquest manual per a ambdós casos, i no hagi estat manipulat per cap tercer que no estigui autoritzat per B & B TRENDS, SL. La garantia no cobrirà cap peça subjecta a desgast. Aquesta garantia no afecta als vostres drets com a consumidor d'acord amb el que estableix la Directiva 1999/44/CE per als estats membres de la Unió Europea.

ÚS DE LA GARANTIA

El client haurà de posar-se en contacte amb un Servei Tècnic autoritzat de B&B TRENDS, SL. per a la reparació del producte. Qualsevulla manipulació del producte per part de qualsevulla persona no autoritzada per B&B TRENDS, SL., o l'ús descarat o indegut del producte deixarà sense efecte aquesta garantia. Haureu de conservar la factura de compra, el rebut o el resguard de lliurament per poder exercir els vostres drets de garantia. Si us cal el servei tècnic i l'atenció postvenda fora del territori espanyol, si us plau, dirigiu la vostra consulta al punt de venda on vau adquirir l'article.

RAPPORTO DI GARANZIA

B&B TRENDS, S.L. garantisce la conformità di questo prodotto, per l'uso a cui è destinato, per il periodo stabilito dalla legislazione in vigore nel paese di vendita. In caso di guasto durante il periodo di validità della presente garanzia, gli utilizzatori hanno diritto alla riparazione o alla sostituzione gratuita del prodotto se la prima non è disponibile, a meno che una di queste opzioni si riveli impossibile da portare a termine o sproporzionata. In questo caso, è possibile optare per una riduzione di prezzo o per l'annullamento della vendita, che deve essere effettuato direttamente con il rivenditore. Ciò si applica anche alla sostituzione di parti di ricambio a condizione che il prodotto sia stato utilizzato secondo le raccomandazioni specificate in questo manuale in entrambi i casi, e non sia stato manomesso da terze parti non autorizzate da B&B TRENDS, SL. La garanzia non copre parti soggette a usura. La presente garanzia non pregiudica i diritti del consumatore in conformità con le disposizioni della Direttiva 1999/44/CE per gli Stati membri dell'Unione Europea.

UTILIZZO DELLA GARANZIA

I clienti possono contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato di B&B TRENDS, SL. per riparazioni del prodotto. Poiché eventuali manomissioni dello stesso da soggetti non autorizzati da B&B TRENDS, SL., o l'utilizzo incauto o improprio dello stesso rendono nulla la presente garanzia. Deve conservare la fattura d'acquisto, la ricevuta o la prova di consegna per esercitare i suoi diritti di garanzia. Per servizio clienti e di assistenza tecnica al di fuori del territorio spagnolo, si prega di inviare la richiesta al punto vendita presso cui è stato acquistato l'articolo.

GARANTIEBERICHT

B&B TRENDS, S.L. гарантира die Konformität dieses Produkts für den Gebrauch, für den es bestimmt ist, für den Zeitraum, der durch die im Verkaufsland geltende Gesetzgebung festgelegt ist. Im Falle eines Ausfalls während dieser Garantiezeit hat der Benutzer Anrecht auf eine kostenlose Reparatur oder andernfalls auf den kostenlosen Ersatz des Geräts, wenn es nicht repariert werden kann, es sei denn, eine dieser Optionen erweist sich als unmöglich oder unverhältnismäßig. In diesem Fall können Sie sich dann für eine Preisminderung oder die Stornierung des Verkaufs entscheiden. Dies müssen Sie direkt mit dem Verkäufer regeln. Gedeckt ist auch der Ersatz von Ersatzteilen, vorausgesetzt, das Gerät wurde gemäß den in dieser Anleitung für beide Fälle angegebenen Empfehlungen verwendet und nicht von Dritten manipuliert, die nicht von B & B TRENDS, SL autorisiert sind. Die Garantie gilt nicht für Verschleißteile. Diese Garantie beeinträchtigt nicht Ihre Rechte als Verbraucher gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 1999/44/EG für die Mitgliedsstaaten der Europäischen Union.

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Der Kunde muss sich für die Reparatur des Geräts an einen autorisierten technischen Service von B&B TRENDS, SL. wenden. Jegliche Manipulation durch nicht von B&B TRENDS, SL. autorisierte Personen oder unvorsichtige oder unsachgemäße Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen dieser Garantie. Sie müssen die Kaufrechnung, die Quittung oder den Liefernachweis aufbewahren, um Ihre Gewährleistungsrechte geltend machen zu können. Für technischen Service und Kundendienst außerhalb des spanischen Hoheitsgebiets richten Sie Ihre Anfrage bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

B&B TRENDS, S.L. гарантира съответствието на този продукт за употребата, за която е предназначен, за срока, определен от действащото законодателство в страната на продажба. В случай на повреда по време на гаранционния му срок, потребителите имат право да ремонтират или безплатно да заменят продукта, ако не е невъзможно да се ремонтира, освен ако се окаже, че един от тези варианти не е възможно да бъде приложен на практика или че е непропорционален. В този случай можете да предпочетете отбив от цената или отмяна на продажбата, за което можете да се договорите направо с продавача. Това покрива и замяната на резервни части, но при условие че продуктът е използван съгласно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, и няма намеса от страна на трето лице, което да не е упълномощено от B & B TRENDS, SL. Гаранцията не покрива части, които се амортизират. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/ЕО за държавите членки на Европейския съюз.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

За ремонт на продукта клиентите трябва да се свържат с упълномощен от B&B TRENDS, SL. Технически сервиз. Ако по отношение на горното е налице намеса от неупълномощено от B&B лице, или поради небрежност или неправилна употреба на продукта, тази гаранция става нищожна. Трябва да запазите фактурата за покупка, касовата бележка или доказателството за доставка, за да

можете да упражните гаранционните си права. За техническо и следпродажбено обслужване и извън Испания е необходимо да подадете своето оплакване в търговския обект, от който сте закупили изделието.

تقرير الضمان

التي يحددها التشريع الساري B & B TRENDS, S.L. تضمن مطابقة هذا المنتج ، للاستخدام المخصص له ، خلال الفترة في بلد بيعه. للمستخدمين إصلاح أو استبدال المنتج بدون أي تكلفة في حالة عدم توفره، ما لم يكن أحد هذه الخيارات مستحيلاً أو غير متناسب. في هذه الحالة، يمكنك اختيار خفض في السعر أو إلغاء عملية البيع، ويجب التعامل مباشرة مع البائع من أجل ذلك. ويشمل هذا أيضاً استبدال قطع الغيار شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقاً للتوصيات المحددة في هذا الدليل لكلتا الحالتين، ولم يتم العبث به من قبل أي طرف ثالث غير مرخص لن يغطي الضمان أي أجزاء له من قبل شركة للدول B&B TRENDS, S.L. تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك وفقاً للأحكام الواردة في التوجيه EC/44/ 1999. الأعضاء في الاتحاد الأوروبي

استعمال الضمان

يجب على العملاء الاتصال بالخدمة B&B TRENDS, S.L. صلاح المنتج. بما أن أي عبث بالجهاز من قبل أي شخص الفنية المعتمدة من شركة أو الإهمال أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز يجب أن يجعل هذا الضمان لاغياً وباطلاً. يجب غير مرخص له من قبل الضمان بالكامل B&B TRENDS, S.L. إتمام يجب عليك الاحتفاظ بفاتورة الشراء أو الإيصال أو إثبات التسليم من أجل ممارسة حقوق الضمان. الخدمات الفنية. والخدمة ما بعد البيع خارج الأراضي الإسبانية، يُرجى تقديم الطلب إلى نقطة البيع التي اشتريت منها المنتج.



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE (TAS), SERVIÇO DE ATENÇÃO TÉCNICA (SAT)
SERVICE TECHNIQUE (ST), SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA (SDAT)

(+34) 93 560 67 05

sat@bbtrends.es

B&B TRENDS, S.L.

C. Cataluña, 24

P.I. Ca N'Oller 08130

Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) España

C.I.F. B-86880473

www.bbtrends.es

Encuentra tu servicio técnico más cercano en **<https://sat.ufesa.com/>**

Check out your nearest service station at **<https://sat.ufesa.com/>**

ufesa

B&B TRENDS, S.L. · C.I.F. B-86880473
C. Catalunya, 24 P.I. Ca N'Oller 08130
Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) · España
www.bbtrends.es

Ver. 09/2024