



Manuale d' istruzioni

Owner's Guide

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Instrucciones para el uso

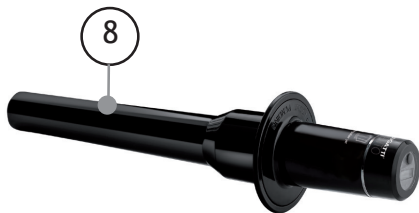
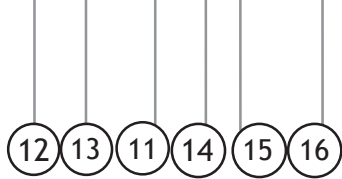
BUGATTI®
VENTO
professional

BUGATTI®
VENTO
professional





BUGATTI®
VENTO
professional



限用物質含有情況標示聲明書

Declaration of the Presence Condition of the Restricted Substances Marking

設備名稱：調理機
Equipment name

型號（型式）：18-VENTO
Type designation (Type)

單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛Lead (Pb)	汞Mercury (Hg)	鎘Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁶⁺)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
馬達組 Motor Sets	○	○	○	○	○	○
塑膠組件 Plastic Sets	○	○	○	○	○	○
端子座 Terminal Block	○	○	○	○	○	○
果汁杯組件 Jar Sets	○	○	○	○	○	○
電源線組、配線 Cable Sets	超出 0.1wt% Exceeding 0.1 wt%	○	○	○	○	○
電路板組 PCBA Sets	超出 0.1wt% Exceeding 0.1 wt%	○	○	○	○	○
金屬組件 Metal Sets	○	○	○	○	○	○
DC風扇 DC Fan	○	○	○	○	○	○

備考1. “超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。

Note 1: “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考2. “○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

Note 2: “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考3. “—”係指該項限用物質為排除項目。

Note 3: The “—” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.

Pag. 1 **italiano**

Pag. 23 **english**

Pag. 45 **français**

Pag. 67 **deutsch**

Pag. 89 **español**



BUGATTI® VENTO professional

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

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

www.casabugatti.it

INFORMAZIONI IMPORTANTI

Gentile cliente, grazie per aver scelto Vento, il frullatore di Casa Bugatti. Come ogni apparecchio, il frullatore deve essere usato con cura e attenzione per evitare ferite alle persone e danni al frullatore.

PRIMADIUSAREILFRULLATOREPERLAPRIMAVOLTA, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI SU INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE E LE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA. NON UTILIZZARE IL FRULLATORE SE NON SI HA UNA ASSOLUTA FAMILIARITÀ CON LE ISTRUZIONI.

AVVERTENZA

Non si assumono responsabilità per danni in caso di:

- uso scorretto o diverso da quello di destinazione
- attivazione di qualsiasi funzione quando il frullatore è vuoto
- riparazioni eseguite da persone non autorizzate
- uso di ricambi o accessori non originali

Istruzioni per l'uso

Per ulteriori informazioni o in caso di problemi non sufficientemente trattati in queste istruzioni, contattare il Servizio di Assistenza ai Clienti di CASA BUGATTI.

CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI e ricordarsi di trasmetterle a coloro che useranno il frullatore in seguito. Se le istruzioni vengono perdute prima di avere usato il frullatore, richiedere l'opuscolo delle istruzioni al Servizio di Assistenza ai Clienti di CASA BUGATTI oppure inviare una e-mail a diva@casabugatti.it o scaricare le istruzioni dal sito www.casabugatti.com

Sulla prima pagina della copertina sono riportate le illustrazioni relative al testo. Tenere aperta la prima pagina quando si leggono le istruzioni per l'uso.

Indice

Pag. 4

Specifiche

Pag. “

Descrizione dei componenti del frullatore

Pag. “

Comandi del frullatore

Pag. 5-7

Precauzioni importanti per la sicurezza

Pag. 8

Installazione ed avviamento

Pag. 9

Come montare e smontare il gruppo lame (5)

Pag. 10-14

Consigli e raccomandazioni per l'uso

Pag. 10

Come usare le funzioni con 60 velocità e la funzione a impulsi

Pag. 11

Come usare il bicchiere dosatore (1)

Pag. 11

Come usare il mestolo con termometro (8)

Pag. 12

Come usare le 6 funzioni preimpostate

Pag. 13

Come usare le 60 funzioni preimpostate personalizzabili

Pag. 14

Come usare l'applicazione B-Chef

Pag. 14-15

Pulizia e manutenzione

Pag. 16-17

Individuazione e risoluzione guasti

Pag. 19-22

Garanzia



Tutti i particolari del testo sono stati controllati attentamente. La nostra società si riserva il pieno diritto di esplicitare l'elaborazione del testo in caso di errori di stampa o di informazioni fuorvianti. Nota: Vi ricordiamo che la nostra società tiene aggiornate le informazioni, comprese le informazioni tecniche, su ogni particolare del prodotto presentato sul libretto di istruzioni. Ci riserviamo il diritto di rivedere il libretto di istruzioni senza preavviso. Estetica, forma e colore di tutti i prodotti si basano sulle versioni standard dei reali prodotti fisici.

Tabella delle velocità*

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

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione di corrente	consultare i dati riportati nella targhetta sotto la macchina
Potenza nominale	consultare i dati riportati nella targhetta sotto la macchina
Dimensioni	all'incirca 25 x 25 x 44 cm di altezza
Carcassa	in ABS; caraffa in Tritan, esente da PCT BPA
Peso	circa 6,0 kg
Lunghezza del cavo di alimentazione	circa 1,0 metri
Protezione dal sovraccarico termico integrata	

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI DEL FRULLATORE

Bicchiere dosatore degli ingredienti
Coperchio
Caraffa in PC Tritan BPA-free, 1,0 litri - 32 once
Dado ad occhiello
Gruppo lame
Attrezzo
Basamento del motore
Cavo fisso
Mestolo con termometro
Spazzola
Spatola
Innesto a bussola - ingranaggio in alto

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤
- 5a
- ⑥
- ⑦
- ⑧
- ⑨
- 19
- 20

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI DEL FRULLATORE

Pannello di controllo del touch screen di prossimità
Selettore manuale delle velocità e della funzione a impulsi / Manopola
Tasto di arresto (Stop)
Visore della velocità
Visore del tempo
Icona Bluetooth
Tasto di avviamento (Start)

- ⑩
- ⑪
- ⑫
- ⑬
- ⑭
- ⑮
- ⑯
- a PREIMPOSTAZIONE 6
- b PREIMPOSTAZIONE 5
- c PREIMPOSTAZIONE 4
- d PREIMPOSTAZIONE 3
- e PREIMPOSTAZIONE 1
- f PREIMPOSTAZIONE 2
- g 60 programmi personalizzabili preimpostati
- h Funzione B-Chef - APP di ricette

IMPORTANTI PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONE ADULTE, CHE SIANO STATE ADDESTRATE AD UTILIZZARLO. CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI. 1. AL FINE DI EVITARE LESIONI GRAVI, SCOSSE ELETTRICHE E INCENDI, NON IMMERGERE IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI, NE IN PARTE NÉ COMPLETAMENTE, IL CAVO , LE SPINE, O LO STESSO FRULLATORE

2. Il frullatore è stato progettato per **USO DOMESTICO E PROFESSIONALE**. Usare il frullatore solo per l'uso conforme alla destinazione. Non effettuare nessuna modifica tecnica.

3. Quando qualsiasi apparecchio è utilizzato in vicinanza di bambini, è necessaria una stretta sorveglianza. L'apparecchio non deve essere usato da bambini o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state loro garantite sorveglianza e istruzioni. Il frullatore deve essere usato solo da adulti che sappiano come utilizzarlo in conformità a queste istruzioni.

4. Non toccare mai i componenti elettrici in tensione. Possono provocare scosse elettriche e gravi lesioni personali. Collegare il frullatore a una presa a muro che abbia la tensione adatta. La tensione deve corrispondere al valore indicato sulla targhetta dati posta sotto l'apparecchio. Non usare il frullatore quando si hanno i piedi nudi o bagnati.

5. Fa parte della fornitura un cavo di alimentazione corto provvisto di spina. Non si devono usare cavi di alimentazione amovibili lunghi o cavi di prolunga. Usare uno dei suddetti cavi solo se un **ELETTRICISTA QUALIFICATO** può confermare che è conforme alle norme di connessione elettrica.

NON USARE adattatori di spine/prese. SE SI USA UN CAVO DI ALIMENTAZIONE AMOVIBILE LUNGO O UNA PROLUNGA:

- a) La classe elettrica del cavo di alimentazione amovibile o della prolunga deve essere almeno la stessa del del frullatore, indicata sulla targhetta dati sotto lo stesso frullatore.
- b) Un lungo cavo di alimentazione o prolunga non deve mai sporgere da un mobile o da un piano di lavoro o da un tavolo dove possa essere tirato da bambini o dove vi si possa inciampare.
- c) Non posizionare il frullatore o i cavi in prossimità di un fornello o di una piastra elettrica di cottura caldi o in prossimità di una stufa.
- d) Non utilizzare il frullatore all'aperto.
- e) Non lasciare mai che i cavi pendano dai bordi del tavolo o del piano di lavoro o tocchino superfici calde.
- f) Non fare funzionare il frullatore dopo che si sono verificati dei guasti o dopo che abbia subito in qualche modo dei danni. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per farlo esaminare o riparare.
- g) Se il cavo di alimentazione o le prese sono danneggiate, devono essere sostituite dal fabbricante o dal centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata, in modo da prevenire qualsiasi tipo di rischio.

Se si usano accessori non raccomandati dal fabbricante, possono derivarne incendi, scosse elettriche e lesioni personali.

IMPORTANTI PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

- 6.** Assicurarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con il frullatore. I bambini non si rendono conto che gli apparecchi elettrici sono pericolosi. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore non devono essere fatte da bambini senza un'adeguata sorveglianza.
- 7.** Posizionare il frullatore su una superficie piana, assicurandosi che i piedini aderiscano fermamente alla superficie di appoggio, in modo che l'apparecchio sia stabile. **ATTENZIONE:** Non fare funzionare il frullatore su una superficie inclinata. Non mettere il frullatore su superfici molto calde e vicino a fiamme libere.
- 8.** Non mettere utensili da cucina o altri utensili nella caraffa quando il frullatore è acceso. Se si mette qualsiasi utensile nella caraffa mentre il frullatore è in funzione, questo può provocare gravi ferite alla persona o danni irreparabili al frullatore. Si può usare una spatola solo quando il frullatore è spento e la spina (7) è stata tolta dalla presa.
- 9.** Per fare in modo che il frullatore funzioni correttamente, sistemarlo su una superficie piana e orizzontale, in un ambiente pulito e bene illuminato, vicino a una presa di corrente. Tenere il frullatore ad almeno 10 cm (4 pollici) lontano dal muro.
- 10.** Se il frullatore non è sorvegliato; se non si sta usando il frullatore; prima di togliere/smontare qualsiasi componente; prima di pulire o di sostituire un accessorio, staccare sempre la spina (7) dalla presa di alimentazione.
- 11.** Non toccare mai il frullatore, per nessuna ragione, con le mani bagnate o umide o con un panno umido o bagnato. Scollegare sempre l'apparecchio quando non lo si usa e prima della pulizia. Non tirare il cavo di alimentazione per togliere la spina. Togliere sempre la spina prima di togliere e installare componenti diversi. Il frullatore deve essere pulito con un panno asciutto o leggermente umido, non abrasivo, dopo averci versato poche gocce di detersivo neutro e non corrosivo (non usare mai solventi). Pulire solo ed esclusivamente le superfici esterne del frullatore.
- 12.** Il frullatore deve essere sempre sorvegliato mentre lo si usa.
- 13.** Quando il frullatore è in funzione, appoggiare sempre una mano sulla parte superiore del coperchio (indossare sempre dei guanti prima di frullare alimenti o liquidi molto caldi).
- 14.** Non attivare le 60 velocità o la funzione a impulsi quando la caraffa è vuota, perché si potrebbero danneggiare i componenti meccanici del gruppo lame (5).
- 15.** Non introdurre ingredienti e alimenti oltre la capacità massima permessa di 1,0 litri (32 once).
- 16.** Non toccare le parti in movimento.
- 17.** Le lame sono affilate. Maneggiarle con estrema prudenza.
- 18.** Non lasciare mai le lame (5) immerse in acqua e non lasciare liquido all'interno della caraffa (3) per molto tempo.
- 19.** Per prevenire gravi ferite alla persona o danni irreparabili al frullatore, non posizionare mai il gruppo completo delle lame (5) sulla struttura del basamento (6), salvo il caso in cui la caraffa (3) è stata montata completamente.
- 20.** Prima di usare il frullatore, assicurarsi che la caraffa (3) sia bene impostata sul basamento (6) e che il coperchio (2) con il bicchiere dosatore (1) sia ben fissato alla caraffa.
- 21.** Per prevenire ferite alla persona e danni all'apparecchio, non togliere mai la caraffa (3) dal basamento (6) fino a quando le lame non si sono fermate completamente.

IMPORTANTI PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

- 22.** Il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) devono sempre essere nella loro sede quando il frullatore è in funzione.
- 23.** Non usare mai le mani per introdurre gli alimenti. Usare il bicchiere dosatore o utensili adatti per versare o introdurre alimenti nella caraffa.
- 24.** Non tentare di togliere i dispositivi di sicurezza: si potrebbero causare gravi ferite alla persona o provocare seri danni all'apparecchio.
- 25.** Iniziare a frullare sempre a bassa velocità e aumentare la velocità solo se necessario.
- 26.** La caraffa (3) non è fatta per conservarvi alimenti. Quando non la si usa, tenerla sempre vuota, asciutta e pulita.
- 27.** Per ottenere i migliori risultati, tagliare gli alimenti a dadini o a fette.
- 28.** Quando vengono frullati liquidi molto caldi, indossare guanti da forno.
- 29.** Se si vogliono preparare bevande fredde da alimenti di elevata densità, aggiungere ogni volta un cubetto di ghiaccio fino a raggiungere la consistenza desiderata. Per ottenere un risultato migliore, usare il tasto (14) per il funzionamento a impulsi.
- 30.** In caso di guasti, di difetti o del sospetto che siano presenti difetti dopo una caduta dell'apparecchio, togliere immediatamente la spina dalla presa di alimentazione. Non usare mai il frullatore se è guasto. Le riparazioni devono essere eseguite dal Centro di Assistenza BUGATTI. Mettersi in contatto con il rappresentante e/o con il Servizio di Assistenza Clienti BUGATTI. Per spegnere le fiamme usare un estintore ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.
- 31.** Il frullatore Vento è dotato di una protezione termica automatica. Questo sistema garantirà al motore del frullatore una durata di vita molto più lunga. Se l'apparecchio si surriscalda, arresta in automatico tutte le sue funzioni e il visore visualizzerà il codice E3. La ventola continuerà a girare per raffreddare l'apparecchio. Dopo il raffreddamento, il frullatore sarà di nuovo in grado di funzionare normalmente.
- 32. Fare riferimento solo alla omologazione e normativa FCC:**
 - a. 15.21: Varianti o modifiche non espressamente autorizzate dal costruttore potrebbero invalidare il potere di decisione dell'utilizzatore di fare funzionare l'apparecchio.
 - b. 15.105: NOTA: Questa apparecchiatura è stata testata e ritenuta conforme ai limiti definiti per i dispositivi digitali di classe B, conformemente alla Parte 15 del Regolamento FCC. Questi limiti hanno lo scopo di fornire una ragionevole protezione dalle interferenze dannose nel caso in cui il dispositivo fosse utilizzato in un ambiente residenziale. Quest'apparecchio genera, utilizza e può emettere energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato conformemente alle istruzioni, potrebbe causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non esiste una garanzia che l'interferenza non si verifichi in una determinata installazione. Se questo apparecchio provoca una dannosa interferenza alla ricezione radio-televisiva, che può essere determinata dallo spegnimento e dall'accensione dell'apparecchio, l'utilizzatore viene incoraggiato a tentare di correggere l'interferenza mediante una o più delle seguenti misure correttive:
 - Riorientare o riposizionare l'antenna di ricezione.
 - Aumentare la distanza di separazione tra l'apparecchio e il ricevitore.
 - Collegare l'apparecchio a un'uscita di un circuito diverso da quello al quale il ricevitore è connesso.
 - Consultare il rappresentante o un tecnico esperto radio/TV per ottenere assistenza.

Installazione e primo utilizzo

L'imballo originale è stato concepito per la consegna a mezzo posta. Conservarlo nel caso fosse necessario restituire il frullatore al fornitore. Prima di installare il frullatore, attenersi scrupolosamente a tutte le istruzioni di sicurezza sopra specificate.

Dopo avere tolto il frullatore dall'imballaggio, controllare che sia in perfette condizioni e verificare che nessun tipo di materiale, imballaggio, foglio di garanzia o qualsiasi altra cosa si sia introdotta all'interno dell'alloggiamento del basamento motore (6) (ad es., attorno all'ingranaggio in alto (20) durante il trasporto o l'estrazione dall'imballaggio. Tenere la sacca di plastica contenente il frullatore lontano dalla portata di bambini: può essere causa di soffocamento. Non inserire la spina nel frullatore fino a quando questo non è stato montato correttamente e completamente e dopo l'uso staccare sempre la spina al frullatore.

Prima di usarli per la prima volta, lavare il bicchiere dosatore (1), il coperchio (2) e la caraffa (3).

Per un rapido lavaggio, versare un bicchiere di acqua calda nella caraffa e aggiungere una goccia di detersivo. Mettere il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) sulla caraffa e con il selettore (11) per avviare il frullatore per almeno 30 secondi. Svuotare l'acqua dalla caraffa e risciacquare la caraffa con cura prima di riusarla.

Lavare con detersivi neutri, non abrasivi e non corrosivi, sciacquare e asciugare scrupolosamente.

Per togliere la polvere che potrebbe essersi accumulata sul basamento del motore (6) del frullatore, spolverare semplicemente con un panno soffice e asciutto.

1) Inserire il coperchio (2) montato con il bicchiere dosatore (1) sulla sommità della caraffa (3) montata; eseguendo questa operazione, fare attenzione a mettere la parte incavata del coperchio in corrispondenza del beccuccio della caraffa.

2) Il frullatore è dotato di un sistema di sicurezza Bugatti, che impedisce che il motore venga avviato senza che il coperchio sia perfettamente posizionato sulla caraffa e che la caraffa stessa sia correttamente montata sul basamento del motore (6).

3) Dopo avere eseguito i suddetti controlli ed avere rigorosamente osservato le istruzioni per la sicurezza, collegare il frullatore alla linea di alimentazione elettrica.

Quando si collega l'alimentazione di corrente, fare estrema attenzione che la corrente elettrica può uccidere. Conformarsi rigorosamente alle istruzioni Per la sicurezza.

Il frullatore Vento deve essere collegato con il cavo di alimentazione (7) alla presa, la cui tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dei dati tecnici che si trova sotto il frullatore.

Prima di staccare la spina al frullatore assicurarsi che si sia arrestato completamente. Controllare che il selettore delle velocità (11) sia impostato sullo zero (0), aspettare che l'operazione in corso sia terminata e poi togliere la spina dalla presa sul muro.

Non togliere mai la spina dalla presa tirando il cavo (7).

Non utilizzare cavi difettosi o danneggiati.

Non permettere mai che componenti che si trovano sotto tensione vengano a contatto con l'acqua: si può provocare un cortocircuito!!!

(attenersi scrupolosamente a tutte le istruzioni di sicurezza sopra specificate).

Come montare e smontare il gruppo lame (5)

Il montaggio e lo smontaggio del gruppo lame (5) deve avvenire solo per la sua sostituzione. Per eseguirla, è necessario richiedere il gruppo lame (5) e l'attrezzo (5a), che facilita l'esecuzione delle fasi seguenti, al Centro di Assistenza Bugatti o scrivere a diva@casabugatti.it. Come togliere il gruppo lame (5) dalla caraffa (3).

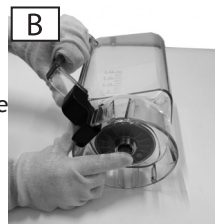
ATTENZIONE! Durante questa operazione indossare i guanti:

- 1) Stendere un panno su una superficie piana;
- 2) Togliere il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) dalla caraffa;
- 3) Poggiare la caraffa (3) su un lato sopra il panno;
- 4) Fig. A: Prendere l'attrezzo (5a) e inserirlo nel dado ad occhiello (4) sotto il basamento della caraffa (3). Ruotarlo in senso antiorario per svitare il gruppo lame.
- 5) Fig. B: Tenere ben stretto il gruppo lame (5) con una mano e con l'altra mano spingere la sua parte inferiore all'interno della caraffa (3). Questo permette di togliere il gruppo lame (5) dalla caraffa (3). Verificare di avere indossato i guanti.

Come montare il gruppo lame (5):

ATTENZIONE! Indossare guanti durante questa operazione:

- 1) Togliere il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) dalla caraffa;
- 3) Poggiare la caraffa (3) su un lato sopra il panno;
- 3) Fig. C: Indossando i guanti, afferrare con una mano le due punte centrali del gruppo lame (5);
- 4) Fig. D: Fare attenzione che sia il foro che il gruppo lame (5) hanno due parti che non sono tonde ma piatte.
- 5) Fig. D & E: Entrando nella caraffa (3) aperta, inserire correttamente il gruppo lame (5) nel foro sul basamento della caraffa (3); spingere delicatamente il gruppo lame (5) nel foro, fino a quando raggiunge il fondo della caraffa. Fare attenzione a non spingere troppo: le lame sono veramente affilate!
- 6) Prendere il dado ad occhiello (4) e posizionarlo sull'attrezzo (5a). Con una mano prendere il gruppo lame (5) e inserirlo, attraverso la caraffa (3), nel foro. Con l'altra mano prendere l'attrezzo (5a) con il dado ad occhiello (4). Posizionarlo sotto la caraffa (3) e avvitare strettamente in senso orario il dado ad occhiello (4) sulla parte filettata del gruppo lame (5) inserito nel foro della caraffa (3).



C

D

E

F

Consigli e raccomandazioni per l'uso

A. Come usare le funzioni con 60 velocità e il funzionamento a impulsi

- 1) Attenersi scrupolosamente a tutte le norme per la sicurezza e a tutte le istruzioni di installazione sopra specificate.
- 2) Una volta inserita la spina del cavo (7), il pannello a contatto di prossimità (touch panel) (10) si accende e subito dopo il pulsante rosso di avviamento (16) si accende a intermittenza e sul display viene visualizzato OFF (spento). Questo rappresenta un importante segnale che indica che il frullatore è collegato all'alimentazione elettrica e quindi è sotto tensione, mentre le funzioni del frullatore sono in stand-by.
- 3) Posizionare la caraffa (3), precedentemente assemblata come da istruzioni, sul basamento del motore (6).
- 4) Togliere il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) dalla caraffa (3).
- 5) Per un risultato ottimale, tagliare gli alimenti a dadini o a fette.
- 6) Inserire gli alimenti che si desidera frullare nella caraffa (3) (senza superare la capacità massima consentita di 1,0 litri - 32 once) e rimettere il coperchio (2) completo, assieme al bicchiere dosatore nella caraffa (3).
- 7) Una volta posizionati correttamente la caraffa (3) e il coperchio (2) sulla base motore (6), il pulsante di avviamento rosso (16) è a luce fissa e tutte le icone sul display (10) sono accese. Le funzioni del frullatore possono essere selezionate toccando il numero o l'icona desiderata sul display (10).
- 8) Afferrare saldamente la maniglia della caraffa (3) con una mano e ruotare il selettore di velocità (11) fino alla velocità desiderata.
Per aumentare la velocità: ruotare la manopola di controllo della velocità (11) in senso orario.
Per diminuire la velocità: ruotare la manopola di controllo della velocità (11) in senso antiorario.
Le velocità sono 60; vedere la tabella di conversione in RPM (giri al minuto).
- 9) Il frullatore può essere fermato in qualsiasi momento, semplicemente toccando il pulsante rosso di arresto (12) sul display (10) oppure ruotando la manopola di controllo della velocità (11) in senso antiorario fino a 0;
AVVERTENZA: MENTRE IL MOTORE GIRA, TENERE SEMPRE UNA MANO SPPRA IL COPERCHIO.
- 10) LA FUNZIONE A IMPULSI può essere usata a tutte le velocità a cui funziona il frullatore.
- 11) Premere il tasto (11) di controllo delle velocità per raggiungere la velocità massima. La funzione a impulsi è attivata solo finché questo tasto viene tenuto premuto. Questo fa ruotare le lame alla massima velocità fino a quando il pulsante (11) della funzione a impulsi non viene rilasciato.
- 12) Una volta che il pulsante (11) a impulsi viene rilasciato, il frullatore ritorna alla velocità impostata con il selettore delle velocità (11).
- 13) Per togliere la caraffa (3), prendere la caraffa (3) dalla maniglia e sollevarla verticalmente per staccarla dal basamento del motore (6). Per versare gli alimenti frullati, togliere il coperchio (2).
- 14) Non svitare il dado ad occhiello (4) del gruppo lame (5) dalla caraffa (3) mentre c'è ancora liquido nel frullatore perché questa operazione provoca perdita di liquido dal fondo della caraffa (3).
- 15) Quando si frullano liquidi molto caldi o liquidi, indossare guanti da forno.
- 16) Il frullatore Vento è dotato di un sistema di sicurezza brevettato Bugatti, che garantisce la sicurezza delle operazioni: questo sistema permette al frullatore di girare solo se il coperchio (2) è perfettamente posizionato sulla caraffa (3) e la stessa caraffa (3) è correttamente posizionata sul basamento del motore (6).
- 17) Si può usare una spatola solo quando il frullatore è spento e la spina (7) è stata tolta dalla presa.

B. Come usare il bicchiere dosatore (1)

Il bicchiere dosatore viene usato per aggiungere piccole quantità di ingredienti dal foro del coperchio. Il contenuto massimo del bicchiere dosatore (1) è di 50 ml. Solo se il frullatore è spento, togliere il bicchiere dosatore (1) dal coperchio (2) per aggiungere gli ingredienti attraverso il foro centrale nel coperchio (2).

C. Come usare il mestolo con termometro (8)

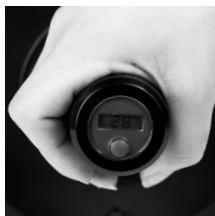
L'uso del mestolo permette di frullare ingredienti molto densi o congelati, che non possono essere lavorati usando il funzionamento normale del frullatore. Il mestolo mantiene la circolazione del flusso di alimenti per impedire la creazione di bolle d'aria tra la lama e gli ingredienti che vengono lavorati (vedere la Fig. G). Il mestolo con termometro BUGATTI può anche essere usato per misurare la temperatura della miscela in lavorazione.

Per conoscere la temperatura basta immergere una parte del mestolo (8) nella miscela nella caraffa (3) del frullatore e spingere il tasto alla sua sommità; sul display compare la temperatura della miscela (vedere la Fig. H). Se si preme il tasto per 3 secondi, la temperatura cambia da °C a °F e viceversa.

Togliere il bicchiere dosatore (1) e inserire correttamente mestolo (8) nella caraffa (3) attraverso il foro centrale del coperchio (2), come mostra la figura in basso. Questa operazione deve essere eseguita quando il frullatore è spento. Usare mestolo (8) SOLO QUANDO il coperchio è posizionato sulla caraffa. NON USARE il mestolo se il coperchio non è posizionato sulla caraffa.



G



H

Consigli e raccomandazioni per l'uso

D. Come usare le 6 funzioni preimpostate t1) Attenersi scrupolosamente a tutte le norme per la sicurezza e alle istruzioni di installazione sopra specificate.

- 2) Una volta inserita la spina del cavo (7), il pannello touchscreen di prossimità (10) si accende e subito dopo il pulsante rosso di avviamento (start) (16) si accende a intermittenza e sul display viene visualizzato OFF (spento). Questo è un importante segnale che indica che il frullatore è collegato all'alimentazione elettrica e quindi è sotto tensione, mentre le funzioni del frullatore sono in stand-by.
- 3) Posizionare la caraffa (3), precedentemente assemblata come da istruzioni, sul basamento del motore (6).
- 4) Togliere il coperchio (2) e il bicchiere dosatore (1) dalla caraffa (3).
- 5) Per un risultato ottimale, tagliare gli alimenti a dadini o a fette.
- 6) Introdurre gli alimenti da frullare nella caraffa (3) (senza superare la capacità massima consentita di 1,0 litri - 32 once) e rimettere il coperchio (2) completo, assieme al bicchiere dosatore, nella caraffa (3).
- 7) Una volta posizionati correttamente la caraffa (3) e il coperchio (2) sulla base motore (6), le funzioni del frullatore possono essere attivate toccando l'icona desiderata.
- 8) Le funzioni preimpostate possono essere usate per evitare qualsiasi modifica della velocità, migliorando così la miscelazione.
- 9) Selezionare la funzione richiesta tra le 6 preimpostate, toccando l'icona (da 1 a 6) sul pannello touchscreen di prossimità (10).
- 10) L'icona selezionata inizia a lampeggiare.
- 11) Per avviare la funzione, toccare il tasto di avviamento (Start) (16).
- 12) Le funzioni preimpostate sono 6 e tutte hanno programmi differenti in base alle bevande più usate.



Il colore della base può variare

E. Come usare le 60 funzioni preimpostate personalizzabili

Gli utilizzatori professionali hanno la possibilità di inserire 54 cicli di programmi professionali preimpostati nella MEMORIA di VENTO.

Sarete in grado di creare il vostro programma desiderato direttamente nell'area riservata del sito www.bchef.com

1) Richiedete USERNAME e PASSWORD direttamente al distributore PROFESSIONALE BUGATTI nel vostro paese per accedere al portale.

2) Una volta entrati nel portale, vedrete i programmi già inseriti e potete decidere di conservarli, di modificarli o di cancellarli a seconda delle vostre necessità.

3) Potete scegliere un titolo per ciascuna ricetta e scrivere una breve descrizione per identificarle con facilità.

In ogni ricetta potete inserire tante fasi quante azioni deve eseguire il vostro Vento per preparare la ricetta.

Ogni fase può essere personalizzata:

- nel nome della fase, e
- nell'AZIONE che deve essere eseguita da VENTO:
 - a) Accelerazione del motore - per specificare il tempo di accelerazione
 - b) Decelerazione del motore - per specificare il tempo di decelerazione
 - c) Impulso 1 = 1 sec su -1 sec spento, alla velocità da voi desiderata (selezionata da 1 a 60)
 - d) Impulso 2 = 2 sec su -1 sec spento, alla velocità da voi desiderata (selezionata da 1 a 60)
 - e) Impulso 3 = 3 sec su -1 sec spento, alla velocità da voi desiderata (selezionata da 1 a 60)

• VELOCITÀ del FRULLATORE (selezionata da 1 a 60)

• TEMPO DI FUNZIONAMENTO. Per quanti secondi deve operare il frullatore.

4) una volta che avete terminato di inserire i dati per i vostri cicli personalizzati, potete immediatamente scaricarli nel frullatore semplicemente usando l'App BCHEF disponibile in Apple Store (iOS) oppure in Google Play (android).

Nel menu della App selezionare Download preimpostato: l'App guiderà automaticamente l'utilizzatore per selezionare il VENTO PROfessional in cui si vuole scaricare la ricetta.

5) una volta che i 54 programmi preimpostati personalizzabili sono stati scaricati, potete iniziare ad usarli.

6) Dopo avere posizionato la caraffa sul basamento, potete premere sul tasto "P" (g) e ruotare la manopola fino al programma preimpostato e personalizzato desiderato. Una volta raggiunto il numero desiderato che corrisponde a quello da voi impostato, premete semplicemente start (avviamento) e il frullatore seguirà il ciclo che avete programmato.



F. Come usare l'applicazione B-Chef

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

Questa app è utile in cucina e permette di cucinare come un grande chef.

L'applicazione B-Chef consente di:

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

B. L'applicazione Chef dà la possibilità di cucinare manualmente, seguendo le fasi della ricetta usando manualmente l'apparecchio oppure di cucinare con l'aiuto dell'applicazione B-Chef.

Per cucinare con l'aiuto dell'applicazione B-Chef, basta scaricarla e poi seguire le istruzioni sull'uso dell'app sul vostro smart phone o tablet.

Pulizia e manutenzione

SCOLLEGARE SEMPRE IL FRULLATORE QUANDO NON È IN USO E PRIMA DELLA PULIZIA. NON STACCARE LA SPINA AL FRULLATORE TIRANDO IL CAVO DI ALIMENTAZIONE. NON IMMERGERE, SIA PARZIALMENTE CHE TOTALMENTE, I CAVI, LE SPINE O IL FRULLATORE STESSO IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.

- 1) Per poter essere pulito, il frullatore deve essere staccato dalla presa di corrente. Non tirare il cavo per staccare la spina.
- 2) Si consiglia vivamente di pulire il frullatore immediatamente dopo l'uso.
- 3) Non lasciare mai il basamento del motore (6) o il cavo con la spina (7) bagnati.
- 4) Pulire il basamento del motore (6) prima con un panno umido e poi con un panno asciutto. Non usare detersivi abrasivi.
- 5) La spazzola (9) aiuta a pulire sia la fessura interna del coperchio (2) che lo spazio tra la caraffa (3) e la barra di acciaio del sistema di sicurezza.
- 6) Non toccare le lame. Per pulirle, metterle sotto l'acqua corrente e strofinarle con una spazzola. Lasciarle asciugare all'aria. Tenere i bambini lontani dalle lame: possono causare gravi ferite.
- 7) Prima di usare nuovamente il frullatore, controllare che tutti i suoi componenti siano montati correttamente e siano asciutti, specialmente il basamento del motore (6).

8) La caraffa (3) non può essere lavata in lavastoviglie. La parte interna può essere lavata a mano con acqua calda, mentre si raccomanda di pulire la parte esterna solo con un panno bagnato.

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

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

a) Ruotare manualmente, indossando dei guanti protettivi, l'albero del portalame per accertarsi che giri senza impuntarsi e che non ruoti troppo liberamente. Se la lama si impunta o ruota troppo liberamente, prendere contatto con il centro di assistenza Bugatti: diva@casabugatti.it per informazioni sulla garanzia o con il Centro di Assistenza autorizzato di un Distributore Bugatti.

b) Controllare periodicamente l'innesto a bussola (20) per evitare usura, strappi, fessurazioni o rotture. Se ha riportato danni, prendere contatto con il centro di assistenza Bugatti: diva@casabugatti.it per informazioni sulla garanzia o con Centro di Assistenza autorizzato di un Distributore Bugatti.



Individuazione e risoluzione guasti

LE ISTRUZIONI CHE SONO RIPORTATE IN QUESTA GUIDA PER L'UTILIZZATORE NON COPRONO OGNI POSSIBILE CONDIZIONE O SITUAZIONE. USARE UN BUON CRITERIO DI VALUTAZIONE QUANDO SI METTE IN FUNZIONE QUESTO O QUALSIASI ALTRO APPARECCHIO.

Se il frullatore Vento fa emergere guasti o difetti o se vi è il sospetto che vi sia un comportamento irregolare, staccare immediatamente la spina di alimentazione.

Se non è possibile eliminare il guasto seguendo le istruzioni riportate nel presente manuale, contattare il Servizio di Assistenza ai Clienti di BUGATTI. Riparazioni non eseguite correttamente espongono l'utilizzatore a seri pericoli. Non ci assumeremo alcuna responsabilità per danni o lesioni provocati da riparazioni eseguite in maniera non corretta e in questi casi i diritti di garanzia saranno invalidati.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il motore non inizia a girare	1) La spina del cavo (7) del frullatore non è ben inserita nella presa a muro. 2) La spina del cavo (7) del frullatore non è ben inserita nella presa sul retro del basamento del motore (6).	1) Controllare che la spina del cavo (7) della base motore (6) sia ben inserita nella presa a muro. 2) Controllare che la spina del cavo (7) di alimentazione del frullatore (6) sia ben inserita nella presa a muro. Controllare il salvavita o il fusibile della propria abitazione per accertarsi che sia su ON (attivo). Controllare che vi sia elettricità nella rete di alimentazione.
Il display (10) non si accende.	1) La spina del cavo (7) del frullatore non è ben inserita nella presa a muro. 2) La spina del cavo (7) del frullatore non è ben inserita nella presa sul retro del basamento del motore (6).	1) Controllare che la spina del cavo (7) di alimentazione del frullatore (6) sia ben inserita nella presa a muro. 2) Controllare che la spina del cavo (7) del basamento del motore (6) sia ben inserita nella presa a muro. Controllare il salvavita o il fusibile della propria abitazione per accertarsi che sia su ON (attivo). Controllare che vi sia elettricità nella rete di alimentazione.

Il display è completamente spento.	1) La spina non è bene inserita nella presa a muro o nella presa sul basamento del frullatore. 2) L'alimentazione di corrente nella casa è disattivata. 3) Il fusibile di sicurezza non funziona.	1) Controllare e inserire correttamente la spina nella presa a muro o nella presa del frullatore. 2) Controllare l'interruttore generale di alimentazione della corrente elettrica. 3) Contattare il Servizio di Assistenza ai Clienti di Bugatti
Durante una frullatura moderata, è possibile udire o avvertire una forte vibrazione della caraffa (3).	1) È normale quando si lavora un impasto. 2) Il gruppo lame (5) è troppo lento.	1) Ogni volta che si frullano ingredienti duri o pesanti, la macchina produce una vibrazione sulla caraffa (3). È normale, non va considerata come una vibrazione anomala. 2) Seguire il paragrafo Come montare e smontare il gruppo lame (5)
La consistenza degli ingredienti miscelati è insoddisfacente.	1) Gli ingredienti miscelati sono troppo freddi o troppo duri. Durante la frullatura si creano delle sacche d'aria. 2) Il tempo di frullatura non è sufficiente.	1) Assicurarsi che gli ingredienti miscelati non creino cavitazione (non creino sacche d'aria) durante la frullatura. Quando gli ingredienti sono troppo freddi o troppo duri, la lama del frullatore può ruotare a vuoto all'interno di una sacca d'aria. Questo fenomeno può essere evitato riducendo il ghiaccio, aumentando il liquido e/o facendo in modo che gli ingredienti non siano più freddi di -12 °C (10 °F). 2) Aumentare il tempo di frullatura. Se gli ingredienti frullati si mescolano bene ma non hanno un tempo sufficiente per una frullatura completa, provare con un ciclo più lungo o premere il tasto a impulsi (11) per una frullatura ancora più spinta.
Il frullatore, dopo avere premuto il tasto di avviamento (16) non inizia a frullare.	Il Sistema per la Sicurezza Bugatti sta funzionando correttamente e sta proteggendo l'utilizzatore.	Assicurarsi che il coperchio (2) sia perfettamente posizionato sulla caraffa (3) e che la stessa caraffa (3) sia correttamente montata sul basamento del motore (6).

Il frullatore si arresta automaticamente durante la mescolatura.	1) La caraffa (3) è stata urtata accidentalmente ed è uscita dalla sua sede sul basamento del motore (6). 2) Il coperchio (2) è stato rimosso durante la frullatura.	1) Attenzione a non urtare la caraffa (3) durante la frullatura poiché il sistema di sicurezza Bugatti farebbe arrestare il frullatore. 2) Attenzione a non Togliere il coperchio (2) durante la mescolatura poiché il sistema di sicurezza Bugatti farebbe arrestare il frullatore.
Il display visualizza E3 (Errore 3).	Surriscaldamento: La Protezione Termica Automatica del motore del frullatore è attivata: questa funzione integrata è pensata per proteggere il motore e impedire che la macchina si surriscaldi.	Attendere che la ventola per raffreddare la macchina si arresti. Dopo il raffreddamento, il frullatore sarà di nuovo in grado di operare normalmente. Se non si è completamente sicuri di come usare il frullatore, applicare solo le ricette Bugatti. Non usare velocità superiori o inferiori a quelle suggerite. Non applicare le ricette più a lungo di quanto suggerito. Usare il mestolo con termometro (8) per miscele più dense e tenere gli ingredienti in movimento attorno e attraverso le lame.
Il display visualizza E2 (Errore 2).	1) Sovraccarico: La Protezione Termica Automatica del motore del frullatore è attivata: gli alimenti aderiscono alle lame (5) bloccandole e questa funzione integrata è pensata per proteggere il motore e impedire che la macchina si surriscaldi. 2) Il fusibile di sicurezza non funziona a causa del sovraccarico.	1) Staccare la spina del frullatore. Togliere la caraffa (3) e tutti gli alimenti che bloccano le lame (5). Attendere 5 secondi e reinserire la spina del frullatore. Durante la frullatura, aggiungere gli ingredienti solidi e pesanti con gradualità. Se non si è completamente sicuri di come usare il frullatore, seguire solo le ricette Bugatti. Non usare velocità superiori o inferiori a quelle suggerite. Non frullare più a lungo di quanto suggerito. Usare il mestolo con termometro (8) per lavorare miscele più dense e tenere gli ingredienti in movimento attorno e attraverso le lame. 2) Contattare il Servizio di Assistenza ai Clienti di Bugatti

GARANZIA

Garanzia per l'uso domestico:

1) Per allungare al massimo la vita utile e mantenere il frullatore Vento smart power (gestione intelligente della potenza) sempre in buone condizioni di funzionamento, è importante seguire questi semplici suggerimenti di manutenzione:

a) Ruotare manualmente, indossando dei guanti di protezione, l'albero del portalamo per accertarsi che giri senza impuntarsi e che non ruoti troppo liberamente. Se la lama s'impunta o gira troppo liberamente, prendere contatto con il Centro di Assistenza Bugatti: diva@casabugatti.it per informazioni sulla garanzia o con il Centro di Assistenza autorizzato di un Distributore Bugatti.

b) Controllare periodicamente l'inserito a bussola (20) alla ricerca di eventuali segni di usura, crepe o fessurazioni. Se è danneggiato, prendere contatto con il Centro di Assistenza Bugatti: diva@casabugatti.it per informazioni sulla garanzia o con il Centro di Assistenza di un Distributore autorizzato Bugatti.



2) Scopo della GARANZIA

Bugatti garantisce i proprietari nei confronti di guasti dell'apparecchio che si verifichino entro 3 anni dalla data di acquisto IN CASO DI DIFETTI DEL MATERIALE O DI FABBRICAZIONE OPPURE DI USURA e LACERAZIONI DOVUTE AL NORMALE USO DOMESTICO; Bugatti oppure il Servizio Assistenza autorizzato di un Distributore Bugatti, sosterrà il costo dei componenti e della manodopera ritenuta necessaria per riparare l'apparecchio guasto entro 30 giorni dall'accettazione del reso del prodotto. Se l'apparecchio guasto non può essere riparato, Bugatti lo sostituirà unicamente a propria discrezione. L'unico obbligo di Bugatti, sulla base di questa garanzia, è di riparare o sostituire il componente o i componenti coperti da garanzia, come stabilito esclusivamente da Bugatti.

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

3) Limiti della garanzia

La presente garanzia si applica esclusivamente al normale uso domestico. La presente garanzia non si applica ad apparecchi usati in ambito commerciale o in applicazioni non domestiche.

La presente garanzia non copre:

a) modifiche estetiche che non compromettono le prestazioni

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

c) decolorazioni o effetti dovuti all'uso di prodotti o detersivi abrasivi o al deposito di grumi di alimenti o a spazzole abrasive.

d) questa garanzia è valida solo se la macchina viene usata in conformità a questo opuscolo di istruzioni. Abusi, usi impropri, negligenza nell'uso, alterazione del basamento del motore, del recipiente o di componenti, esposizione a condizioni anormali o estreme o mancata osservanza delle istruzioni operative, saranno motivo di invalidità della presente Garanzia.

e) La garanzia è nulla in caso di riparazioni all'apparecchio non effettuate da Bugatti o da un Centro Assistenza autorizzato Bugatti. Bugatti non sarà responsabile dei costi sostenuti per riparazioni non autorizzate.

Alcuni stati/paesi (al di fuori dell'Unione Europea) non permettono l'inclusione di limiti di garanzia. In tali stati/paesi, i suddetti limiti potrebbero non essere applicati al caso specifico. Al di fuori dell'Unione Europea potrebbero applicarsi altre garanzie.

4) La presente garanzia è il solo ed esclusivo rimedio giuridico a disposizione dell'acquirente e la sola responsabilità di Bugatti. I dipendenti o i rappresentanti di Bugatti o altre persone non sono autorizzati a concedere garanzie o effettuare modifiche alla presente garanzia. In nessun caso, sia esso basato su contratto, indennità, garanzia, torto (compresa la negligenza), precisa responsabilità o altro, Bugatti sarà responsabile di qualsivoglia danno, speciale, indiretto, accidentale o conseguente, compresa, senza alcuna limitazione, la perdita di profitto o di reddito.

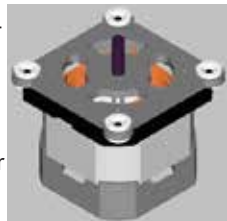
5) Bugatti garantisce l'utilizzatore finale originale (è necessario produrre la prova di acquisto) che questo frullatore commerciale smart power VENTO di Bugatti è esente da difetti di materiali e di manodopera per i periodi di garanzia applicabili al Frullatore Vento, come qui descritto e soggetto alle condizioni esposte di seguito:

MOTORE:

a) Se il motore a CC Bugatti (il motore CC senza accessori) si guasta entro 20 ANNI DI USO ESCLUSIVAMENTE DOMESTICO, Bugatti sosterrà il costo di tutti i componenti e della manodopera necessari per la riparazione del basamento del motore. La garanzia non copre i costi di trasporto.

In caso di uso commerciale, la garanzia sul motore dura solo 3 anni dalla data di acquisto.

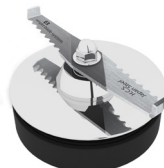
b) Se il motore a CC Bugatti (il motore CC senza accessori) si guasta dopo 20 ANNI DI USO ESCLUSIVAMENTE DOMESTICO, Bugatti sosterrà solo il costo della manodopera necessaria per la riparazione del motore. Il motore e il trasporto non saranno coperti da garanzia.



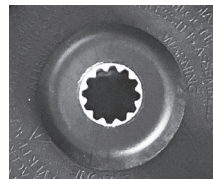
Jar with lid



Filler cup



Blade assembly



Drive socket

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

6) Si considera come garanzia la sostituzione o riparazione gratuita dei componenti che costituiscono il frullatore che erano difettosi al momento dell'acquisto a causa di difetti di fabbricazione.

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

8) La garanzia non copre danni causati da:

a) uso improprio o errato

b) difetti causati da rotture accidentali o distrazione.

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

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

- e) manutenzione e/o modifiche eseguite da personale non autorizzato
 - f) uso di ricambi non originali
 - g) trasporto
 - h) altre circostanze non attribuibili a difetti di fabbricazione. Sono escluse eventuali altre rivendicazioni non riconducibili a diritti riconosciuti per legge.
- 9)** La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti o lesioni a persone, cose e animali domestici derivanti dal mancato rispetto di tutte le prescrizioni di sicurezza contenute in questo manuale, in particolare il mancato rispetto delle istruzioni di installazione, uso e manutenzione del frullatore.
- 10)** Una sostituzione o una riparazione non prolungano il periodo di garanzia. La garanzia non copre la sostituzione di materiali di consumo come caraffe/contenitori, coperchio, bicchiere dosatore, lame e gruppo lame, innesto a bussola (20).
- 11)** La garanzia ha inizio alla data della ricevuta che prova l'acquisto e dal ricevimento della carta di garanzia di Casa Bugatti. Visitare il sito web di Bugatti per la registrazione del prodotto in garanzia: www.casabugatti.com. Conservare con cura la ricevuta per tutta la durata della garanzia. In caso di reso del prodotto, è sempre necessario fornire la prova dell'acquisto.
- 12)** Per i particolari di garanzia relativi alle macchine acquistate fuori dall'Unione Europea, contattare il proprio distributore autorizzato Bugatti o inviare un'e-mail a diva@casabugatti.it per individuare il distributore più vicino.
- 13) Qualora il frullatore Vento acquistato necessiti di assistenza o riparazioni coperte da garanzia, contattare Bugatti per avere assistenza sulla garanzia. Per le macchine acquistate nell'Unione Europea, inviare un messaggio a diva@casabugatti.it o al più vicino centro di assistenza autorizzato Bugatti per l'Unione Europea, cercando sul sito web ufficiale <http://www.casabugatti.com/service-center>. Se acquistato fuori dall'Unione Europea, contattare il proprio distributore autorizzato Bugatti o inviare un messaggio a diva@casabugatti.it per individuare il distributore più vicino.
- 14)** Gli articoli inviati a Bugatti conformemente ai termini del presente documento devono essere inviati nell'imballo originale o in un imballo adeguato. Il cliente è responsabile dei costi di spedizione di ritorno per l'assistenza in garanzia. Non inviare resi o prodotti senza la preventiva autorizzazione di Bugatti. Tutti i resi devono recare il numero di autorizzazione reso chiaramente visibile sull'esterno dell'imballaggio. I prodotti inviati a Bugatti senza previa autorizzazione o approvazione saranno rispediti "tali e quali" al mittente.
- 15)** La suddetta garanzia limitata è il solo rimedio giuridico a disposizione dell'acquirente che, insieme a Bugatti, dichiara espressamente di rinunciare a qualsiasi altra garanzia o condizione, espressa o implicita, legale o di altra natura, tra cui implicite garanzie di commerciabilità e altre garanzie implicite di idoneità a uno specifico utilizzo e, senza limitare la generalità di quanto detto sopra, l'acquirente e Bugatti con la presente

escludono, per quanto ammesso dalla legge, l'applicazione di leggi sulla vendita di merci e la convenzione delle Nazioni Unite sui contratti per la vendita internazionale delle merci eventualmente applicabili. Alcune giurisdizioni non ammettono l'applicazione di garanzie limitate o implicite o danni speciali, accidentali o indiretti.

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

Garanzia per l'uso commerciale:

Il Frullatore Vento di Bugatti è omologato anche per uso Commerciale. Per ricevere una descrizione più completa dei termini e condizioni della garanzia, si prega di prendere contatto per l'assistenza nella garanzia con Bugatti, tramite il sito web www.casabugatti.com Per le macchine acquistate nell'Unione Europea, inviare un messaggio a diva@casabugatti.it o al centro assistenza autorizzato Bugatti per l'Unione Europea più vicino, cercando sul sito web ufficiale <http://www.casabugatti.com/service-center>. Se acquistato fuori dall'Unione Europea, contattare il proprio distributore autorizzato Bugatti o inviare un messaggio a diva@casabugatti.it per trovare il distributore più vicino.

CENTRO DI ASSISTENZA

In caso di guasto del frullatore, prendere contatto con un rappresentante autorizzato di BUGATTI, che effettuerà il reso del frullatore al fabbricante.

 L'acquirente è responsabile di tutti i costi di trasporto e/o di spedizione per tutte le riparazioni, indipendentemente dal fatto che siano o no coperte dalla garanzia.

Se possibile, per la spedizione mantenere lo stesso imballaggio originale del frullatore.

 **SMALTIMENTO DEL PRODOTTO CONFORME ALLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/CE.**

Al termine della sua vita utile, il prodotto non deve essere smaltito assieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato a centri di raccolta differenziata dei rifiuti di municipalità locali o a rivenditori che offrono questo servizio.

Uno smaltimento separato di un apparecchio domestico consente di eliminare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da uno smaltimento improprio e consente la possibilità di recuperare i materiali di cui l'apparecchio è costituito, in modo da realizzare significativi risparmi di energia e di risorse. Il simbolo di un cassetto dei rifiuti barrato sul prodotto indica che deve essere smaltito separatamente.

IMPORTANT NOTICES

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

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

WARNING

No liability is accepted for damage due to:

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

Instructions for use

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

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

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

Index

Pag. 26

Specifications

Pag. “

Description of blender parts

Pag. “

Blender controls

Pag. 27-29

Important safeguards

Pag. 30

Installation and starting up

Pag. 31

Assembling and disassembling the blade unit (5)

Pag. 32-35

Advice and recommendation on use

Pag. 32

Using functions with 60 speeds and pulse function

Pag. 33

Using the measuring filler cup (1)

Pag. 33

Using the Thermometer Stirrer Stick (8)

Pag. 34

Using the 6 preset functions

Pag. 35

Using the 60 customizable preset functions

Pag. 36

Using the B-Chef application

Pag. 36-37

Cleaning and maintenance

Pag. 38-40

Troubleshooting

Pag. 41-44

Warranty



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

Speeds table*

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

*Speeds are intended with no load

SPECIFICATIONS

Power supply	See rating plate underneath appliance
Power rating	See rating plate underneath appliance
Dimensions	25 x 25 x h 44 cm approximately
Body	ABS; Tritan PCT BPA-free jar
Weight	6.0 Kg approx
Length of power cable	1.0 metres approximately
Incorporated thermal overload protection	

DESCRIPTION OF BLENDER PARTS

Ingredient measuring filler cup	①
Lid	②
PC Tritan BPA-free jar, 1.0 litres - 32 onzs	③
Nut ring	④
Assembled blade unit	⑤
Tool	⑤a
Motor base body	⑥
Fixed cable	⑦
Thermometer Stir Stick	⑧
Brush	⑨
Spatula	⑱
Drive socket - top gear	⑳

DESCRIPTION OF DISPLAY PARTS

Proximity Touch Screen Control Panel	⑩	
Manual Speed Selector and Pulse / Knob	⑪	
Stop button	⑫	
Speed display	⑬	a PRESET 6
Time display	⑭	b PRESET 5
Bluetooth icon	⑮	c PRESET 4
Start button	⑯	d PRESET 3
	⑰	e PRESET 1
	⑱	f PRESET 2
		g 60 customizable preset programs
		h B-Chef function - recipes APP

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

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

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

5. A short power cable with plug is supplied. Long detachable power cords or extension cables should not be used. Use one only if a **QUALIFIED ELECTRICIAN** can confirm that it complies with wiring regulations.

DO NOT USE plug/socket adapters. If a long detachable power cable or extension cable is used:

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

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

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

d) Do not use outdoors.

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

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 6.** Make sure that children cannot play with the blender. Children are not aware that electrical appliances are dangerous. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.
- 7.** Place the blender on a flat surface, making sure that the feet rest firmly on the flat surface so that the blender is stable. CAUTION: Do not operate the blender on an inclined surface. Do not position the blender on hot surfaces or near open flames.
- 8.** Do not place kitchen utensils or other implements in the jar when the blender is on. Placing any utensil in the jar whilst the blender is running may cause serious personal injury or irreparable harm to the blender. A spatula may be used only when the blender is switched off and the plug (7) is removed from the socket.
- 9.** In order to ensure that the blender works properly, place it on a level surface, in a well-lit and cleaned room near to a power socket. Keep the blender at least 10 cm (4 inches) away from the wall.
- 10.** If the blender is unattended; when the blender is not in use; before removing/disassembling any part; before cleaning and/or change accessories, always disconnect the plug (7) from the power socket.
- 11.** Never touch the blender, for any reason, with wet or damp hands or with a damp or wet cloth. Always unplug the appliance if it is not used and before cleaning. Never pull on the cable to remove the plug. Always remove the plug before removing and fitting different parts. The blender must be cleaned with a dry or slightly damp non abrasive cloth, adding a few drops of non-corrosive neutral detergent (never use solvents). Clean only and exclusively the outside surfaces of the blender.
- 12.** The blender must always be supervised whilst it is in use.
- 13.** Always put a hand on the upper part of the lid (always wear oven gloves before blending hot foods or liquids) when the blender is running.
- 14.** Never run the 60 speeds or the pulse function with the jar empty as you could damage the mechanical parts of the assembled blade unit (5).
- 15.** Do not insert ingredients and food beyond the maximum permitted capacity of 1.0 litres (32 ounces).
- 16.** Do not touch moving parts.
- 17.** The blades are sharp. Handle with extreme caution.
- 18.** Never leave the blades (5) soaking in water and never leave liquid inside the jar (3) for a long time.
- 19.** To prevent serious personal injury and irreparable damage to the blender, never position the complete blade unit (5) on the base body (6) unless the jar (3) has been fitted completely.
- 20.** Make sure that the jar (3) is well lodged in the base (6) and that the lid (2) with measuring filler cup (1) is well fixed to the jar before using the blender.
- 21.** To prevent personal injury and damage to the appliance, never remove the jar (3) from the base (6) until the blades have come to a complete stop.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 22.** The lid (2) and measuring filler cup (1) must always be in position when the blender is running.
- 23.** Never use your hands to insert food. Use the measuring filler cup or appropriate utensils to pour or insert food into the jar.
- 24.** Do not attempt to remove the safety devices: you could cause serious personal injury or severely damage the blender.
- 25.** Always start blending at a low speed and increase speed only if necessary.
- 26.** The jar (3) is not for storing food. Always keep it empty, dry and clean when not in use.
- 27.** For best results cut the food into cubes or slices.
- 28.** When blending hot liquids wear oven gloves.
- 29.** If you wish to make cold drinks from foods having high density, add an ice cube each time to reach the desired consistency. Use the pulse button (14) to obtain a better result.
- 30.** In the event of faults, defects or suspected defects after a fall, remove the plug immediately from the power socket. Never use the blender if it is faulty. Repairs must be carried out by BUGATTI Service Centre. Contact your dealer and/or BUGATTI Customer Care. Use a carbon dioxide (CO₂) extinguisher to fight fires. Do not use water or powder extinguishers.
- 31.** Vento Blender is well equipped with an over-temperature automatic protection. This system will give much longer life to the motor of your blender. If the unit is overheated automatically stops all its functions and the display will show E3. The ventilation fan will keep running to cool down the unit. After cooling down the blender will be able to operate again normally.

32. Ref approval and FCC regulation only:

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

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

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

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

Installation and starting up

The original package is designed for dispatch by post. Keep it in case you need to return the blender to the supplier. Before installing the blender strictly follow all points of the safety instructions specified before. After removing the blender from its package, check that it is in perfect condition and check that no type of material, packaging, warranty sheet or anything else has accidentally entered inside the housing of the motor base (6) (e.g. around the top gear 20) or in the jar (3) during transport or unpacking. Keep the plastic bag containing the blender away from children: it may cause suffocation. Do not plug in the blender until it has been correctly and completely assembled and always unplug the blender after use.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Never use defective or damaged cables.

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

Assembling and disassembling the blade unit (5)

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

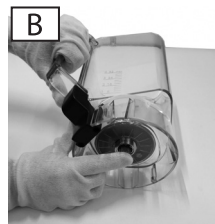
ATTENTION! During this operation wear gloves:

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

How to assemble the blade unit (5):

ATTENTION! During this operation wear gloves:

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



C

D

E

F

Advice and recommendations on use

A. Using functions with 60 speeds and pulse button 11

- 1) Adhere strictly to all safety, installation and instructions specified before.
- 2) Once the plug of the cable (7) has been plugged in all the proximity touch panel (10) switches on and, immediately, only the red start button (16) blinks and the display shows OFF. This is an important signal that indicates that the blender is connected to the power supply and is therefore carrying live current, while the blender functions are in stand-by.
- 3) Put the jar (3), which has been assembled according to instructions, on the motor base (6).
- 4) Remove the lid (2) and the measuring filler cup (1) from the jar (3).
- 5) Cut the food into cubes or slices to obtain the ideal result.
- 6) Place the food that you are going to blend in the jar (3) (without exceeding the maximum permitted level of 1.0 litres - 32 onzs) and put the lid (2) complete with the measuring filler cup (1) back on the jar (3).
- 7) When the jar (3) and the lid (2) are properly in their places on the motor base (6), the red start button (16) is steady and all icons on the display (10) are on. The functions of the blender can be selected by touching the number or icon desired on the display (10) .
- 8) Hold the jar (3) handle firmly with one hand and turn the speed selector (11) to the desired speed.
To increase the speed: turn the Knob speed control (11) clockwise.
To decrease the speed: turn the Knob speed control (11) anticlockwise.
The speeds are 60; refer to the conversion table for the RPM (Rounds Per Minute).
- 9) The blender can be stopped any time simply by touching the red stop button (12) on the display (10) or by turning the knob speed control (11) anticlockwise until the speed 0;
- WARNING: ALWAYS KEEP A HAND ON TOP OF THE LID WHILST THE MOTOR IS RUNNING.**
- 10) **THE PULSE FUNCTION** can be used at all speeds at which the blender is running.
- 11) Press the knob speed control (11) to achieve maximum speed. Only while pushing it, the pulse function is activated. This makes the blades rotate at the maximum speed until the pulse button (11) is released.
- 12) Once the pulse button (11) is released, the blender will return to the speed settled with the speed selector (11).
- 13) To remove the jar (3), take the jar (3) by the handle and lift it up vertically to remove it from the motor base (6). To pour the blended food, remove the lid (2).
- 14) Do not loosen the nut ring (4) of the blade unit (5) from the jar (3) while there is any liquid in the blender as this will cause leaks of liquid from the bottom of the jar (3).
- 15) When blending hot food or liquids wear oven gloves.
- 16) The Vento Blender is provided with the patented Bugatti Safety system to ensure safe operations: the system allows the motor to run only if the lid (2) is perfectly put on the jar (3) and the jar (3) itself is correctly put on the motor base (6).
- 17) Use a spatula only when the blender is switched off and the plug (7) is unplugged from the socket.

B. Using the measuring filler cup (1)

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

C. Using the Thermometer Stirrer Stick (8)

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

The BUGATTI Thermometer Stir stick can be also used to measure the temperature of processed mixture.

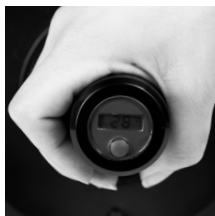
To know the temperature just immerse a part of the stirrer stick (8) into the mixture in jar(3) of the blender and push on the button on the top of it; on the display is shown the temperature of the mixture (see picture H). Pushing on the button for 3 seconds the temperature changes from °C to °F and vice versa.

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

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



G



H

Advice and recommendations on use

D. Using the 6 preset functions

- 1) Adhere strictly to all safety, installation and instructions specified before.
- 2) Once the plug of the cable (7) has been plugged in all the proximity touch panel (10) switches on and, immediately, only the red start button (16) blinks and the display shows OFF. This is an important signal that indicates that the blender is connected to the power supply and is therefore carrying live current, while the blender functions are in stand-by.
- 3) Put the jar (3), which has been assembled according to instructions, on the motor base (6).
- 4) Remove the lid (2) and the measuring filler cup (1) from the jar (3).
- 5) Cut the food into cubes or slices to obtain the ideal result.
- 6) Place the food that you are going to blend in the jar (3) (without exceeding the maximum permitted level of 1.0 litres - 32 onzs) and put the lid (2) complete with the measuring filler cup (1) back on the jar (3).
- 7) When the jar (3) and the lid (2) are properly in their places on the motor base (6), the functions of the blender can be selected by touching the desired icon
- 8) The preset functions can be used to avoid any manual change of speed, improving the blending.
- 9) Choose the function needed among the 6 preset by touching the icon (from 1 to 6) on the proximity touch panel (10).
- 10) The selected icon starts to blink.
- 11) To start the function touch the Start button (16).
- 12) The embodied preset functions are 6 and all have different programming according to the most used beverage.



The colour of base may vary

E. Using the 60 customizable preset functions

Professional users have the possibility to enter 54 preset programs cycles into the MEMORY of VENTO. You will be able to create your desired programming directly into the reserved area of the website www.bchef.com

1) Ask for USERNAME and PASSWORD directly to BUGATTI PROFESSIONAL distributor in your country to access to the portal.

2) Once you are in the portal, you will see all the programs already inserted, you can decide to maintain, modify or delete them according to your needs.

3) You can choose a title for each recipe and write a short description, to easily identify them.

In each recipe you can insert as many steps as the actions your VENTO has to follow to prepare the recipe.

Each step can be customized in:

- Name of the step
- The ACTION of VENTO:
 - a) Motor acceleration- specifying the acceleration time
 - b) Motor deceleration- specifying the deceleration time
 - c) Pulse 1 = 1 sec on -1 sec off , at your desired speed (selected from 1 to 60)
 - d) Pulse 2 = 2 sec on -1 sec off , at your desired speed (selected from 1 to 60)
 - e) Pulse 3 = 3 sec on -1 sec off , at your desired speed (selected from 1 to 60)
- SPEED of the BLENDER (selected from 1 to 60)
- RUNNING TIME. How many seconds the blender has to work.

4) once you finish to enter the datas for your customized cycles, you can immediately download them into the blender by simply using the BCHEF APP available at Apple Store (iOS) or Google Play (android).

In the menu of the APP select Download Preset: automatically the app will guide you to select the VENTO PROfessional you want to download the recipe to.

5) once up to 54 Customizable preset programs are downloaded you can start to use them.

6) After placing the jar on Base unit, you can tap on Button “P” (g), turn the knob to the desired customized preset program. Once you reach the desired number that corresponds to your preset, simply press start and blender will follow the cycle you have programmed.



F. Using the B-Chef application

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

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

The B-Chef application allows to:

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

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

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

Cleaning and maintenance

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

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

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

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

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

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

b) Periodically check the drive socket (20) to avoid visible wear and tear, cracks, or brakes on the socket. If damaged, contact the Bugatti service center: diva@casabugatti.it for warranty information or an authorized Bugatti Distributor Service Center.



Troubleshooting

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

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

Trouble	Possible cause	Solution
The motor does not start to turn	1) The plug of the blender's cable (7) is not well inserted in the wall socket. 2) The plug of the blender's cable (7) is not well inserted in the socket on the back of the power base (6).	1) Check if the blender cable's (7) plug of the power base (6) is well connected to the wall socket. 2) Check if the blender cable's (7) plug of the power base (6) is well connected to the wall socket. Check your house circuit breaker switch or fuse to make sure it is set to the ON position. Check that there is electricity in your system.
The display (10) doesn't switch on.	1) The plug of the blender's cable (7) is not well inserted in the wall socket. 2) The plug of the blender's cable (7) is not well inserted in the socket on the back of the power base (6).	1) Check if the blender cable's (7) plug of the power base (6) is well connected to the wall socket. 2) Check if the blender cable's (7) plug of the power base (6) is well connected to the wall socket. Check your house circuit breaker switch or fuse to make sure it is set to the ON position. Check that there is electricity in your system.

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

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

WARRANTY

Household Use Warranty:

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

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

b) Periodically check the drive socket (20) to avoid visible wear and tear, cracks, or brakes on the socket. If damaged, contact the Bugatti service center: diva@casabugatti.it for warranty information or an authorized Bugatti Distributor Service Center.



2) Scope of WARRANTY

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

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

3) Limitations on Warranty

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

This warranty does not cover:

a) cosmetic changes that do not affect performance

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

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

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

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

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

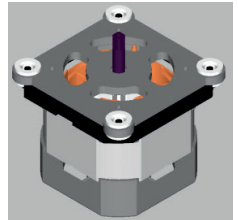
4) This Warranty is the exclusive remedy for purchaser and the sole liability of Bugatti. No employee or representative of Bugatti or any other person is authorized to make any other warranty or any modifications to this Warranty. In no event, whether based on contract, indemnity, warranty, tort (including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

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

MOTOR:

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

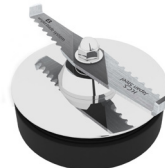
b) If the Bugatti DC motor (the motor without any attachment) will fail after 20 years of household use only, Bugatti will assume only the labor necessary to replace the motor. Motor and carriage will be out of warranty.



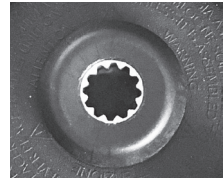
Jar with lid



Filler cup



Blade assembly



Drive socket

Jars/Containers, Lid, Filler Cup, Blades and blade assembly, drive socket (20) are warranted against defects in material and workmanship for ONE YEAR from the date of purchase.

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

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

8) The warranty does not cover damage due to:

a) improper or faulty use

b) defect caused by accidental breakages or carelessness.

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

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

e)maintenance and/or modifications performed by unauthorized personnel

f)use of non-original spare parts

g)carriage

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

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

10)Replacement or repair shall not extend the warranty period. The warranty does not cover the replacement of consumables such as Jars/Containers, Lid, Filler Cup, Blades and blade assembly, drive socket(20)

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

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

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

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

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

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

Commercial Use Warranty:

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

SERVICE CENTRE

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

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



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

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

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

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

AVIS IMPORTANT

Chère cliente, cher client, nous vous remercions d'avoir choisi Vento, le blender de Casa Bugatti. Comme pour tous les appareils, ce blender doit être utilisé avec prudence et précaution afin d'éviter le risque de blessures ou d'endommager le blender.

AVANT D'UTILISER LE BLENDER POUR LA PREMIÈRE FOIS, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN AINSI QUE LES INSTRUCTIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ. NE PAS UTILISER LE BLENDER À MOINS D'ÊTRE TOTALEMENT FAMILIARISÉ AVEC CES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENT

Aucune responsabilité ne sera endossée pour des dommages dus à :

- une utilisation incorrecte ou non prévue
- une mise en marche du blender tandis qu'il est vide
- des réparations effectuées par des personnes non autorisées
- l'utilisation de pièces détachées ou d'accessoires non originaux

Mode d'emploi

Pour de plus amples informations, ou en cas de problèmes qui n'auraient pas été suffisamment approfondis dans ce mode d'emploi, contacter le Service clientèle de CASA BUGATTI.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

et penser à les transmettre aux personnes qui utiliseront le blender après vous. Si ces instructions sont perdues avant que vous n'utilisiez le blender, vous pouvez demander le mode d'emploi au service clientèle de CASA BUGATTI ou envoyer un e-mail à diva@casabugatti.it ou encore télécharger le mode d'emploi sur www.casabugatti.com

Sur la page au dos de la couverture, vous trouverez les illustrations relatives au texte. Conservez la première page ouverte pendant la lecture du mode d'emploi.

Sommaire

Page 48

Caractéristiques techniques

Page “

Description des différentes pièces du blender

Page “

Commandes du Blender

Page 49-51

Dispositifs de protection importants

Page 52

Installation et mise en marche

Page 53

montage et démontage du groupe de lames (5)

Page 54-58

Conseils et recommandations pour l'emploi

Page 54

Utilisation des 60 vitesses et de la fonction « pulse »

Page 55

Utilisation du bouchon mesureur (1)

Page 55

Utilisation du mélangeur avec thermomètre (8)

Page 56

Utilisation des 6 fonctions préprogrammées

Page 57

Utilisation des 60 programmations personnalisables

Page 58

Utilisation de l'application « B-Chef »

Page 58-59

Nettoyage et entretien

Page 60-61

Résolution des problèmes

Page 63-66

Garantie



Toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi ont été attentivement contrôlées. Notre société se réserve le droit d'expliquer les informations contenues dans ce mode d'emploi en cas d'erreurs d'impression ou d'informations erronées. Remarque : Nous rappelons que notre société met à jour toutes les informations sur les produits contenues dans le mode d'emploi, y compris celles concernant les caractéristiques techniques.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au mode d'emploi sans préavis. L'aspect, la forme et la couleur des produits sont basés sur les produits réels standard.

Tableau des vitesses*

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

*Vitesses à vide

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique	Voir la plaque signalétique placée sous la machine
Puissance nominale	Voir la plaque signalétique placée sous la machine
Dimensions	25 x 25 x h 44 cm environ
Corps	ABS, bol en plastique Tritan sans BPA
Poids	6 Kg environ
Longueur du cordon d'alimentation	1 mètre environ
Protection intégrée contre les surcharges thermiques	

DESCRIPTION DES DIFFÉRENTES PIÈCES DU BLENDER

Bouchon mesureur	①
Couvercle	②
Bol en plastique Tritan sans BPA d'1 litre - 32 onces	③
Bague d'écrou	④
Groupe de lames	⑤
Outil	⑤a
Socle moteur	⑥
Cordon d'alimentation	⑦
Mélangeur avec thermomètre	⑧
Brosse	⑨
Spatule	⑪9
Bague d'entraînement - raccord direct	⑪20

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

Panneau de commande tactile	⑩	
Bouton / Sélecteur de vitesses manuel et fonction « pulse »	⑪	
Touche Stop (Arrêt)	⑪2	
Affichage de la vitesse	⑪3	a PROGRAMME 6
Affichage de la durée	⑪4	b PROGRAMME 5
Icône Bluetooth	⑪5	c PROGRAMME 4
Bouton Start (Démarrage)	⑪6	d PROGRAMME 3
		e PROGRAMME 1
		f PROGRAMME 2
		g 60 programmes personnalisables
		h Fonction B-Chef - App recettes

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURES GRAVES, D'ÉLECTROCUTIONS ET D'INCENDIES, NE PAS PLONGER, QUE CE SOIT ENTIÈREMENT OU EN PARTIE, LES CÂBLES, LES PRISES OU LE BLENDER DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES.

2. Le blender a été conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE ET PROFESSIONNELLE.

N'utiliser le blender que dans les cas prévus. Toute modification technique est interdite.

3. Une surveillance étroite s'impose lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.

L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou par des personnes avec handicap physique, sensoriel ou cognitif, ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance et la direction d'une personne responsable de leur sécurité. Le blender ne doit être utilisé que par des adultes qui savent comment l'utiliser, conformément aux instructions reportées dans ce mode d'emploi.

4. Ne jamais toucher de composants électriques sous tension, car ils peuvent provoquer des électrocutions et de graves lésions corporelles. Brancher le blender à une prise murale fournissant une tension adéquate.

La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique placée sous l'appareil.

Ne pas utiliser le blender pieds nus ou avec les pieds mouillés.

5. Un cordon d'alimentation court pourvu d'une fiche est fourni. Il est préférable de ne pas utiliser de longs câbles électriques amovibles ou de rallonges. Ne les utiliser que si un ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ confirme qu'ils sont conformes aux réglementations en matière de branchements électriques.

NE PAS UTILISER d'adaptateurs de fiches/priises. En cas d'utilisation d'un long câble électrique amovible ou d'une rallonge :

a) La puissance électrique nominale du câble électrique amovible ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique nominale du blender, indiquée sous l'appareil.

b) tout câble long ou rallonge ne doit jamais dépasser du dessous des meubles, ni trainer sur les tables ou les plans de travail, afin d'éviter les trébuchements et que des enfants ne tirent dessus.

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

d) Ne pas utiliser à l'extérieur.

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

f) Ne pas utiliser le blender s'il est endommagé ou défectueux. Renvoyer l'appareil au Centre technique agréé le plus proche afin qu'il soit contrôlé ou réparé.

g) Si le cordon d'alimentation ou les fiches sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, par un Centre technique agréé ou par un professionnel qualifié afin d'éviter tout risque de danger.

Le fait d'utiliser des accessoires qui n'ont pas été recommandés par le fabricant peut provoquer des incendies, des électrocutions et des lésions corporelles.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- 6.** S'assurer que les enfants ne puissent pas jouer avec le blender. Les enfants ne sont pas conscients que les appareils électriques sont dangereux. Les opérations de nettoyage et d'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
- 7.** Placer le blender sur une surface plane en s'assurant que les pieds reposent parfaitement sur le plan de manière à ce que l'appareil soit stable. ATTENTION : Ne pas utiliser le blender sur une surface inclinée. Ne pas mettre le blender sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes libres.
- 8.** Ne pas mettre d'ustensiles de cuisine ou d'autres accessoires dans le bol quand le blender est en marche. Le fait de mettre des ustensiles dans le bol pendant que le blender est en marche peut provoquer des blessures graves ou endommager le blender de façon irréparable. Il est possible d'utiliser une spatule uniquement quand le blender est éteint et que la fiche (7) est débranchée de la prise de courant.
- 9.** Afin d'assurer que le blender fonctionne correctement, le placer sur une surface plane, dans une pièce propre et bien éclairée, près d'une prise de courant. Mettre le blender à une distance d'au moins 10 cm (4 pouces) du mur.
- 10.** Toujours débrancher la fiche (7) de la prise de courant quand le blender est laissé sans surveillance, quand il n'est pas utilisé, avant d'enlever/démonter une pièce, avant de le nettoyer et/ou de changer un accessoire.
- 11.** Ne jamais toucher le blender, quelle qu'en soit la raison, avec des mains mouillées ou humides ou avec un chiffon humide. Toujours débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche. Toujours débrancher la fiche avant d'enlever et de remettre les différentes pièces. Le blender doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon non abrasif sec ou légèrement humidifié avec quelques gouttes de détergent neutre (ne jamais utiliser de solvants). Nettoyer uniquement les surfaces externes du blender.
- 12.** Le blender doit toujours être surveillé pendant son fonctionnement.
- 13.** Toujours placer une main sur le couvercle (en la protégeant avec une manique dans le cas de liquides ou d'aliments chauds) lorsque le blender est en marche.
- 14.** Ne jamais utiliser les 60 vitesses ou la fonction « pulse » lorsque le bol est vide afin d'éviter d'abimer les pièces mécaniques du groupe de lames (5).
- 15.** Ne pas introduire d'ingrédients ou d'aliments au dessus de la limite maximum permise d'1 litre (32 onces).
- 16.** Ne pas toucher les pièces en mouvement.
- 17.** Les lames sont très coupantes. Les manipuler avec précaution.
- 18.** Ne jamais laisser les lames (5) tremper dans l'eau et ne jamais laisser un liquide dans le bol (3) pendant longtemps.
- 19.** Afin de prévenir le risque de blessures graves et de dommages irréparables au blender, ne jamais mettre le groupe de lames (5) sur le socle (6), avant que le bol (3) soit bien en place.
- 20.** Avant d'utiliser le blender, s'assurer que le bol (3) est bien logé sur le socle (6) et que le couvercle (2) avec le bouchon mesureur (1) est bien fixé au bol.
- 21.** Afin de prévenir les risques de lésions corporelles et de dommages à l'appareil, ne jamais enlever le bol (3) du socle (6) tant que les lames n'ont pas complètement arrêté de tourner.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- 22.** Le couvercle (2) et le bouchon mesureur (1) doivent toujours être en place quand le blender est en marche.
- 23.** Ne jamais utiliser les mains pour introduire des ingrédients. Utiliser le bouchon mesureur ou un ustensile adapté pour verser ou pour introduire des aliments dans le bol.
- 24.** Ne pas essayer d'enlever les dispositifs de sécurité : cela pourrait causer des blessures graves ou endommager sérieusement le blender.
- 25.** Commencer toujours à mixer à une vitesse modérée pour augmenter ensuite la vitesse si nécessaire.
- 26.** Le bol (3) n'est pas prévu pour la conservation des aliments. Quand il n'est pas utilisé pour mixer, il doit rester vide, sec et propre.
- 27.** Pour obtenir de meilleurs résultats, couper les aliments en dés ou en tranches.
- 28.** Lorsque vous mixez des liquides chauds, portez des maniques.
- 29.** Si vous désirez préparer des boissons froides avec des ingrédients denses, ajouter des glaçons un à un jusqu'à atteindre la consistance désirée. Utiliser le bouton « pulse » (14) pour obtenir de meilleurs résultats.
- 30.** En cas de pannes, de problèmes de fonctionnement ou de risques de problèmes si l'appareil est tombé, débrancher immédiatement la fiche de la prise électrique. Ne jamais utiliser le blender en cas de défauts de fonctionnement. Les réparations doivent être effectuées par le Centre technique BUGATTI. Contactez votre revendeur et/ou le service clientèle BUGATTI. Utiliser un extincteur à dioxyde de carbone (CO₂) en cas d'incendie. Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteurs à poudre.
- 31.** Le blender Vento est bien équipé avec un système de protection automatique contre les surchauffes, qui augmente considérablement la durée de vie du moteur de votre blender. En cas de surchauffe, le blender s'arrête automatiquement et l'écran affiche E3. Le ventilateur continuera à tourner pour refroidir l'appareil. Une fois refroidi, le blender peut de nouveau être utilisé normalement.
- 32. Réf. homologation et réglementation FCC uniquement :**
 - a. 15.21 : Tout changement ou modification qui n'a pas été expressément approuvé par le fabricant est susceptible d'annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'appareil.
 - b. 15.105 : REMARQUE : Cet appareil a été testé et reconnu conforme aux limites en vigueur pour les appareils numériques de classe B, conformément à l'art. 15 de la réglementation FCC. Ces limites visent à assurer une protection raisonnable contre les interférences dans les installations résidentielles.

Cet appareil génère, utilise et peut diffuser une énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences avec les radiocommunications. Il n'est pas garanti cependant qu'aucune interférence ne se produise dans une installation particulière, même correcte. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à des récepteurs radio ou télévisés (que l'on peut vérifier en allumant et en éteignant l'appareil), l'utilisateur peut essayer de corriger l'interférence en appliquant une ou plusieurs mesures parmi celles reportées ci-dessous :

 - En réorientant ou en déplaçant l'antenne réceptrice.
 - En augmentant la distance entre l'appareil et le récepteur.
 - En branchant l'appareil à une prise de courant placée sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
 - Consulter le revendeur ou un technicien radio / TV qualifié pour obtenir de l'aide.

Installation et mise en marche

L'emballage original a été prévu pour une livraison par la poste. Le conserver au cas où il serait nécessaire de renvoyer le blender au Fournisseur.

Avant d'installer le blender, suivre exactement toutes les instructions concernant la sécurité spécifiées précédemment. Après avoir enlevé le blender de son emballage, contrôler qu'il soit en parfait état et qu'aucun matériau (bouts d'emballage, fiche de garantie ou autre) ne soit entré accidentellement à l'intérieur du logement du socle moteur (6) (par ex. dans le raccord direct 20) ou dans le bol (3) pendant le transport ou le déballage.

Conserver le sac plastique contenant le blender hors de portée des enfants pour éviter les risques d'étouffement. Ne pas brancher le blender tant qu'il n'a pas été complètement et correctement assemblé et toujours débrancher le blender après l'avoir utilisé.

Avant d'utiliser le blender pour la première fois, laver le bouchon mesureur (1), le couvercle (2) et le bol (3).

Pour un nettoyage rapide, verser de l'eau chaude dans le bol et ajouter une goutte de détergent.

Placer le couvercle (2) et le bouchon mesureur (1) sur le bol et utiliser le sélecteur (11) pour mettre en marche le blender pendant au moins 30 secondes. Vider le bol et le rincer soigneusement avant de l'utiliser de nouveau. Nettoyer le bol avec des détergents neutres, non-abrasifs et non corrosifs avant de le rincer et de le sécher soigneusement. Pour enlever la poussière qui pourrait s'être accumulée sur le socle moteur (6) du blender, passer simplement un chiffon doux et sec.

1) Insérer le couvercle (2) contenant le bouchon mesureur (1) sur le bol (3), en prenant garde que l'encoche présente sur le bord du couvercle soit bien placée au niveau du bec verseur du bol.

2) Le blender est équipé du système de sécurité Bugatti, qui empêche au moteur de se mettre en marche si le couvercle n'est pas parfaitement inséré sur le bol et si le bol n'est pas correctement placé sur le socle (6).

3) Après avoir fait les contrôles précisés ci-dessus en respectant strictement les consignes de sécurité, brancher le blender au secteur.

Faire attention lors du branchement à une source de courant : le courant électrique peut être mortel. Respecter strictement les consignes de sécurité.

Le blender Vento doit être branché avec le cordon d'alimentation (7) à une prise fournissant une tension correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique placée sous l'appareil.

Avant de débrancher le blender, s'assurer qu'il soit complètement arrêté. Contrôler que le sélecteur de vitesse (11) soit positionné sur zéro (0), attendre que la tâche en cours soit finie, puis débrancher la fiche de l'appareil de la prise murale.

Ne jamais débrancher la fiche de la prise électrique en tirant sur le fil (7).

Ne jamais utiliser de fils électriques défectueux ou abîmés.

Ne jamais mettre des pièces sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit !!! (respecter rigoureusement toutes les consignes de sécurité indiquées précédemment).

Montage et démontage du groupe de lames (5)

Le montage et démontage du groupe de lames (5) ne doit être effectué que pour le remplacer. Dans ce but, il est nécessaire de demander un groupe de lames (5) et l'outil (5a) qui facilitera les opérations décrites ci-dessous, au Centre technique Bugatti ou en écrivant à diva@casabugatti.it. Comment enlever le groupe de lames (5) du bol (3).

ATTENTION ! Porter des gants pour effectuer cette opération :

- 1) Mettre un chiffon sur une surface plane ;
- 2) Enlever le couvercle (2) avec le bouchon mesureur (1) du bol ;
- 3) Mettre le bol (3) sur le chiffon, en le posant sur le côté ;
- 4) Image A : Prendre l'outil (5a) et le placer sur la bague d'écrou (4) sous la base du bol (3). Le tourner en sens antihoraire pour dévisser le groupe de lames.
- 5) Image B : Tenir le groupe de lames (5) fermement avec une main et le pousser par l'arrière dans le bol (3) avec l'autre main, puis le faire sortir du bol (3). S'assurer de porter des gants.

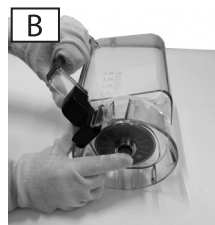
Comment monter le groupe de lames (5) :

ATTENTION ! Porter des gants pour effectuer cette opération :

- 1) Enlever le couvercle (2) et le bouchon mesureur (1) du bol ;
- 2) Mettre le bol (3) sur une surface plane, en le posant sur le côté ;
- 3) Image C : En portant des gants, prendre le groupe de lames (5) avec une main en le saisissant par les deux pointes centrales ;
- 4) Image D : Veuillez remarquer que le trou et le groupe de lames (5) ont deux parties qui ne sont pas arrondies mais plates.
- 5) Image D et E : Placer correctement le groupe de lames (5) dans le trou à la base du bol (3) en passant par le bol (3) ouvert ; Pousser doucement le groupe de lames (5) dans le trou, jusqu'à ce qu'il atteigne le fond du bol.

Faire attention à ne pas trop pousser, car les lames sont vraiment très coupantes !

6) Prendre la bague d'écrou (4) et la placer sur l'outil (5a). À l'aide d'une main, prendre le groupe de lames (5) et le placer dans le trou en passant par le bol (3). Avec l'autre main, prendre l'outil (5a) avec la bague d'écrou (4). Le placer sous la base du bol (3) et bien serrer la bague d'écrou (4) sur la partie filetée du groupe de lames (5) inséré dans le trou du bol (3), en tournant en sens horaire.



C

D

E

F

Conseils et recommandations pour l'emploi

A. Utilisation des 60 vitesses et du bouton « pulse » 11

- 1) Respecter strictement toutes les consignes de sécurité et d'installation ainsi que les instructions indiquées précédemment.
 - 2) Une fois que la fiche du cordon d'alimentation (7) a été branchée, toutes les touches du panneau de commande tactile (10) s'allument et, tout de suite après, la touche rouge start (16) clignote et l'écran affiche OFF. Ce signal indique que le blender est branché à l'alimentation électrique et qu'il est donc sous tension, tandis que les fonctions du blender sont en stand-by.
 - 3) Placer le bol (3), assemblé selon les instructions, sur le socle moteur (6).
 - 4) Enlever le couvercle (2) et le bouchon mesureur (1) du bol (3).
 - 5) Couper les aliments en dés ou en tranches afin d'obtenir un meilleur résultat.
 - 6) Placer les aliments à mixer dans le bol (3) (sans dépasser la limite maximum permise d'1 litre - 32 onces) et remettre le couvercle (2) accompagné du bouchon mesureur (1) sur le bol (3).
 - 7) Quand le bol (3) et le couvercle (2) sont bien en place sur le socle moteur (6), la touche rouge start (16) ne clignote plus et toutes les icônes du panneau de commande (10) sont activées. Il est possible de sélectionner les fonctions du blender en touchant le numéro ou l'icône désirée sur le panneau de commande (10).
 - 8) tenir le bol (3) fermement avec une main et tourner le sélecteur de vitesse (11) jusqu'à la vitesse désirée. Pour augmenter la vitesse : tourner le bouton de contrôle de la vitesse (11) en sens horaire. Pour diminuer la vitesse : tourner le bouton de contrôle de la vitesse (11) en sens antihoraire. Il y a 60 vitesses ; consulter le tableau de conversion pour les Tr/min (tours par minute).
 - 9) Le blender peut être arrêté à n'importe quel moment en touchant simplement le bouton rouge start (12) sur le panneau de commande (10) ou en tournant le bouton de contrôle de la vitesse (11) en sens antihoraire jusqu'à la vitesse 0 ;
- AVERTISSEMENT : GARDER TOUJOURS UNE MAIN SUR LE COUVERCLE QUAND LE MOTEUR EST EN MARCHÉ.**
- 10) LA FONCTION « PULSE » peut être utilisée, quelle que soit la vitesse à laquelle le blender est en train de fonctionner.
 - 11) Appuyer sur le bouton de contrôle de la vitesse (11) pour aller à la vitesse maximum. La fonction « pulse » n'est activée que pendant le temps de pression sur le bouton. Elle permet de faire tourner les lames à la vitesse maximum jusqu'à ce que le bouton « pulse » soit relâché.
 - 12) Une fois le bouton « pulse » (11) relâché, le blender retournera à la vitesse réglée par le sélecteur de vitesse (11).
 - 13) pour enlever le bol (3) du socle moteur (6), le saisir par la poignée et le soulever verticalement. Pour verser le mélange mixé, enlever le couvercle (2).
 - 14) En présence de liquide dans le blender, ne pas desserrer la bague d'écrou (4) fixant le groupe de lames (5) au bol (3), afin d'éviter les fuites de liquide par le fond du bol (3).
 - 15) Lorsque vous mixez des liquides ou des aliments chauds, portez des maniques.
 - 16) Le Blender Vento est équipé du système de sécurité breveté Bugatti qui assure une utilisation en toute sécurité : le système permet au moteur de tourner uniquement si le couvercle (2) est parfaitement inséré sur le bol (3) et si le bol (3) est correctement posé sur le socle moteur (6).
 - 17) Utiliser une spatule uniquement quand le blender est éteint et quand la fiche (7) est débranchée de la prise de courant.

B. Utilisation du bouchon mesureur (1)

Le bouchon mesureur est utilisé pour ajouter de petites quantités d'ingrédients par le trou présent au milieu du couvercle. La capacité maximum du bouchon mesureur (1) est de 50 ml. Enlever le bouchon mesureur (1) du couvercle (2) pour ajouter les ingrédients par le trou central du couvercle (2), uniquement lorsque le blender est éteint.

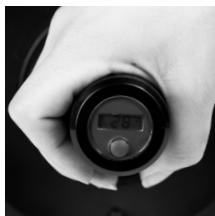
C Utilisation du mélangeur avec thermomètre (8)

L'utilisation du mélangeur avec thermomètre permet de mixer des ingrédients très épais et/ou congelés qui ne peuvent pas être mixés en utilisant le fonctionnement normal du blender. Le mélangeur permet aux aliments dans le bol de continuer à tourner en empêchant la création de poches d'air entre les lames et les ingrédients (voir image G). Le mélangeur avec thermomètre BUGATTI peut également être utilisé pour mesurer la température du mélange obtenu. Pour savoir la température, il suffit de plonger une partie du mélangeur (8) dans le mélange présent dans le bol (3) du blender et d'appuyer sur le bouton à son sommet : La température du mélange s'affichera alors sur l'écran (voir image H). En appuyant sur le bouton pendant 3 secondes, l'indication de la température passe des °C aux °F et vice et versa. Enlever le bouchon mesureur (1) et insérer correctement le mélangeur (8) dans le bol (3) en passant par le trou placé au centre du couvercle (2), comme sur l'image ci-dessous. Pour effectuer cette opération, le blender doit être éteint.

N'UTILISER le mélangeur (8) QUE lorsque le couvercle est placé sur le bol (3). NE PAS UTILISER le mélangeur si le couvercle n'est pas placé sur le bol.



G



H

Conseils et recommandations pour l'emploi

D. Utilisation des 6 fonctions préprogrammées

- 1) Respecter strictement toutes les consignes de sécurité et d'installation ainsi que les instructions indiquées précédemment.
- 2) Une fois que la fiche du cordon d'alimentation (7) a été branchée, toutes les touches du panneau de commande tactile (10) s'allument et, tout de suite après, la touche start (16) clignote en rouge et l'écran affiche OFF. Ce signal indique que le blender est branché à l'alimentation électrique et qu'il est donc sous tension, tandis que les fonctions du blender sont en stand-by.
- 3) Placer le bol (3), assemblé selon les instructions, sur le socle moteur (6).
- 4) Enlever le couvercle (2) et le bouchon mesureur (1) du bol (3).
- 5) Couper les aliments en dés ou en tranches afin d'obtenir un meilleur résultat.
- 6) Placer les aliments à mixer dans le bol (3) (sans dépasser la limite maximum permise de 1 litre - 32 onces) et remettre le couvercle (2) accompagné du bouchon mesureur (1) sur le bol (3).
- 7) Quand le bol (3) et le couvercle (2) sont bien en place sur le socle moteur (6), les fonctions du blender peuvent être sélectionnées en touchant l'icône désirée.
- 8) Les fonctions préprogrammées peuvent être utilisées afin d'éviter de modifier manuellement les vitesses, ce qui améliore le processus de mélange.
- 9) Choisissez la fonction désirée parmi les 6 fonctions préprogrammées en touchant l'icône correspondante (de 1 à 6) sur le panneau de commande tactile (10).
- 10) L'icône sélectionnée commence à clignoter.
- 11) Pour démarrer la fonction sélectionnée, appuyer sur la touche Start (16).
- 12) Les fonctions préprogrammées intégrées au blender sont au nombre de 6 et elles ont toutes un programme différent en fonction des boissons les plus demandées.



La couleur du socle peut varier

E. Utilisation des 60 programmations personnalisables

Les professionnels ont la possibilité d'entrer 54 programmes personnalisés dans la MÉMOIRE de VENTO. Il est possible de créer un programme personnalisé directement dans l'espace réservé du site internet www.bchef.com

1) Veuillez demander le NOM D'UTILISATEUR et LE MOT DE PASSE directement au distributeur BUGATTI PROFESSIONAL de votre pays afin d'accéder au portail internet.

2) Une fois que vous êtes entré sur le portail, vous verrez tous les programmes qui ont déjà été insérés et vous pourrez décider de les garder, de les modifier ou de les effacer en fonction de vos nécessités.

3) Vous pouvez choisir un titre pour chaque recette et écrire une description brève pour les identifier facilement.

Dans chaque recette, vous pouvez insérer toutes les étapes correspondant aux différentes actions que votre VENTO doit suivre pour préparer la recette.

Chaque étape peut être personnalisée avec :

- Le nom de l'étape
- L'ACTION de VENTO :
 - a) Accélération du moteur- en précisant le temps d'accélération
 - b) Décélération du moteur- en précisant le temps de décélération
 - c) Pulse 1 = 1 sec on - 1 sec off, à la vitesse désirée (sélectionnée de 1 à 60)
 - d) Pulse 2 = 2 sec on - 1 sec off, à la vitesse désirée (sélectionnée de 1 à 60)
 - e) Pulse 3 = 3 sec on - 1 sec off, à la vitesse désirée (sélectionnée de 1 à 60)
- VITESSE du BLENDER (sélectionnée de 1 à 60)
- TEMPS DE FONCTIONNEMENT. Nombre de secondes pendant lesquelles le blender doit travailler.

4) Une fois que vous avez fini de rentrer les données de vos cycles personnalisés, vous pouvez tout de suite les télécharger dans le blender en utilisant l'APP BCHEF disponible sur Apple Store (iOS) ou Google Play (android).

Dans le menu de l'application, sélectionner « Download Preset » (téléchargement programmes) : l'app vous guidera automatiquement pour sélectionner le VENTO professionnel dans lequel vous voulez télécharger la recette.

5) Une fois les programmes personnalisés téléchargés (jusqu'à 54 programmes), vous pouvez commencer à les utiliser.

6) Après avoir placé le bol sur le socle, appuyer sur la touche « P » (g), puis tourner le bouton pour arriver au programme personnalisé désiré. Une fois arrivé au numéro du programme désiré, appuyer simplement sur start et le blender suivra le cycle programmé.



F. Utilisation de l'application « B-Chef »

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

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

L'application B-Chef permet de :

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

L'application B-Chef donne la possibilité de préparer les recettes manuellement, en commandant manuellement sur l'appareil le passage d'une étape à l'autre de la recette, ou de les préparer à l'aide de l'application B-Chef.

Pour utiliser l'application B-Chef, il suffit de la télécharger, puis de suivre les instructions d'emploi de l'app sur votre smartphone ou tablette.

Nettoyage et entretien

TOUJOURS DÉBRANCHER LE BLENDER QUAND IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT DE LE NETTOYER. NE PAS DÉBRANCHER LE BLENDER EN TIRANT SUR LE CORDON D'ALIMENTATION. NE PAS PLONGER, QUE CE SOIT ENTIÈREMENT OU EN PARTIE, LES CÂBLES, LES PRISES OU LE BLENDER DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES.

- 1) Le blender doit être débranché de la prise de courant avant d'être nettoyé. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher.
- 2) Il est conseillé de nettoyer le blender immédiatement après l'utilisation.
- 3) Ne jamais laisser le socle moteur (6) ou le cordon d'alimentation avec une fiche humide (7).
- 4) Nettoyer le socle (6) avec un chiffon humide, puis passer un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs.
- 5) La brosse (9) aide à nettoyer les rainures présentes à l'intérieur du couvercle (2) ainsi que les espaces entre le bol (3) et l'élément en acier du système de sécurité.
- 6) Ne pas toucher les lames. Pour les nettoyer, les mettre sous l'eau courante et utiliser une brosse. Les laisser sécher à l'air libre. Tenir les lames hors de portée des enfants pour éviter le risque de blessures graves.
- 7) Avant d'utiliser de nouveau le blender, contrôler que toutes ses pièces soient correctement assemblées et parfaitement sèches, en particulier au niveau du socle moteur (6).

8) Le bol ne peut pas être lavé au lave-vaisselle. L'intérieur peut être lavé à la main, avec de l'eau chaude, tandis qu'il est recommandé de nettoyer l'extérieur uniquement avec un chiffon humide.

9) Pour un nettoyage rapide, verser un verre d'eau chaude et ajouter quelques gouttes de détergent dans le bol. Placer le couvercle (2) et le bouchon mesureur (1) sur le bol et utiliser le sélecteur (11) pour mettre en marche le blender pendant au moins 30 secondes. Vider le bol et le rincer soigneusement avant de l'utiliser de nouveau.

10) Afin de maximiser la durée de vie du blender Vento smart power et de le garder en bon état de fonctionnement, il est important de suivre ces simples conseils d'entretien :

a) Tourner manuellement l'arbre du groupe de lames, en portant des gants, pour s'assurer qu'il tourne librement mais pas de façon trop lâche. Si les lames ont tendance à se bloquer ou qu'elles tournent trop librement, contacter le Centre technique Bugatti : diva@casabugatti.it pour obtenir des informations concernant la garantie ou le Centre technique agréé d'un distributeur Bugatti.

b) Contrôler régulièrement la présence d'usure, de fissures ou de cassures sur la bague d'entraînement (20). Si elle est abîmée, contacter le Centre technique Bugatti : diva@casabugatti.it pour obtenir des informations concernant la garantie ou le Centre technique agréé d'un distributeur Bugatti.



Résolution des problèmes

LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MODE D'EMPLOI NE COUVRENT PAS TOUS LES PROBLÈMES OU SITUATIONS POSSIBLES. UTILISEZ VOTRE BON SENS LORS DE L'UTILISATION DU BLENDER OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

Si le blender Vento est en panne ou défectueux, ou encore si une anomalie est suspectée, le débrancher immédiatement. Si vous ne pouvez pas éliminer le problème en suivant les instructions fournies dans ce manuel, contacter le Service Clientèle BUGATTI. Des réparations effectuées de façon non correcte exposent l'utilisateur à de graves lésions corporelles. Le fabricant déclinera toute responsabilité en cas de dommages ou de lésions corporelles causés par des réparations effectuées de manière incorrecte et, dans ces cas, les droits liés à la garantie seront annulés.

Problème	Cause possible	Solution
Le moteur ne tourne pas	1) La fiche du cordon d'alimentation (7) du blender n'est pas enfoncée correctement dans la prise de courant murale. 2) La fiche du cordon d'alimentation (7) du blender n'est pas enfoncée correctement dans la prise située à l'arrière du socle moteur (6).	1) Contrôler que le cordon d'alimentation du blender (7) soit bien branché au socle moteur (6) et à la prise murale. 2) Contrôler que la fiche du cordon d'alimentation (7) du socle moteur (6) soit bien branchée à la prise murale. Contrôler le disjoncteur et les fusibles de l'installation pour être sûr qu'ils soient en position ON. Vérifiez que votre installation électrique soit sous tension.
L'écran (10) ne s'allume pas.	1) La fiche du cordon d'alimentation (7) du blender n'est pas enfoncée correctement dans la prise de courant murale. 2) La fiche du cordon d'alimentation (7) du blender n'est pas enfoncée correctement dans la prise située à l'arrière du socle moteur (6).	1) Contrôler que la fiche du cordon d'alimentation (7) du socle moteur (6) soit bien branchée à la prise murale. 2) Contrôler que la fiche du cordon d'alimentation (7) du socle moteur (6) soit bien branchée à la prise murale. Contrôler le disjoncteur et les fusibles de l'installation pour être sûr qu'ils soient en position ON. Vérifiez que votre installation électrique soit sous tension.

L'écran est complètement éteint.	1) La fiche n'est pas bien insérée dans la prise murale ou dans la prise du socle moteur du blender. 2) Le courant de l'installation électrique est coupé. 3) Le fusible de protection ne fonctionne pas correctement.	1) Contrôler et insérer correctement la fiche dans la prise murale ou dans le socle moteur du blender. 2) Contrôler l'interrupteur général d'alimentation de votre installation électrique. 3) Contacter le Service clientèle Bugatti
Lorsque le blender mixe à une vitesse réduite, on entend ou on sent le bol (3) vibrer fortement.	1) C'est normal si vous êtes en train de pétrir de la pâte. 2) Le groupe de lames (5) n'est pas assez vissé.	1) À chaque fois que vous mixez des ingrédients durs ou lourds, vous sentez le bol (3) vibrer fortement. Ces secousses sont normales et ne doivent pas être considérées comme des vibrations anormales. 2) Suivre les instructions du chapitre « Montage et démontage du groupe de lames (5) »
La texture du mélange n'est pas satisfaisante.	1) Les ingrédients mixés sont trop froids ou trop solides. Des poches d'air se créent pendant le fonctionnement du blender. 2) Le blender ne mixe pas assez longtemps.	1) Vérifier l'absence de phénomènes de cavitation dans les ingrédients mixés (création de poches d'air) pendant le mélange. Quand les ingrédients sont trop froids ou trop solides, la lame du blender peut tourner librement dans une poche d'air. Ce phénomène peut être évité en réduisant la quantité de glace, en augmentant la quantité de liquide et/ou en s'assurant que les ingrédients congelés ne soient pas à une température inférieure à -12° C (10° F). 2) Augmenter le temps de mélange. Si les ingrédients mélangés se mélangent bien mais qu'ils n'ont pas eu suffisamment de temps pour compléter le processus, essayer un cycle plus long ou appuyer sur le bouton « pulse » (11) pour mixer plus.
Le blender ne commence pas à mixer lorsqu'on appuie sur la touche start.	Le système de sécurité Bugatti fonctionne correctement afin de protéger l'utilisateur.	S'assurer que le couvercle (2) soit parfaitement inséré sur le bol (3) et que le bol (3) soit correctement placé sur le socle moteur (6).

Le blender s'arrête automatiquement alors qu'il est en train de mixer.	1) Le bol (3) a accidentellement reçu un choc et n'est plus bien en place sur le socle moteur (6). 2) Le couvercle (2) a été enlevé pendant le fonctionnement.	1) Prendre garde à ne pas heurter le bol (3) lorsque le blender fonctionne car, grâce au système de sécurité Bugatti, le blender s'arrêtera. 2) Prendre garde à ne pas enlever le couvercle (2) lorsque le blender fonctionne car, grâce au système de sécurité Bugatti, le blender s'arrêtera.
L'écran affiche E3 (Erreur 3).	Surchauffe : La protection automatique contre les surcharges thermiques du moteur du blender s'est activée : ce dispositif incorporé est conçu pour protéger le moteur et éviter que l'appareil ne surchauffe.	Attendre que le ventilateur arrête de tourner pour refroidir l'appareil. Une fois refroidi, le blender peut de nouveau être utilisé normalement. N'effectuez que des recettes Bugatti tant que vous ne maîtrisez pas totalement l'utilisation de l'appareil. N'effectuez pas de recettes avec des vitesses inférieures/ supérieures par rapport à celles recommandées. Ne pas allonger les temps des recettes au delà de la durée recommandée. Utiliser le mélangeur avec thermomètre (8) pour mixer des mélanges plus épais, de façon à ce que les ingrédients continuent de tourner et de passer par les lames.
L'écran affiche E2 (Erreur 2).	1) Surcharge : La protection automatique contre les surcharges thermiques du moteur du blender s'est activée : de la nourriture adhère aux lames (5) et ce dispositif incorporé est conçu pour protéger le moteur et éviter que l'appareil ne surchauffe. 2) Le fusible de protection ne fonctionne pas correctement à cause de la surcharge.	1) Débrancher le blender. Enlever le bol (3) et enlever toute la nourriture bloquant les lames (5). Attendre 5 secondes, puis brancher le blender. En cas d'ingrédients solides et lourds, les ajouter graduellement pendant que le blender est en train de mixer. N'effectuez que des recettes Bugatti tant que vous ne maîtrisez pas totalement l'utilisation de l'appareil. Ne pas effectuer de recettes avec des vitesses inférieures/ supérieures par rapport à celles recommandées. Ne pas allonger les temps des recettes au delà de la durée recommandée. Utiliser le mélangeur avec thermomètre (8) pour mixer des mélanges plus épais, de façon à ce que les ingrédients continuent de tourner et de passer par les lames. 2) Contacter le Service clientèle Bugatti

GARANTIE

Garantie pour un usage domestique :

1) Afin de maximiser la durée de vie du blender Vento smart power et de le garder en bon état de fonctionnement, il est important de suivre ces simples conseils d'entretien :

- a) Tourner manuellement l'arbre du groupe de lames, en portant des gants, pour s'assurer qu'il tourne librement mais pas de façon trop lâche. Si les lames ont tendance à se bloquer ou qu'elles tournent trop librement, contacter le Centre technique Bugatti : diva@casabugatti.it pour obtenir des informations concernant la garantie ou le Centre technique agréé d'un distributeur Bugatti.
- b) Contrôler régulièrement la présence d'usure, de fissures ou de cassures sur la bague d'entraînement (20). Si elle est abîmée, contacter le Centre technique Bugatti : diva@casabugatti.it pour obtenir des informations concernant la garantie ou le Centre technique agréé d'un distributeur Bugatti.



2) But de la GARANTIE

Bugatti garantit les propriétaires contre les pannes de l'appareil pendant 3 ans à compter de la date d'achat, EN CAS DE VICES DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION OU EN CAS D'USURE MALGRÉ UNE UTILISATION NORMALE DE L'APPAREIL ; Bugatti ou le Centre technique agréé d'un distributeur Bugatti prendra en charge le coût des pièces et de la main d'œuvre jugées nécessaires à la réparation de l'appareil défectueux dans un délai de 30 jours à compter de la date d'acceptation du produit renvoyé. Si l'appareil en panne ne peut pas être réparé, Bugatti remplacera l'appareil, à la seule discrétion de Bugatti. L'unique obligation de Bugatti, conformément à cette garantie, est de réparer ou de remplacer la ou les pièces sous garantie, aux conditions définies exclusivement par Bugatti.

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

3) Limites concernant la garantie

Cette garantie s'applique uniquement pour un usage domestique ordinaire. Cette garantie ne s'applique pas à des appareils qui ont été utilisés commercialement ou pour des utilisations non domestiques.

Cette garantie ne couvre pas :

- a) les changements dans l'apparence qui n'ont pas d'incidence sur les performances
- b) les rayures sur la surface du bol en raison d'une utilisation avec des aliments solides et secs (tels que les grains)
- c) une décoloration ou les effets produits par l'utilisation de substances ou d'éponges abrasives, de produits nettoyants ou suite à des incrustations d'aliments.
- d) Cette garantie n'est valide que si l'appareil est utilisé conformément au mode d'emploi. Les abus, une mauvaise utilisation, la négligence, toute altération du socle moteur, du bol ou des différentes pièces, une exposition à des conditions anormales ou extrêmes ainsi que le non respect des instructions de fonctionnement annuleront cette garantie.
- e) La garantie est annulée si les réparations apportées à la machine sont effectuées par une personne ne faisant pas partie du personnel de Bugatti ou d'un Centre technique agréé par Bugatti. Bugatti ne sera pas tenu pour responsable des frais de réparations non autorisées.

Certains États/pays (en dehors de la communauté européenne) ne permettent pas de limitations de garantie. Dans ces États/pays, les limitations susmentionnées pourraient ne pas s'appliquer à votre cas. En dehors de la Communauté Européenne, d'autres garanties pourraient s'appliquer.

4) Cette garantie est le seul recours pour l'acheteur et la seule responsabilité endossée par Bugatti. Aucun employé, aucun représentant de Bugatti, ni aucune autre personne n'est autorisée à contracter une autre garantie ou à apporter des modifications à la présente garantie. En aucun cas, même en se référant aux droits contractuels, d'indemnisation, de garantie, aux actes délictueux (y compris la négligence), à la responsabilité objective ou autres, Bugatti ne sera tenu pour responsable de dommages spéciaux, indirects, fortuits ou immatériels, y compris, sans limitation, la perte de bénéfices ou de recettes.

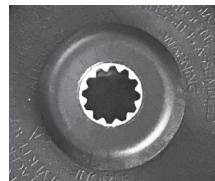
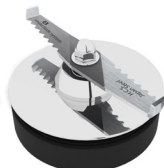
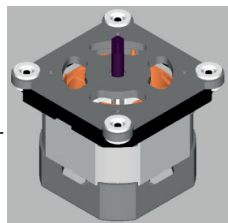
5) Bugatti garantit à l'utilisateur final original (preuve d'achat requise) que ce blender Bugatti VENTO smart power est exempt de vices de matériaux et de fabrication pour toute la période de garantie applicable au blender Vento reportée ici et sujette aux conditions suivantes :

MOTEUR :

a) Bugatti prendra en charge les frais de pièces et de main d'œuvre nécessaires pour réparer le socle moteur si le moteur à cc bugatti (moteur à cc sans aucun raccord) tombe en panne avant 20 ANS D'UTILISATION UNIQUEMENT DOMESTIQUE. La garantie ne couvre pas les frais de transport.

En cas d'utilisation commerciale, la garantie du moteur dure seulement 3 ans à partir de la date d'achat.

b) Bugatti ne prendra en charge que la main d'œuvre nécessaire pour remplacer le moteur, si le moteur à cc bugatti (moteur à cc sans aucun raccord) tombe en panne après 20 ans d'utilisation uniquement domestique. Le coût du moteur et le transport ne feront pas partie de la garantie.



Bol avec couvercle

Bouchon mesureur

Group de lames

Bague d'entraînement

Les bols/récipients, le couvercle, le bouchons mesureur, les lames et le groupe de lames ainsi que la bague d'entraînement (20) sont garanties contre les vices de matériaux et de fabrication pendant UN AN à partir de la date d'achat.

6) La garantie couvre le remplacement ou la réparation gratuite des pièces du blender défectueuses au moment de l'achat, suite à des vices de fabrication.

7) En cas de pannes irréparables ou répétées, dues à des vices de fabrication susmentionnés, l'appareil sera remplacé, à la discrétion du fabricant uniquement.

8) La garantie ne couvre pas les dommages si :

a) le blender est utilisé de façon incorrecte ou interdite

b) l'appareil est cassé accidentellement ou endommagé par négligence

c) les instructions et les avertissements ne sont pas respectés, le blender n'est pas installé et entretenu correctement

d) le blender est mis en marche alors que le bol est vide

e) des opérations d'entretien et/ou des modifications ont été effectuées par un personnel non autorisé
f) des pièces de rechange non originales ont été utilisées
g) l'appareil a été endommagé pendant le transport
h) dans toute autre circonstance qui ne peut pas être imputée à un vice de fabrication. Toute autre revendication qui n'est pas envisagée dans la réglementation est exclue.

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

10) Le remplacement ou la réparation de pièces ou du blender ne prolongeront pas la période de garantie. La garantie ne couvre par le remplacement de pièces consommables tels que les bols/récipients, le couvercle, le bouchon mesureur, les lames et le groupe de lames ainsi que la bague d'entraînement (20)

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

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

13) Si votre blender Vento a besoin d'une révision ou d'une réparation couverte par les conditions de la garantie, merci de contacter Bugatti pour bénéficier de l'assistance prévue par la garantie. Pour des appareils achetés dans l'Union Européenne, envoyer un message à diva@casabugatti.it ou au Centre technique européen agréé par Bugatti le plus proche en cherchant sur le site internet officiel <http://www.casabugatti.com/service-center>. Si l'appareil a été acheté en dehors de l'Union Européenne, contacter le distributeur Bugatti agréé ou envoyer un e-mail à diva@casabugatti.it pour trouver le distributeur le plus proche.

14) Tout article envoyé à Bugatti en vertu des conditions énoncées ici doit être envoyé dans l'emballage original ou dans un emballage adapté. Les frais de port pour l'entrée des marchandises sous garantie sont à la charge du client. Ne pas retourner ou renvoyer des produits sans l'accord préalable de Bugatti. Tous les produits renvoyés doivent être munis d'un Numéro d'autorisation de Retour, clairement marqué à l'extérieur de la boîte. Tout produit envoyé à Bugatti sans autorisation ou accord préalable sera renvoyé à l'adresse de l'expéditeur sans réparation.

15) La garantie limitée reportée ci-dessus est votre recours exclusif. Par la présente, vous et Bugatti rejetez toutes les autres garanties ou conditions, explicites ou implicites, réglementaires ou autres, y compris toute garantie implicite de qualité marchande et d'adéquation à un usage particulier et, sans limiter le caractère général de ce qui précède, vous et Bugatti excluez expressément, dans les limites autorisées par la loi, l'application de toute législation sur la vente de marchandise ainsi que la Convention des Nations Unies sur les Contrats de vente internationale de marchandises, si applicable. Certaines juridictions ne permettent pas une limitation sur les garanties implicites ou sur des dommages spéciaux, fortuits ou immatériels.

16) L'appareil enregistre chaque fonction et chaque dysfonctionnement éventuel pendant son utilisation. Afin de garantir un service optimal, ces informations seront contrôlées pendant les interventions d'assistance et d'entretien.

Garantie pour une utilisation commerciale :

Le blender Vento de Bugatti est également homologué pour une utilisation commerciale. Pour obtenir de plus amples informations sur les termes et conditions de garantie, veuillez contacter l'assistance garantie de Bugatti sur le site internet www.casabugatti.com. Pour les appareils achetés dans l'Union Européenne, envoyer un e-mail à diva@casabugatti.it ou au Centre technique européen agréé par Bugatti le plus proche en cherchant sur le site internet officiel <http://www.casabugatti.com/service-center>. Si l'appareil a été acheté en dehors de l'Union Européenne, contacter le distributeur Bugatti agréé ou envoyer un e-mail à diva@casabugatti.it pour trouver le distributeur le plus proche.

CENTRE TECHNIQUE

En cas de panne du blender, contacter un revendeur BUGATTI agréé, qui renverra le blender au Fabricant. L'acheteur est responsable de tous les frais de transport ou d'expédition pour toutes les réparations, qu'elles soient ou non couvertes par la garantie.



Si possible, conserver l'emballage original pour l'envoi.

ÉLIMINATION DU PRODUIT EN CONFORMITÉ AVEC LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

À la fin de son cycle de vie utile, le produit ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il peut être remis aux centres de collecte et de tri gérés par les collectivités locales ou à des revendeurs fournissant ce Service.

Le tri des composants des appareils domestiques permet d'éliminer les conséquences négatives possibles pour l'environnement et la santé découlant d'une gestion incorrecte des déchets et permet de récupérer les matériaux avec lesquels ils sont fabriqués afin de faire des économies importantes d'énergie et de ressources. Le symbole d'une poubelle barrée apposée sur le produit, indique qu'en tant qu'appareil électroménager, il doit être mis au rebut séparément.

WICHTIGE HINWEISE

Sehr geehrter Kunde, wir freuen uns, dass Sie sich für Vento, den Blender vom Hause Bugatti, entschieden haben. Wie alle Haushaltsgeräte, muss dieser Blender sorgfältig und aufmerksam verwendet werden, um Personenschäden und Schäden am Blender zu vermeiden.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES BLENDERS MUSS MAN DIE BEDIENUNGSANLEITUNG UND SICHERHEITSANWEISUNGEN AUFMERKSAM LESEN. DEN BLENDER ERST VERWENDEN, WENN MAN SICH MIT DEN ANLEITUNGEN VERTRAUT GEMACHT HAT.

WARNHINWEIS

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die verursacht worden sind durch:

- unsachgemäßer Gebrauch oder Gebrauch entgegen den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Inbetriebnahme des Blenders, wenn der Blender leer ist
- Reparaturen durch nicht autorisierte Personen
- Gebrauch nicht originaler Ersatzteile oder Zubehörteile

Bedienungsanleitung

Für weitere Informationen oder falls Probleme auftreten, die nicht genügend in dieser Anleitung behandelt werden, Sie sich bitte an den Kundendienst von BUGATTI.

DIESE ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

und denken Sie daran diese an denjenigen weiterzugeben, der den Blender nach Ihnen verwendet. Sollten die Anleitungen vor der Verwendung

des Blenders verloren gehen, muss man das Handbuch bei dem CASA BUGATTI Kundendienst anfordern oder schicken Sie eine Mail an diva@casabugatti.it oder laden Sie es von www.casabugatti.com herunter.

Auf der ersten Seite des Deckblattes finden Sie die Abbildungen zum Text. Halten Sie die erste Seite beim Lesen der Bedienungsanleitung geöffnet.

Inhaltsverzeichnis

S. 70	Technische Daten
S. “	Beschreibung der Blenderelemente
S. “	Blender-Steuerungen
S. 71-73	Wichtige Schutzmaßnahmen
S. 74	Installation und Inbetriebnahme
S. 75 `	Montage und Demontage der Klingeneinheit (5)
S. 76-80	Hinweise und Empfehlungen für den Gebrauch
S. 76	Funktionen mit 60 Geschwindigkeiten und Impulsfunktionen
S. 77	Verwendung des Messbechers (1)
S. 77	Verwendung des Rührlöffels mit Thermometer (8)
S. 78	Verwendung der 6 voreingestellten Funktionen
S. 79	Verwendung der 60 individualisierbaren voreingestellten Funktionen
S. 80	Verwendung der B-Chef-Anwendung
S. 80-81	Reinigung und Wartung Störungsbehebung
S. 82-83	Störungsbehebung
S. 85-88	Garantie



Es wurden alle Einzelheiten des Textes sorgfältig geprüft. Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, bei Druckfehlern oder irreführenden Informationen, den Text auszuführen. Anmerkung: Unser Unternehmen hält jedes Produktdetail aus der Bedienungsanleitung auf dem neuesten Stand, einschließlich die Technischen Daten. Wir behalten uns das Recht vor, die Bedienungsanleitung ohne Vorankündigung zu ändern. Die Form und Farbe der abgebildeten Produkte basieren auf das aktuelle echte Standardprodukt.

Geschwindigkeitstabelle*

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

*Die Geschwindigkeiten verstehen sich ohne Last

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	Siehe Typenschild am Geräteboden
Stromleistung	Siehe Typenschild am Geräteboden
Abmessungen	Ungefähr 25 x 25 x h 44 cm
Körper	BS; Tritan PCT BPA-freies Glas
Gewicht	ungefähr 6.0 Kg
Stromkabellänge	ungefähr 1.0 Meter
Eingebaute thermische Überlastungssicherung	

BESCHREIBUNG DER BLENDERELEMENTE

Zutaten Messbecher
Deckel
PC Tritan BPA-freies Glas, 1.0 Liter - 32 Unzen
Ringmutter
Montierte Klingeneinheit
Werkzeug
Motorbasiskörper
Festes Kabel
Rührlöffel mit Thermometer
Bürste
Spachtel
Motorbasis - höchster Gang

①
②
③
④
⑤
5a
⑥
⑦
⑧
⑨
19
20

BESCHREIBUNG DER DISPLAYELEMENTE

Bildschirm-Tastenfelder Bedienfeld
Manueller Geschwindigkeitswahlschalter und Impuls / Knauf
Stopp Taste
Geschwindigkeitsanzeige
Zeitanzeige
Bluetooth-Ikone
Start-Taste

10
11
12
13
14
15
16
a VOREINSTELLUNG 6
b VOREINSTELLUNG 5
c VOREINSTELLUNG 4
d VOREINSTELLUNG 3
e VOREINSTELLUNG 1
f VOREINSTELLUNG 2
g 60 individualisierbare voreingestellte Programme
h B-Chef-Funktion - Rezepte APP

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG DURCH DAS GERÄT
DARF NUR VON ERWACHSENEN BEDIENT WERDEN, DIE MIT
IHRER BEDIENUNG ERFAHRUNG HABEN. BEWAHREN SIE DIE
BEDEINUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF.

1. UM SCHWERE VERLETZUNGEN, STROMSCHLÄGE UND
EINEN BRAND ZU VERMEIDEN, DÜRFEN AUF KEINEN FALL
DAS KABEL, DIE STECKER NOCH DER BLENDER IN WASSER
ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN VOLLSTÄNDIG ODER
TEILWEISE GETAUCHT WERDEN.

2. Der Blender wurde für den **HAUSHALT- UND PROFIGEBRAUCH** konzipiert. Den Blender
nur für den bestimmungsgemäßen Verwendungszweck nutzen. Keine technischen Änderungen vornehmen.

3. Haushaltsgeräte, die in der Nähe von Kindern verwendet werden, müssen immer im Auge behalten werden.
Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorialen Fähigkeiten
oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie werden durch eine verantwortliche Person
beaufsichtigt und eingewiesen. Der Blender
darf nur von Erwachsenen verwendet werden, die das Gerät gemäß diesen Anweisungen nutzen.

4. Berühren sie niemals unter Strom stehende elektrische Teile. Sie können Stromschläge und schwere Verletzungen verursachen.
Schließen Sie den Blender an eine Steckdose mit der geeigneten Stromspannung an. Die Spannung muss der auf dem Typenschild genannten
Spannung entsprechen; das Schild ist unter dem Gerät angebracht. Den Blender nicht barfuß oder mit nassen Füßen verwenden.

5. Ein kurzes Stromkabel mit Stecker wird geliefert. Lange abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sollten nicht verwendet werden.

Nur verwenden, wenn ein **QUALIFIZIERTER ELEKTRIKER** bestätigt, dass diese den Kabelvorschriften entsprechen.

VERWENDEN SIE KEINE Zwischenstecker oder Steckdosenadapter. Wenn sie ein abziehbares Stromkabel oder ein
Verlängerungskabel verwenden, achten Sie auf folgende Punkte:

- a) Die elektrische Leistung des abnehmbaren Stromkabels oder Verlängerungskabels, sollte mindestens der elektrischen
Leistung des Blenders entsprechen; die Angaben findet man auf dem Typenschild unter dem Gerät.
- b) Ein langes Kabel oder ein Verlängerungskabel darf niemals aus der Möblierung herausstehen oder aus Arbeitsplatten oder
Tischplatten, da Kinder daran ziehen könnten oder das Gerät kippen könnte.
- d) Das Gerät oder die Kabel nicht auf oder dicht an einem Gaskocher oder elektrischem Kochfeld oder dicht an einem Backofen positionieren.
- e) Das Gerät niemals im Freien zu benutzen.
- f) Die Kabel sollen nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- f) Den Blender nicht verwenden, nachdem Fehler aufgetreten sind oder er beschädigt wurde. Schicken Sie
das Gerät an das nächste Kundendienstzentrum, um es prüfen oder reparieren zu lassen.
- g) Ist das Stromkabel oder die Stecker beschädigt, müssen sie vom Hersteller oder vom autorisierten
Kundendienst oder einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.

Verwendet man Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, besteht die Gefahr eines Feuers, Stromschlags und Personenschäden.

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

- 6.** Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können. Kinder sind sich nicht bewusst, dass Elektrogeräte gefährlich sind. Die Reinigung und Instandhaltung sollte nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- 7.** Stellen Sie den Blender auf eine ebene Fläche mit den Füßen fest auf der Auflage, sodass der Blender nicht umkippen kann. ACHTUNG: Den Blender nicht auf einer schrägen Oberfläche in Betrieb nehmen. Den Blender nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen stellen.
- 8.** Während des Betriebs des Blenders, keine Küchenutensilien oder andere Utensilien in das Glas einführen. Lässt man während des Betriebs des Blenders Utensilien in dem Glas kann dies schwere Personenschäden nach sich ziehen, wie auch den Blender schwer beschädigen. Einen Spachtel nur verwenden, wenn der Blender abgeschaltet ist und der Stecker (7) abgezogen wurde.
- 9.** Um die Funktionstüchtigkeit des Blenders zu sichern, stellt man ihn auf eine ebene Fläche, in einem gut beleuchteten und sauberen Raum, nach an der Steckdose. Den Blender in einem Abstand von mindestens 10 cm (4 Zoll) zur Wand halten.
- 10.** Ist der Blender unbeaufsichtigt; wird der Blender nicht verwendet; vor dem Entfernen / Demontage von Elementen; vor dem Reinigen bzw. Austausch von Zubehör, immer den Stecker (7) aus der Steckdose ziehen.
- 11.** Den Blender keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen oder mit feuchter oder nasser Kleidung berühren. Isolieren Sie das Gerät, wenn es nicht gebraucht wird, wie auch vor dem Reinigen, immer vom Stromnetz. Zum den Stecker abzuziehen, niemals das Kabel ziehen. Vor dem Entfernen oder dem Anpassen anderer Elemente muss man den Stecker immer entfernen. Der Blender muss mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten weichen Lappen mit ein paar Tropfen eines neutralen nicht-aggressiven Reinigers (niemals Lösungsmittel verwenden) gereinigt werden. Nur die Außenseite des Blenders reinigen.
- 12.** Der Blender muss während der Verwendung immer beaufsichtigt werden.
- 13.** Während des Betriebs des Blenders, immer eine Hand auf den Deckel des Glases legen (zum Mixen von heißen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten, immer Ofenhandschuhe tragen).
- 14.** Die 60 Geschwindigkeiten oder die Impulsfunktion niemals mit einem leeren Glas verwenden, da die mechanische Elemente der montierten Klingeneinheit beschädigt werden könnten (5).
- 15.** Keine Zutaten oder Lebensmittel über die maximale Füllkapazität, 1.0 Liter (32 Unzen), einfüllen.
- 16.** Sich bewegende Teile nicht berühren.
- 17.** Die Klingen sind scharf. Besonders vorsichtig vorgehen.
- 18.** Die Klingen (5) niemals in Wasser einweichen und niemals Flüssigkeiten länger im Gefäß (3) lagern.
- 19.** Um schwere Personenschäden und irreparable Schäden am Blender zu vermeiden, darf man die vollständige Klingeneinheit (5) erst auf dem Gerätekörper positionieren, wenn das Glas (3) angepasst wurde.
- 20.** Bevor man den Blender verwendet, muss man sicherstellen, dass das Glas (3) gut in den Unterbau (6) eingesetzt ist und dass der Deckel (2) mit dem Messbecher (1) gut an dem Glas befestigt ist.
- 21.** Um Personenschäden und Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, darf man das Glas (3) erst von der Basis (6) entfernen, wenn die Klingen vollkommen stillstehen.

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

22. Der Deckel (2) und der Messbecher (1) müssen sich während des Betriebs des Blenders immer in ihrer Position befinden.
23. Lebensmittel niemals mit den Händen einfügen. Den Messbecher oder angemessene Küchenutensilien verwenden, um die Lebensmittel in das Glas zu füllen.
24. Nicht versuchen die Sicherheitseinrichtungen zu entfernen: dies könnte zu schweren Personenschäden oder schweren Beschädigungen des Blenders führen.
25. Das Mixen langsam beginnen und die Geschwindigkeit nur bei Bedarf erhöhen.
26. Das Glas (3) eignet sich nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Wird er nicht verwendet, immer leer, trocken und sauber halten.
27. Um beste Ergebnisse zu erhalten, schneidet man die Lebensmittel in Würfel oder Scheiben.
28. Zum Mixen von heißen Flüssigkeiten Ofenhandschuhe tragen.
29. Möchten Sie kalte Getränke mit Lebensmitteln mit hoher Dichte vorbereiten, geben Sie Eiswürfel hinzu, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten. Die Impulstaste (14) verwenden, um ein besseres Ergebnis zu erhalten.
30. Im Fall von Fehlern, Defekten oder vermuteten Defekten nach einem Sturz, muss man den Stecker sofort aus der Steckdose ziehen. Ist der Blender defekt, diesen nicht verwenden. Reparaturen des Geräts müssen vom BUGATTI Kundendienstzentrum durchgeführt werden. Setzen Sie sich mit Ihrem Händler bzw. dem BUGATTI Kundendienst in Verbindung. Zum Löschen eines Brands einen Kohlenstoffdioxid-(CO₂)-Feuerlöscher verwenden. Kein Wasser oder Pulverlöscher verwenden.
31. Der Vento Blender ist mit einer automatischen Übertemperaturschutzvorrichtung versehen. Dieses System garantiert dem Motor Ihres Blenders eine längere Lebensdauer. Ist die Einheit überhitzt, stoppt es automatisch alle Funktionen und auf dem Display wird E3 angezeigt. Das Lüftungsgebläse ist weiterhin in Betrieb und kühlt die Einheit. Nach dem Abkühlen kann der Blender wieder wie üblich in Betrieb genommen werden.
32. **Bez. Genehmigung und FCC Vorschrift:**
 - a. 15.21: Veränderungen oder Änderungen die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Genehmigung des Verwenders dieses in Betrieb zu nehmen ungültig werden lassen.
 - b. 15.105: ANMERKUNG: Dieses Gerät wurde getestet und hält die Grenzwerte für digitale Geräte der Klasse B gemäß FCC-Richtlinien Abschnitt 15 ein. Die genannten Anforderungen sollen einen angemessenen Schutz gegen gesundheitsgefährdende Strahlungen in Wohngebieten sicherstellen.Dieses Gerät erzeugt, gebraucht und kann Radiofrequenzen ausstrahlen und kann, falls nicht nach der Anleitung installiert und benutzt, zur Beeinträchtigung von Funkverkehr führen. Es besteht allerdings keine Garantie, dass in einer bestimmten Installation doch Störungen auftreten können. Sollte das Gerät Störungen im Rundfunk- und Fernsehempfang verursachen, was durch Aus- und Einschalten des Gerätes festgestellt werden kann, empfehlen wir, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:
 - Platzieren Sie die Empfangsantenne an einer anderen Stelle bzw. richten Sie sie neu aus.
 - Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
 - Schließen Sie das Gerät und den Empfänger an unterschiedliche Stromkreise an.
 - Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Rundfunk-/TV-Techniker.

Installation und Inbetriebnahme

Die Originalverpackung ist speziell für den Postversand geeignet. Bewahren Sie sie für eine eventuelle Rücksendung des Blenders auf. Vor der Installation des Blenders muss man sich strikt an alle Punkte der Sicherheitsanweisungen halten. Hat man den Blender ausgepackt, muss man kontrollieren, dass sich dieser in einen einwandfreien Zustand befindet und dass während des Transports oder des Auspackens, weder beliebiges

Material, Verpackungsteile, das Garantieblatt oder anderes in das Motorgehäuse

(6) (z. B. um das obere Getriebe 20) oder in den Deckel eingedrungen ist.

Die Plastiktüte in der der Blender geliefert wird außer Reichweite von Kindern aufbewahren: es besteht Erstickungsgefahr.

Den Versorgungsstecker des Blenders erst einstecken, wenn dieser korrekt und vollständig montiert wurde und nach der Verwendung des Blenders immer den Versorgungsstecker ausstecken.

Vor der ersten Verwendung, den Messbecher (1), den Deckel (2) und das Glas (3) waschen.

Zur schnellen Wäsche, füllt man ein Glas heißes Wasser in das Glas, mit einen Tropfen Reinigungsmittel.

Den Deckel (2) und den Messbecher (1) auf das Glas setzen und den Blender über den Wahlschalter (11)

mindestens 30 Sekunden in Betrieb nehmen. Bevor das Gerät wieder benutzt wird, das Wasser aus dem Glas gießen und dieses gründlich ausspülen.

Mit neutralem, nicht abrasiven und aggressiven Reinigungsmitteln waschen, abspülen und vorsichtig trocknen.

Um den Staub zu entfernen, der sich an dem Motorbasiskörper (6) des Blenders ansammelt, mit einem trockenen Tuch abwischen.

1) Den Deckel (2) mit dem Messbecher (1) auf das montierte Glas (3) setzen; dabei muss man darauf achten, dass der gestufte Teil des Deckels an dem Gießteil des Glases befindet.

2) Der Blender ist mit dem Bugatti Sicherheitssystem versehen, das verhindert, dass der Motor eingeschaltet werden kann, bevor der Deckel auf das Glas gesetzt und das Glas auf die Motorbasis (6) gesetzt wurde.

3) Nach den oben genannten Kontrollen und der strikten Einhaltung der Sicherheitsanweisungen, an die Stromversorgung anschließen.

Anschluss an die Stromversorgung: ein Stromschlag kann tödlich enden. Man muss sich strikt an die Sicherheitsanweisungen halten.

Der Vento Blender muss mit dem Stromkabel (7) an eine Steckdose angeschlossen werden, deren Spannung mit den auf dem Typenschild genannten Daten übereinstimmt; das Schild ist unter dem Gerät angebracht.

Vor dem Ausstecken des Blenders, sicherstellen, dass dieser völlig zum Stillstand gekommen ist. Kontrollieren, dass der Geschwindigkeitswahlschalter (11) auf Null (0) eingestellt ist, warten, bis der aktuelle Arbeitsschritt beendet ist und dann den Schalter aus der Steckdose ziehen.

Zum Abziehen des Steckers niemals am Kabel (7) ziehen.

Niemals defekte oder beschädigte Kabel verwenden.

Man muss vermeiden, dass unter Spannung stehende Teile mit Wasser in Kontakt kommen: dies kann zu einem Kurzschluss führen!!!

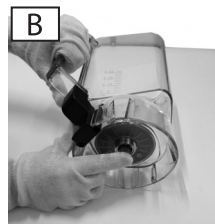
(Halten Sie sich streng an alle Punkte der Sicherheitsanweisungen).

Montage und Demontage der Klingeneinheit (5)

Die Montage und die Demontage der Klingeneinheit (5) ist nur zum Austausch notwendig. Hierzu muss man die Klingeneinheit (5) und das Werkzeug (5a) zur Durchführung der folgenden Schritte bei dem Bugatti Kundendienst anfordern, oder wenden Sie sich schriftlich an diva@casabugatti.it. Wie man die Klingeneinheit (5) und das Glas (3) entfernt.

ACHTUNG! Während dieses Vorgangs Ofenhandschuhe tragen.

- 1) Ein Tuch auf eine ebene Oberfläche legen;
- 2) Den Deckel (2) und den Messbecher (1) vom Glas entfernen.
- 3) Das Glas (3) seitlich auf das Tuch legen;
- 4) Abb. A: Das Werkzeug (5a) an der Ringmutter (4) unter der Glasbasis (3) anlegen. Gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Klingeneinheit abzuschrauben.
- 5) Abb. B: Die Klingeneinheit (5) mit einer Hand fest halten und mit der anderen Hand den unteren Teil in das Glas (3) drücken. So kann man die Klingeneinheit (5) vom Glas (3) entfernen. Dabei muss man immer Handschuhe tragen.



Montage der Klingeneinheit (5):

ACHTUNG! Während dieses Vorgangs Ofenhandschuhe tragen.

- 1) Den Deckel (2) und den Messbecher (1) vom Glas entfernen.
- 2) Das Glas (3) seitlich auf eine flache Oberfläche legen;
- 3) Abb. C: Mit Handschuhe mit der einen Hand die Klingeneinheit (5) an den beiden mittleren Zacken fassen;
- 4) Abb. D: Bitte beachten Sie, dass sowohl die Öffnung, als auch die Klingeneinheit (5) zwei Elemente besitzen, die nicht rund sondern flach sind.
- 5) Abb. D & E: In dem offenen Glas (3) die montierte Klingeneinheit (5) korrekt in die Öffnung am Glasboden (3) einsetzen; die Klingeneinheit (5) sanft in die Öffnung drücken, bis man den Glasboden erreicht. Nicht zu fest drücken: die Klingen sind sehr scharf!
- 6) Die Ringmutter (4) nehmen und auf das Werkzeug setzen (5a). Mit einer Hand die Klingeneinheit fassen (5) und im Glas (3) in die Öffnung setzen. Mit der anderen Hand das Werkzeug (5a) mit der Ringmutter nehmen. Unter die Glasbasis (3) setzen und die Ringmutter (4) fest an dem Schraubteil der Klingeneinheit (5) anziehen, die sich in der Öffnung des Glases (3) befindet, im Uhrzeigersinn drehen.



C

D

E

F

Empfehlungen und Hinweise zum Gebrauch

A Verwendung der Funktionen mit 60 Geschwindigkeiten und Impulstaste 11

1) Es muss sich genau an alle zuvor aufgeführten Sicherheits- und Installationsanweisungen gehalten werden.
2) Sobald das Kabel (7) in die Steckdose gesteckt wurde, schalten sich alle Bildschirm-Tastenfelder (10) ein, die rote Starttaste (16) beginnt sofort zu blinken und auf der Anzeige erscheint OFF. Dies ist ein wichtiges Zeichen dafür, dass der Blender an die Stromversorgung angeschlossen ist und somit unter Spannung steht, sich die Funktionen des Geräts allerdings im Standby befinden.

3) Das zuvor entsprechend den Anweisungen (3) zusammengesetzte Glas auf die Motorbasis (6) setzen.

4) Den Deckel (2) und den Messbecher (1) vom Glas (3) entfernen.

5) Für beste Ergebnisse die Lebensmittel in Würfel oder Scheiben schneiden.

6) Die zu mixenden Lebensmittel in das Glas (3) geben, ohne dabei die Höchstfüllmenge von 1.0 Litern - 32 Unzen zu überschreiten, und den Deckel (2) mit dem Messbecher (1) wieder auf das Glas (3) setzen.

7) Sind Glas (3) und Deckel (2) ordnungsgemäß in der Motorbasis (6) positioniert, dann blinkt die rote Starttaste (16) nicht mehr und alle Bildsymbole auf der Anzeige (10) sind eingeschaltet. Die Funktionen des Blenders können durch Berühren der gewünschten Zahl oder Ikone auf der Anzeige (10) gewählt werden.

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

Um die Geschwindigkeit zu erhöhen; den Geschwindigkeits-Dreheschalter (11) im Uhrzeigersinn drehen.

Um die Geschwindigkeit zu senken: den Geschwindigkeits-Dreheschalter (11) gegen den Uhrzeigersinn drehen.

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

9) der Blender Kann jederzeit durch Berühren der roten Stopp-Taste (12) auf der Anzeige (10) gestoppt werden oder durch Drehen

des Geschwindigkeitdreheschalter (11) entgegen gegen den Uhrzeigersinn.

WARNUNG: WÄHREND DES BETRIEBS DES MOTORS DEN DECKEL IMMER MIT EINER HAND HALTEN.

10) **DIE IMPULSFUNKTION** kann mit allen Geschwindigkeiten des Blenders verwendet werden.

11) Den Geschwindigkeits-Dreheschalter (11) drücken, um die maximale Geschwindigkeit zu erreichen. Nur während des Drückens ist die Impulsfunktion

aktiviert. Dabei drehen sich die Klingen mit Höchstgeschwindigkeit, bis die Impulstaste (11) losgelassen wird.

12) Nach dem Loslassen der Impulstaste (11), kehrt der Blender auf die Geschwindigkeit zurück, die mit dem Geschwindigkeitswahlschalter (11) eingestellt wird.

13) Zum Entfernen des Glases (3), nimmt man das Glas (3) am Griff und hebt es vertikal an, um es von der Motorbasis (6) anzuheben. Um die gemixten Lebensmittel auszuschütten, entfernt man den Deckel (2).

14) Befinden sich Lebensmittel in dem Blender, nicht die Ringmutter (4= der Klingeneinheit (5) vom Glas (3) entfernen, da so die Flüssigkeit aus dem Glasboden (3) auslaufen könnte.

15) Zum Mixen von heißen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten Ofenhandschuhe tragen.

16) Der Vento Blender ist mit dem patentierten Bugatti Sicherheitssystem versehen, um den sicheren Betrieb zu sichern: das System garantiert, dass der Motor nur in Betrieb tritt, wenn der Deckel (2) perfekt auf dem Glas (3) sitzt und das Glas (3) korrekt auf die Motorbasis (6) gesetzt wurde.

17) Einen Spachtel nur verwenden, wenn der Blender abgeschaltet ist und der Stecker (7) abgezogen wurde.

B. Verwendung des Messbechers (1)

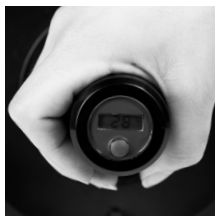
Der Messbecher wird verwendet, um eine kleine Menge von Zutaten in die Deckelöffnung zu füllen. Der maximale Inhalt des Messbechers (1) ist 50 ml. Um Zutaten durch die Öffnung des Deckels (2) hinzuzufügen, den Messbecher (1) nur dann vom Deckel (2) entfernen, wenn der Blender abgeschaltet ist.

C. Verwendung des Rührlöffels mit Thermometer (8)

Mit dem Rührlöffel, kann man besonders dicke bzw. gefrorene Zutaten mixen, die mit der normalen Funktion eines Blenders nicht gemixt werden können. Der Rührlöffel hält den Zirkulation der Masse aufrecht und vermeidet das Bilden von Luftblasen, zwischen der Klinge und den bearbeiteten Zutaten (siehe Abbildung G). Der BUGATTI Rührlöffel mit Thermometer kann auch zum Messen der bearbeiteten Mischung verwendet werden. Um die Temperatur zu messen, taucht man einen Teil des Rührlöffels (8) in die Mischung im Glas (3) des Blenders ein und drückt die Taste darauf; auf der Anzeige wird die Temperatur der Mischung angezeigt (siehe Abbildung H). Drückt man die Taste 3 Sekunden lang, wechselt die Temperaturanzeige von °C auf °F und umgekehrt. Den Messbecher (1) entfernen und den Rührlöffel (8) über die Öffnung im Deckel (2) korrekt in das Glas (3) einfügen, wie auf der unteren Abbildung dargestellt. Dies darf nur geschehen, wenn der Blender abgeschaltet ist. Den Rührlöffel (8) NUR DANN VERWENDEN, wenn der Deckel auf dem Glas sitzt (3). Den Rührlöffel NICHT VERWENDEN, wenn der Deckel nicht auf dem Glas sitzt.



G



H

D. Verwendung der 6 voreingestellten Funktionen

- 1) Man muss sich genau an alle zuvor aufgeführten Sicherheits- und Installationsanweisungen gehalten werden.
- 2) Sobald das Kabel (7) in die Steckdose gesteckt wurde, schalten sich alle Bildschirm-Tastenfelder (10) ein, die rote Starttaste (16) beginnt sofort zu blinken und auf der Anzeige erscheint OFF. Dies ist ein wichtiges Zeichen dafür, dass der Blender an die Stromversorgung angeschlossen ist und somit unter Spannung steht, sich die Funktionen des Geräts allerdings im Standby befinden.
- 3) Das zuvor entsprechend den Anweisungen (3) zusammengesetzte Glas auf die Motorbasis (6) setzen.
- 4) Den Deckel (2) und den Messbecher (1) vom Glas (3) entfernen.
- 5) Für beste Ergebnisse die Lebensmittel in Würfel oder Scheiben schneiden.
- 6) Die Lebensmittel die man mixen möchte, in das Glas (3) geben (ohne den maximal zulässigen Stand von 1.0 Liter - 32 Unzen zu überschreiten, dann den Deckel (2) mit dem Messbecher (1) auf das Glas setzen (3)
- 7) Sind Glas (3) und Deckel (2) ordnungsgemäß in ihren Sitzen auf der Motorbasis (6) positioniert, dann können die Funktionen des Blenders, durch Berühren der gewünschten Ikone gewählt werden.
- 8) Die voreingestellten Funktionen können verwendet werden, um einen manuellen Wechsel der Geschwindigkeit zu erreichen und den Mixvorgang zu verbessern.
- 9) Die gewünschte Funktion unter den 6 voreingestellten Funktionen, durch Druck der Ikone (von 1 bis 6) auf dem Tastenfeld (10) wählen.
- 10) Die gewählte Ikone beginnt zu blinken.
- 11) Um die Funktion einzuschalten, drückt man die Start-Taste (16).
- 12) Mit 6 voreingestellten Funktionen, alle mit verschiedenen Programmen, die den üblichen Getränken entsprechen.



Die Farbe der Basis kann unterschiedlich ausfallen.

E. Verwendung der 60 individualisierbaren voreingestellten Funktionen

Professionelle Nutzer haben die Möglichkeit 54 voreingestellten Programmzyklen in den VENTO-SPEICHER einzugeben.

Man kann die gewünschte Programmierung direkt in den vorbehaltenen Bereich der Webseite www.bchef.com eingeben.

- 1) Den NUTZERNAMEN und das PASSWORT direkt bei dem BUGATTI PROFESSIONAL Händler Ihres Landes anfordern, um auf das Portal zugreifen zu können.
- 2) Befindet man sich im Portal, findet man alle Programme bereits eingefügt, Sie können entscheiden, diese beizubehalten, zu ändern oder zu löschen, je nach Bedarf.
- 3) Sie können für jedes Rezept einen Titel wählen, mit einer kurzen Beschreibung, um diese eindeutig zu kennzeichnen.

In jedes Rezept kann man alle Schritte eingeben, die Ihr VENTO zur Zubereitung des Rezepts durchführen muss. Jeder Schritt kann individuell gestaltet werden:

- Name des Schritts

- VORGÄNGE des VENTO:

- a) Motorbeschleunigung - Eingabe der Beschleunigungszeit
- b) Motorverlangsamung - Eingabe der Auslaufzeit
- c) Impuls 1 = 1 Sek ein -1 Sek aus , auf die gewünschte Geschwindigkeit (ausgewählt aus 1 bis 60)
- d) Impuls 2 = 2 Sek ein -1 Sek aus , auf die gewünschte Geschwindigkeit (ausgewählt aus 1 bis 60)
- e) Impuls 3 = 3 Sek ein -1 Sek aus , auf die gewünschte Geschwindigkeit

(ausgewählt aus 1 bis 60)

- GESCHWINDIGKEIT des BLENDERS (ausgewählt aus 1 bis 60)

- LAUFZEIT. Die Betriebszeit des Blenders in Sekunden.

4) Hat man die Eingabe der Daten der individuell gestalteten Zyklen eingeben, kann man diese augenblicklich mit der BCHEF APP, verfügbar im Apple Store (iOS) oder Google Play (Android), auf den Blender herunterladen.

In dem APP-Menü wählt man Preset Download: die App wird Sie automatisch zur Wahl von VENTO PROFESSIONAL weiterleiten, in das Sie das Rezept herunterladen möchten.

5) Nachdem man 54 individualisierbare Programme heruntergeladen hat, kann man diese verwenden.

6) Nachdem man das Glas auf die Basiseinheit gesetzt hat, drückt man die Taste "P" (g), den Drehschalter auf das gewünschte individualisierbare, voreingestellte Programm stellen. Hat man die gewünschte Nummer erreicht, die Ihrer Voreinstellung entspricht, drückt man Start und der Blender führt den programmierten Zyklus durch.



F. Verwendung der B-Chef Anwendung

B-Chef ist Bugattis App für Tablet und Smartphone, die mit “Bluetooth® 4 dual mode low energy” heruntergeladen werden kann.

Diese App hilft Ihnen zu kochen wie ein wahrer Küchenchef.

Mit der B-Chef App können Sie:

- die unendlich große Datenbank der Rezepte von Bugatti durchsuchen;
- aktuelle Ratschläge, Rezepte und Trends von den großen Küchenchefs erhalten;
- wählen, ob Sie das Rezept selbst oder mit Hilfe der B-Chef-Funktion kochen;
- Rezepte auf den Social Networks oder in der Bugatti Community teilen;
- Freunde zum Abendessen einladen;

die Einkaufsliste schreiben und per E-Mail senden;

- Ihre Lieblingsrezepte speichern und ein persönliches Rezeptbuch zusammenstellen;
- Ihre Rezepte an Bugatti senden, um Bugattis Rezeptedatenbank zu erweitern.

Mit der B-Chef Anwendung hat man die Möglichkeit manuell zu kochen, indem man den Rezeptschritten mit der Anwendung manuell folgt oder man kann mit der B-Chef Anwendung kochen.

Zum Kochen mit der B-Anwendung, lädt man diese herunter und folgt den Anleitungen der App auf Ihrem Smart Phone oder Tablet.

Reinigung und Wartung

TRENNEN SIE DEN BLENDER, WENN SIE IHN NICHT GEBRAUCHEN, UND VOR DEM REINIGEN, IMMER VOM STROMNETZ AB. DEN BLENDER NICHT DURCH ZIEHEN DES KABELS AUSSTECKEN. DAS KABEL, DIE STECKER NOCH DEN BLENDER IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN VOLLSTÄNDIG ODER TEILWEISE TAUCHEN.

- 1) Der Stecker des Blenders muss zum Reinigen aus der Steckdose gezogen werden. Zum Herausziehen des Steckers nicht am Kabel ziehen.
- 2) Den Blender sofort nach der Verwendung reinigen.
- 3) Die Motorbasis (6) oder das Kabel niemals mit einem nassen Stecker (7) zurücklassen.
- 4) Die Motorbasis (6) mit einem feuchten Tuch reinigen und dann trocknen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- 5) Mithilfe der Bürste (9) kann man die Innenseite des Deckels (2) reinigen, wie auch den Bereich zwischen dem Glas (3) und der Stahlstab des Sicherheitssystems.
- 6) Die Klingen nicht berühren. Um sie zu reinigen, hält man sie unter laufendes Wasser und reinigt sie mit einer Bürste. An der Luft trocknen lassen. Die Klingen außer Reichweite von Kindern halten: an ihnen kann man sich schwer verletzen.
- 7) Bevor man den Blender wieder verwendet, muss man kontrollieren, dass alle Teile korrekt montiert und trocken sind, dies gilt vor allem für die Motorbasis (6).

8) Das Glas kann nicht in der Spülmaschine gewaschen werden. Das Glasinnere kann von Hand mit heißem Wasser gewaschen werden, die

Außenseite, sollte man nur mit einem feuchten Lappen reinigen.

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

und den Messbecher (1) auf das Glas setzen und das Mixgerät über den Wahlschalter (11) mindestens 30

Sekunden lang laufen lassen. Bevor das Gerät wieder benutzt wird, das Wasser aus dem Glas gießen und dieses gründlich ausspülen.

10) Um die Lebensdauer zu erhöhen und den Vento Blender in einem einwandfreien Zustand zu halten,

müssen die nachfolgend aufgeführten, einfachen Hinweise zur Instandhaltung befolgt werden:

a) Handschuhe anlegen und den Schaft des Lagers der Klinge drehen, um zu prüfen, dass dieser sich ungehindert drehen kann bzw. nicht zu viel Spiel hat. Sollte die Klinge



Störungsbehebung

DIE ANLEITUNGEN DIESES BEDIENERHANDBUCHS KÖNNEN NICHT ALLE MÖGLICHEN BEDINGUNGEN ODER SITUATIONEN BESCHREIBEN. ARBEITEN SIE MIT DIESEM GERÄT ODER ANDEREN MASCHINEN MIT GUTEM URTEILSVERMÖGEN.

Sollten am Vento Blender Fehler oder Defekte auftreten oder bei mutmaßlichen Unregelmäßigkeiten, muss man augenblicklich den Stecker abziehen.

Wenn Sie den Fehler nicht mit Hilfe der Anleitungen in diesem Handbuch beheben können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von BUGATTI. Falsch durchgeführte Reparaturen können den Benutzer ernststen Gefahren aussetzen. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden oder Verletzungen ab, die durch falsch durchgeführte Reparaturen verursacht worden sind, und der Käufer verliert seine Garantieansprüche.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Motor dreht sich nicht	1) Der Stecker des Kabels (7) steckt nicht richtig in der Wandsteckdose. 2) Der Kabelstecker (7) steckt nicht richtig in der Stromversorgungszentrale (6) an der Rückseite des Mixgeräts.	1) Kontrollieren, dass der Stecker des Stromkabel (7) der Stromversorgungszentrale (6) des Mixgeräts richtig in der Wandsteckdose steckt. 2) Kontrollieren, dass der Stecker des Stromkabel (7) der Stromversorgungszentrale (6) des Mixgeräts richtig in der Wandsteckdose steckt. Den Leistungsschutzschalter im Haus oder die Sicherung kontrollieren und sicherstellen, dass sich diese in der Position Ein befinden. Kontrollieren, dass Strom vorhanden ist.
Die Anzeige (10) schaltet sich nicht ein.	1) Der Stecker des Kabels (7) steckt nicht richtig in der Wandsteckdose. 2) Der Kabelstecker (7) steckt nicht richtig in der Stromversorgungszentrale (6) an der Rückseite des Mixgeräts.	1) Kontrollieren, dass der Stecker des Stromkabel (7) der Stromversorgungszentrale (6) des Mixgeräts richtig in der Wandsteckdose steckt. 2) Kontrollieren, dass der Stecker des Stromkabel (7) der Stromversorgungszentrale (6) des Blenders richtig in der Wandsteckdose steckt. Den Leistungsschutzschalter im Haus oder die Sicherung kontrollieren und sicherstellen, dass sich diese in der Position Ein befinden. Kontrollieren, dass Strom vorhanden ist.

Die Anzeige ist vollständig ausgeschaltet.	1) Der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose oder die Blenderbasis eingesetzt. 2) Ausfall des Stromnetzes 3) Die Schutzsicherung arbeitet nicht.	1) Den Stecker kontrollieren und richtig in die Wandsteckdose oder die Blendereinheit einstecken. 2) Den Hauptstromschalter kontrollieren. 3) Den Bugatti-Kundendienst kontaktieren.
Während leichtem Mixen/ Zerkleinern sind starke Vibrationen am Glas (3) zu spüren.	1) Wenn Teig geknetet wird, ist das normal. 2) Die Klingenbaueinheit (5) ist zu locker.	1) Immer wenn harte oder schwere Zutaten gemixt bzw. zerkleinert werden, sind Vibrationen am Glas (3) zu spüren. Diese sind normal und sind nicht als Störung zu betrachten. 2) Dem Punkt Montage und Demontage der Klingeneinheit (5) folgen
Die Mischung der gemischten Zutaten ist nicht zufriedenstellend.	1) Die gemischten Zutaten sind zu kalt oder zu fest. Während des Mixens bilden sich Luftblasen. 2) Die Mixdauer ist nicht ausreichend.	1) Sicherstellen dass die gemischten Zutaten während des Mixens nicht kavitieren (Luftblasen). Sind die Zutaten zu kalt oder zu fest, könnte die Klinge des Blender frei in einer Luftblase drehen. Dieses Phänomen kann man vermeiden, indem man das Eis reduziert, mehr Flüssigkeit hinzugibt bzw. sicherstellt, dass die gefrorenen Zutaten nicht kälter als -12 °C (10 °F) sind. 2) Die Mixdauer erhöhen. Sind die gemixten Zutaten gut gemixt, die Zeit war aber zum beenden des Mixens nicht ausreichen, einen längeren Zyklus versuchen oder den Impuls-Drehschalter (11) für zusätzliches Mixen drücken.
Nach Druck der Starttaste (16) beginnt der Blender nicht mit dem Mixen.	Das Bugatti Sicherheitssystem arbeitet einwandfrei und schützt den Bediener.	Sicherstellen, dass der Deckel richtig auf das Glas (3) gesetzt und das Glas (3) korrekt auf die Motorbasis (6) gesetzt wurde.

Der Blender stoppt automatisch während des Mixens.	1) Das Glas (3) wurde versehentlich beschädigt und wurde aus seinem Sitz auf der Motorbasis (6) bewegt. 2) Der Deckel (2) wurde während des Mixens entfernt.	1) Vorsichtig vorgehen und während des Mixens nicht gegen das Glas (3) stoßen, da durch das Bugatti Sicherheitssystem der Blender gestoppt wird. 2) Vorsichtig vorgehen und den Deckel (2) während des Mixens nicht entfernen, da durch das Bugatti Sicherheitssystem der Blender gestoppt wird.
Auf der Anzeige erscheint E3 (Fehler 3).	Überhitzung: Die automatische Thermoschutzvorrichtung des Motors des Blenders ist aktiviert: diese eingebaute Funktion schützt den Motor und verhindert ein Überhitzen der Maschine.	Warten, bis das Lüftungsgebläse das Abkühlen der Einheit beendet. Nach dem Abkühlen kann der Blender wieder wie üblich in Betrieb genommen werden. Ist man mit der Verwendung der Maschine noch nicht ausreichend vertraut, nur Bugatti Rezepte nutzen. Die Rezepte nicht mit Geschwindigkeiten verarbeiten, die die empfohlenen Werte überschreiten. Rezepte nicht länger als empfohlen bearbeiten. Den Rührlöffel (8) mit Thermometer verwenden, um dickere Mischungen zu verarbeiten und die Zutaten um und durch die Klingen bewegen.
Auf der Anzeige erscheint E2 (Fehler 2).	1) Überlastung: Die automatische Thermoschutzvorrichtung des Motors des Blenders ist aktiviert: Essen haftet an den Klingen (5) und diese eingebaute Funktion schützt den Motor und verhindert ein Überhitzen der Maschine. 2) Durch die Überlastung, arbeitet die Schutzsicherung nicht.	1) Den Stecker des Blenders abziehen. Das Glas (3) abnehmen und das Essen entfernen, das die Klingen (5) blockiert. 5 Sekunden warten und dann den Blender einstecken. Während des Mixens langsam feste und schwere Zutaten hinzufügen. Ist man mit der Verwendung der Maschine noch nicht ausreichend vertraut, nur Bugatti Rezepte nutzen Rezepte nicht mit Geschwindigkeit bearbeiten, die über / unter den empfohlenen Werten liegt. Rezepte nicht länger als empfohlen bearbeiten. Den Rührlöffel (8) mit Thermometer verwenden, um dickere Mischungen zu verarbeiten und die Zutaten um und durch die Klingen bewegen. 2) Den Bugatti-Kundendienst kontaktieren.

GARANTIE

Garantiebestimmungen Haushalt:

- 1) Um die Lebensdauer zu erhöhen und das Mixgerät Vento in einwandfreiem Zustand zu halten, müssen die nachfolgend aufgeführten, einfachen Hinweise zur Instandhaltung befolgt werden:
- a) Handschuhe anlegen und den Schaft des Lagers der Klinge drehen, um zu prüfen, dass dieser sich ungehindert drehen kann bzw. nicht zu viel Spiel hat. Sollte die Klinge sich nicht ungehindert drehen können bzw. zu viel Spiel haben, den Bugatti-Kundendienst unter diva@casabugatti.it für Informationen zur Gewährleistung kontaktieren bzw. ein autorisiertes Bugatti-Vertriebsunternehmen.
 - b) Den Stecker (20) an der Motorbasis regelmäßig kontrollieren, damit sichtbarer Verschleiß, Risse oder andere Schäden am Gehäuse zu verhindern. Bei Beschädigungen den Bugatti-Kundendienst unter diva@casabugatti.it für Informationen zur Gewährleistung kontaktieren bzw. ein autorisiertes Bugatti-Vertriebsunternehmen.



2) Garantiebedingungen

Bugatti gewährleistet den Eigentümern eine 3-Jahres-Garantie ab dem Kaufdatum FÜR MATERIALFEHLER ODER HERSTELLUNGSFEHLER ODER VERSCHLEISS BEIM NORMALEN GEBRAUCH IM HAUSHALT; Bugatti oder das autorisierte Kundenzentrum werden die Kosten für die Ersatzteile und die Arbeitskosten übernehmen, die für notwendig erachtet werden, um die fehlerhafte Maschine innerhalb von 30 Tagen nach der Annahme des zurückgesendeten Produkts zu reparieren. Kann die fehlerhafte Maschine nicht repariert werden, wird Bugatti die Maschine nach eigenem Ermessen ersetzen. Es liegt im eigenen Ermessen von Bugatti, ob das von der Garantie abgedeckte Teil oder die Teile repariert oder ersetzt werden. Die Garantie wird dem Besitzer der Maschine ausschließlich für den Haushaltsgebrauch angeboten. Die Garantie deckt keine Produkte ab, die für gewerblich Zwecke, zum Verleih oder Wiederverkauf verwendet werden. Wenn der Eigentümer der Maschine während der 3-Jahres-Garanzialaufzeit wechselt, informieren sie bitte Bugatti mit einer E-Mail an diva@casabugatti.it über die Veränderung.

3) Garantiebeschränkungen

Diese Garantie gilt nur für den normalen Haushaltsgebrauch. Diese Garantie deckt keine Maschinen, die gewerblich genutzt werden.

Ferner deckt diese Garantie nicht:

- a) Ästhetische Veränderungen, die keinen Einfluss auf die Leistung haben.
- b) Kratzer auf der Oberfläche des Glases durch die Verwendung von harten und trockenen Lebensmitteln.
- c) Entfärbung oder Effekte durch die Verwendung von Scheuermitteln oder Reinigungsmitteln oder Nahrungsmittelansammlungen oder scheuernde Bürsten.
- d) Diese Garantie ist nur gültig, wenn die Maschine im Sinne der Bedienungsanleitung genutzt wird. Missbrauch, unsachgemäße Verwendung, fahrlässige Verwendung, Änderungen an der Motorbasis, Gläser oder Teilen, Aussetzen gegenüber abnormalen oder extremen Bedingungen oder die Nichtachtung der Bedienungsanleitung führt zum Verfall der Garantie.
- e) Die Garantie wird ungültig, wenn die Maschine von einer anderen Person als von Bugatti oder einem autorisierten Kundendienstzentrum von Bugatti repariert wird. Bugatti haftet nicht für die Kosten nicht genehmigter Reparaturen. Einige Staaten /Länder (außerhalb der europäischen Union) erlauben keinen Garantiebeschränkungen. In diesen Staaten/Ländern gelten die oben genannten Beschränkungen nicht. Außerhalb der europäischen Union können andere Garantien gelten.

4) Diese Garantie ist ausschließlich ein Rechtsmittel für den Käufer und liegt im Ermessen von Bugatti. Kein Angestellter oder Vertreter von Bugatti und keine andere Person ist autorisiert eine andere Garantie anzubieten oder Änderungen an dieser Garantie vorzunehmen. Keinesfalls, ungeachtet, ob diese auf einem Vertrag, einem Schadensersatz, Garantie, unerlaubten Handlungen (einschließlich Nachlässigkeit), strikter Haftung oder anderweitigem beruhen, haftet Bugatti für spezielle, indirekte, beiläufige oder folgenreiche Schäden, einschließlich, ohne Einschränkung, Schäden durch entgangenen Gewinn oder entgangene Einnahmen.

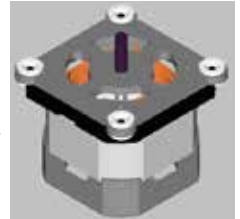
5) Bugatti garantiert dem ursprünglichem Endabnehmer (Kaufbeleg erforderlich), dass dieser kommerzielle Bugatti Smart Blender frei von Material- und Herstellungsfehler sind, über die beschriebene Garantiezeit und unterliegt den folgenden Bestimmungen:

MOTOR:

a) Bei einem Ausfall des Bugatti DC Motors (DC Motor ohne Anhang) innerhalb von 20 JAHREN BEI HAUSHALTSGEBRAUCH, übernimmt Bugatti die Kosten aller Teile, wie die Reparaturkosten der Motorbasis. Die Garantie deckt keine Lieferkosten.

Im Fall einer kommerziellen Nutzung, ist die Garantiefrist auf 3 Jahre ab Kaufdatum reduziert.

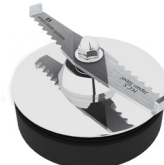
a) Bei einem Ausfall des Bugatti DC Motors (DC Motor ohne Anhang) nach 20 Jahren bei Haushaltsgebrauch, übernimmt Bugatti nur die Arbeitskosten zum Austausch des Motors. Motor und Beförderung fallen nicht unter die Garantie.



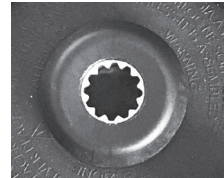
Jar with lid



Filler cup



Blade assembly



Drive socket

Gläser/Behälter, Deckel, Messbecher, Klingen und Klingeneinheit, Antriebsstecker (20) sind EIN JAHR ab Kaufdatum gegen Material- und Herstellungsdefekte garantiert.

6) Die Garantie sieht den Austausch oder die kostenlose Reparatur der Teile des Blenders vor, die durch Herstellungsfehler beim Kauf defekt waren,

7) Bei irreparablen oder wiederholt auftretenden Fehlern, die auf Fabrikfehler zurückzuführen sind, wird die Maschine nach dem eigenen Ermessen vom Hersteller ersetzt.

8) Die Garantie deckt keine Schäden ab, :

a) die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.

b) die durch Fahrlässigkeit oder Fallenlassen entstanden sind.

c) die durch Nichtachtung der Bedienungsanleitung und Warnhinweisen, nicht korrekte Installation und Wartung entstehen.

d) Inbetriebnahme des Blenders, wenn der Blender leer ist (mit leerem Glas)

- e) wenn die Wartung und/oder Änderungen an der Maschine durch nicht autorisierte Personen durchgeführt worden sind.
- f) wenn keine Original-Ersatzteile verwendet worden sind.
- g) Transport
- h) wenn irgendwelche anderen Umstände, die keinem Fabrikfehler zuzuschreiben sind, eingetreten sind. Jeder andere Anspruch als die gesetzlichen Ansprüche sind von der Garantie ausgeschlossen.

9) Der Hersteller lehnt jede Haftung für jeden direkten oder indirekten Schaden an Personen, Gegenständen und Haustieren ab, die durch die Missachtung der in der Bedienungsanleitung beschriebenen Sicherheitsanweisungen herrühren, vor allem die Missachtung der Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitungen des Blenders.

10) Ersatz und Reparatur werden nicht über die Garantielaufzeit hinaus zugesichert. Die Garantie deckt nicht den Austausch von Verschleißteilen, wie Gläser/Behälter, Deckel, Messbecher, Klingen, Klingeneinheit, Antriebsstecker (20).

11) Die Garantielaufzeit beginnt mit dem Datum auf dem Kaufbeleg und mit Empfang des Garantiehefts der Firma Bugatti: Besuchen Sie die Website von Bugatti, um das Produkt für die Garantie zu registrieren: www.casabugatti.com. Bewahren Sie den Kaufbeleg sorgfältig für die gesamte Garantiedauer auf. Wird das Produkt zurückgesendet, muss der Kaufbeleg beigelegt werden.

12) Für detaillierte Informationen zur Garantie von Maschinen, die außerhalb der europäischen Union gekauft worden sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Bugatti Vertragshändler oder schicken Sie eine E-Mail an diva@casabugatti.it, um nach einem Händler in Ihrer Nähe zu fragen.

13) Wenn Ihr Vento Blender im Rahmen der Garantie gewartet oder repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an Bugatti für den Garantiedienst. Für Maschinen, die in der europäischen Union gekauft worden sind, senden Sie bitte eine E-Mail an diva@casabugatti.it oder suchen Sie auf der offiziellen Website <http://www.casabugatti.com/service-center> nach dem autorisierten Kundendienstzentrum von Bugatti in Ihrer Nähe. Erfolgte der Kauf außerhalb der Europäischen Union, das autorisierte Bugatti-Vertriebsunternehmen kontaktieren oder für das nächste Vertriebsunternehmen eine E-Mail senden an: diva@casabugatti.it.

14) Jedes Produkt, das entsprechend dieser Garantiebedingungen zu Bugatti eingeschickt wird, muss in seiner Originalverpackung oder angemessen verpackt sein. Der Kunde muss die Frachtkosten des eingesendeten Produkts für den Garantiedienst übernehmen. Ohne Genehmigung des Unternehmens Bugatti keine Produkte zurücksenden oder senden. Alle zurück gesendeten Produkte müssen mit der autorisierten Rücksendungsnummer deutlich sichtbar auf der Kiste versehen sein. Jedes an Bugatti ohne vorherige Genehmigung oder Zustimmung eingeschickte Produkt wird ohne Reparatur an den Absender zurückgeschickt.

15) Die oben genannte Garantie ist Ihr exklusives Rechtsmittel und Sie und Bugatti erklären hiermit ausdrücklich auf alle anderen ausdrücklich genannten oder implizierten Garantieansprüche oder Bedingungen zu verzichten, einschließlich der Garantie für Marktgängigkeit und jede implizierte Garantie für die Eignung für bestimmte Zwecke, und, ohne die Allgemeingültigkeit des Vorhergehenden zu mindern, schließen Sie und Bugatti hiermit, soweit es vom Gesetz her erlaubt ist, die Anwendung aller Warenabsatzgesetze und des Abkommens der Vereinten Nationen zu Verträgen für den internationalen Warenabsatz, insoweit es anwendbar ist, aus. Einige Gerichtsbarkeiten erlauben keine Einschränkungen der implizierten Garantien der speziellen, unbeabsichtigten Schäden oder Folgeschäden.

16) Das Gerät speichert jede Funktion und eventuelle Fehlfunktion während des Gebrauchs. Um einen optimalen Service bieten zu können, werden die gespeicherten Informationen während der Reparatur- und Wartungsarbeiten geprüft.

Garantie gewerbliche Nutzung

Bugatti Vento Blender ist auch für die gewerbliche Nutzung genehmigt. Für weitere Informationen zu den Garantiebedingungen kontaktieren Sie die Webseite www.casabugatti.com. Für Maschinen, die in der europäischen Union gekauft worden sind, senden Sie bitte eine E-Mail an diva@casabugatti.it oder suchen Sie auf der offiziellen Website <http://www.casabugatti.com/service-center> nach dem autorisierten Kundendienstzentrum von Bugatti in Ihrer Nähe. Erfolgte der Kauf außerhalb der Europäischen Union, das autorisierte Bugatti-Vertriebsunternehmen kontaktieren oder für das nächste Vertriebsunternehmen eine E-Mail senden an: diva@casabugatti.it.

KUNDENDIENST

Im Fall eines Defektes am Blender kontaktieren Sie bitte einen autorisierten BUGATTI Händler, der den Blender an den Hersteller senden wird.

Der Auftraggeber ist für die Transport- bzw. Versandkosten aller Reparaturen verantwortlich, unabhängig davon, ob die Garantiebedingungen gelten oder nicht.



Falls möglich, sollte man die Originalverpackung des Blenders für den Versand aufbewahren.

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS GEMÄSS DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG.

■ Das Altgerät darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu den örtlichen Sammelstellen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gebracht werden.

Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt und eine bedeutende Energie- und Ressourceneinsparung sichert. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt gibt an, dass es als Haushaltsgerät getrennt entsorgt werden muss.

AVISOS IMPORTANTES

Estimado Cliente, gracias por haber elegido Vento, la batidora de la Casa Bugatti. Al igual que cualquier electrodoméstico, la batidora debe usarse con cuidado y atención para prevenir daños a las personas y a la batidora misma.

ANTES DE PONER EN MARCHA EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ, LEA CON ATENCIÓN TODAS LAS INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO Y LAS PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD, NO UTILICE LA BATIDORA ANTES DE HABER LEÍDO Y ENTENDIDO LAS INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIA

No se acepta ninguna responsabilidad por los daños debidos a:

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

Instrucciones de uso

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

GUARDE CON CUIDADO LAS INSTRUCCIONES DE USO

y no olvide entregarlas a quien, en su caso, utilizará el electrodoméstico después de usted. En caso de que pierda las instrucciones, antes de utilizar la batidora, solicítelas al servicio de atención al cliente de CASA BUGATTI o envíe un correo electrónico a la dirección diva@casabugatti.it o descárguelo de www.casabugatti.com

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

Índice

Pág. 92 Especificaciones

Pág. “ Descripción de las piezas de la batidora

Pág. “ Controles de la batidora

Pág. 93-95 Protecciones importantes

Pág. 96 Instalación y puesta en marcha

Pag. 97 Montaje y desmontaje de la unidad de cuchillas (5)

Pág. 98-102 Consejos y recomendaciones sobre el uso

Pág. 98 Uso de las funciones con 60 velocidades y la función impulso

Pág. 99 Uso de la taza medidora de relleno(1)

Pág. 99 Uso de la cuchara mezcladora termómetro (8)

Pág. 100 Uso de las 6 funciones preajuste

Pág. 101 Uso de las 60 funciones preajuste personalizables

Pág. 102 Uso de la aplicación B-Chef

Pág. 102-103 Limpieza y Mantenimiento

Pág. 104-105 Resolución de problemas

Pág. 107-110 Garantía



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

Tabla de velocidad*

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

*Las velocidades están registradas sin carga

ESPECIFICACIONES

Alimentación eléctrica	Consulte la placa de características debajo del aparato
Potencia nominal	Consulte la placa de características debajo del aparato
Dimensiones	25 x 25 x h 44 cm aproximadamente.
Estructura	ABS; Tritan PCT BPA-jarra suelta
Peso	6.0 Kg aprox.
Longitud del cable de alimentación	1,0 metros aprox.
Protección contra sobrecarga térmica incorporada	

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS DE LA BATIDORA

Taza medidora de introducción de ingredientes
Tapadera
PC Tritan BPA-jarra suelta, 1.0 litros - 32 onzas
Anillo roscado
Unidad de cuchillas completa
Herramienta
Cuerpo base motor
Cable fijo
Cuchara mezcladora termómetro
Cepillo
Espátula
Vaso de accionamiento - top gear

①
②
③
④
⑤
5a
⑥
⑦
⑧
⑨
19
20

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS DE LA PANTALLA

Panel táctil de proximidad
Selector de velocidad y botón impulso
Botón de parada
Display de velocidad
Display del tiempo
Icono Bluetooth
Icono Start

10
11
12
13
14
15
16
a PREAJUSTE 6
b PREAJUSTE 5
c PREAJUSTE 4
d PREAJUSTE 3
e PREAJUSTE 1
f PREAJUSTE 2
g 60 funciones preajuste personalizables
h Funcion B-Chef- aplicación recetas

PROTECCIONES IMPORTANTES

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES. EL APARATO DEBE SER UTILIZADO ÚNICAMENTE POR ADULTOS QUE HAN SIDO CAPACITADOS EN SU USO CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

1. PARA EVITAR LESIONES GRAVES, DESCARGAS ELÉCTRICAS Y QUEMADURAS, NO SUMERJA LOS CABLES, LOS ENCHUFES, O LA PROPIA BATIDORA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS, YA SEA PARCIAL O TOTALMENTE.

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

3. Es necesaria prestar gran atención cuando cualquier aparato se usa cerca de niños.

El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con minusvalías físicas, sensoriales y mentales, o con falta de experiencia o de conocimiento, a menos que no estén vigiladas o hayan sido instruidas. La batidora sólo debe ser utilizada por adultos que saben cómo usarla de acuerdo con estas instrucciones.

4. No toque nunca partes eléctricas encendidas. Pueden ser causa de descargas eléctricas y de heridas personales graves. Conecte la batidora a una toma de corriente de tensión adecuada. El voltaje debe corresponder al voltaje indicado en la placa de características situada debajo del aparato. No use la batidora con los pies descalzos o húmedos.

5. La batidora se suministra con un cable eléctrico corto con enchufe. No se deben usar cables eléctricos largos y extraíbles ni cables alargadores. Úselo sólo si un **ELECTRICISTA AUTORIZADO** puede confirmar que cumple con las normas de cableado.

NO USE adaptadores clavija/toma. Si se utiliza un cable de alimentación extraíble o un cable alargador:

- a) Los valores eléctricos nominales del cable de alimentación extraíble o del cable alargador deben ser, al menos, tan elevados como los valores eléctricos nominales de la batidora que aparecen indicados debajo de la misma.
- b) Un cable largo o un cable alargador nunca deben sobresalir de los muebles o por encima de las encimeras o de las superficies de las mesas de forma que los niños puedan tirar de ellos o tropezarse con ellos.
- c) No coloque la batidora o los cables encima o cerca de una hornalla de gas caliente o placas eléctricas o cerca o dentro del horno.
- d) No la use al aire libre.
- e) No deje colgar los cables por el borde de la mesa o mostrador, ni que entren en contacto con superficies calientes.
- f) No use la batidora después de que se hayan producido fallos o de que haya sufrido algún daño. Devuelva el aparato al punto de asistencia autorizado más cercano para que lo examinen o arreglen.
- g) Si el cable de alimentación o las tomas están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante, por un centro de asistencia autorizado o por una persona cualificada, a fin de prevenir cualquier tipo de riesgo.

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

PROTECCIONES IMPORTANTES

- 6.** Asegúrese de que los niños no puedan jugar con la batidora. Los niños no se dan cuenta del peligro representado por los aparatos eléctricos. La limpieza y el mantenimiento no pueden ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- 7.** Coloque la batidora sobre una superficie plana, asegurándose de que la base apoya firmemente sobre la superficie de apoyo, de modo que la batidora sea estable. **PRECAUCIÓN:** No utilice la batidora sobre una superficie inclinada. No coloque la batidora de mano sobre superficies calientes o cerca de llamas.
- 8.** No introduzca utensilios de cocina u otros accesorios en la jarra cuando la batidora está funcionando. La introducción de cualquier utensilio en la jarra durante el funcionamiento de la batidora puede causar graves lesiones a las personas y daños irreparables a la batidora. Es posible utilizar una espátula sólo cuando la batidora está apagada y después de desconectar el enchufe (7) de la toma de corriente.
- 9.** Para el correcto funcionamiento de la batidora, colóquela sobre una superficie llana, en un lugar debidamente iluminado y limpio, cerca de una toma de corriente. Mantenga la batidora a una distancia de las paredes de, al menos, 10 cm (4 pulgadas).
- 10.** Si la batidora no está vigilada; si la batidora no se está usando; antes de extraer/desmontar cualquier parte; antes de limpiar y/o cambiar accesorios, saque siempre el enchufe (7) de la toma de corriente.
- 11.** No toque, bajo ningún concepto, la batidora con las manos húmedas o mojadas o con una bayeta húmeda o mojada. Desconecte siempre el enchufe de la toma cuando no se utiliza el aparato y antes de limpiarlo. No tire del cable para quitar el enchufe. Quite siempre el enchufe incluso cuando se quitan y colocan los varios componentes. La batidora debe limpiarse con un paño no abrasivo seco o ligeramente mojado, añadiendo unas pocas gotas de detergente neutro no agresivo (no usar nunca disolventes). Limpie exclusivamente las superficies exteriores de la batidora.
- 12.** La batidora debe vigilarse siempre mientras está funcionando.
- 13.** Ponga siempre una mano sobre la parte superior de la tapadera (póngase siempre unos guantes de horno antes de licuar alimentos o líquidos calientes) cuando la batidora está funcionando.
- 14.** No haga funcionar las 60 velocidades o la función impulso con la jarra vacía, dado que ello podría dañar las partes mecánicas de la unidad de cuchillas completa (5).
- 15.** No introduzca ingredientes ni alimentos más allá de la capacidad máxima permitida de 1 litro (32 onzas).
- 16.** No toque nunca las partes en movimiento.
- 17.** Las cuchillas son afiladas. Manéjelas con sumo cuidado.
- 18.** No deje nunca las cuchillas (5) sumergidas en agua ni deje líquidos dentro de la jarra (3) durante mucho tiempo.
- 19.** Para prevenir heridas graves a las personas y daños irreparables a la batidora, nunca coloque la unidad de cuchillas completa (5) en el cuerpo base (6) a menos que la jarra (3) esté encajada por completo.
- 20.** Antes de usar la batidora, asegúrese de que la jarra (3) está bien ajustada en la base (6) y que la tapadera (2) con la taza medidora de relleno (1) está bien fijada a la jarra.
- 21.** Para prevenir heridas personales y daños al aparato, nunca quite la jarra (3) de la base (6) hasta que las cuchillas se hayan parado por completo.

PROTECCIONES IMPORTANTES

- 22.** La tapadera (2) y la taza medidora de relleno (1) deben estar siempre montadas cuando la batidora está funcionando.
- 23.** No introduzca nunca comida con las manos. Use la taza medidora de relleno o los utensilios apropiados para verter o introducir comida en la jarra.
- 24.** No trate de extraer los dispositivos de seguridad: puede causar heridas personales graves o dañar gravemente la batidora.
- 25.** Empiece a batir siempre a velocidad baja y aumente la velocidad sólo si fuera necesario.
- 26.** La jarra (3) no sirve para almacenar comida. Manténgala siempre vacía, seca y limpia cuando no la use.
- 27.** Para obtener mejores resultados corte la comida a en cubitos o rodajas.
- 28.** Use guantes de horno cuando bata líquidos calientes.
- 29.** Si desea preparar bebidas frías con alimentos de gran densidad, añada un cubito de hielo cada vez para obtener la consistencia deseada. Use el botón impulso (14) para obtener un mejor resultado.
- 30.** En caso de averías, defectos o sospecha de defecto tras una caída, desconecte enseguida el enchufe de la toma de corriente. No use nunca la batidora si resulta defectuosa. Las reparaciones deben ser realizadas por el servicio de asistencia BUGATTI. Contacte con su revendedor y/o con el servicio de atención al cliente BUGATTI. En caso de incendio utilice extintores de dióxido de carbono (CO₂). No use agua ni extintores en polvo.
- 31.** La batidora Vento está equipada con una protección automática contra el exceso de temperatura. Este sistema prolongará la vida útil del motor de su batidora. Si la unidad se sobrecalienta, se detienen automáticamente todas sus funciones y en el display aparece E3. El ventilador de ventilación seguirá funcionando para enfriar la unidad. Después de haberse enfriado la batidora podrá volver a funcionar normalmente.
- 32. Ref. Aprobación y reglamento FCC:**
 - a. 15.21: Los cambios y las modificaciones que no han sido autorizados expresamente por el fabricante puede anular el derecho del usuario a utilizar el aparato.
 - b. 15.105: NOTA: Se ha comprobado que este equipo cumple los límites para dispositivos digitales de clase B, de acuerdo con el apartado 15 de las normas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para proporcionar protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala ni utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se puede garantizar que dicha interferencia no ocurra en una instalación determinada. Si este equipo causa una interferencia perjudicial para la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se insta al usuario a intentar corregir la interferencia aplicando una o más de las siguientes medidas:

 - Reorientar o reubicar la antena de recepción.
 - Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
 - Conectar el equipo a una toma en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
 - Consultar al vendedor o a un técnico de radio/TV con experiencia para obtener ayuda.

Instalación y puesta en marcha

El embalaje original se ha diseñado para poder ser enviado por correo. Consérvelo por si necesita devolver la batidora al proveedor. Antes de montar la batidora siga estrictamente todas las instrucciones de seguridad arriba indicadas. Después de quitar la batidora de su embalaje asegúrese de que esté en perfectas condiciones y controle que ningún tipo de material, embalaje, hoja de garantía o cualquier otra cosa haya accidentalmente entrado en el compartimiento de la base motor (6) (p.ej. alrededor del top gear 20) o en la jarra (3) durante el transporte o el desembalaje.

Mantenga la bolsa de plástico que contiene la batidora fuera del alcance de los niños: pueden provocar asfixia. No enchufe la batidora hasta haberla montado correctamente por completo y desenchúfela siempre después de usarla.

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

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

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

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

Para eliminar el polvo que se puede haber acumulado en el cuerpo base del motor (6) de la batidora, límpielo simplemente con una bayeta seca y suave.

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

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

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

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

La batidora Vento debe conectarse mediante el cable de alimentación (7) a una toma cuyo voltaje coincida con el indicado en la placa de características situada debajo del aparato.

Antes de desenchufar la batidora, asegúrese de que se ha parado por completo. Verifique que el selector de velocidad (11) está ajustado a cero (0), espere a que la tarea en curso finalice y luego desenchufe la clavija de la toma de pared.

No saque nunca la clavija de la toma tirando del cable (7).

No use cables defectuosos o dañados.

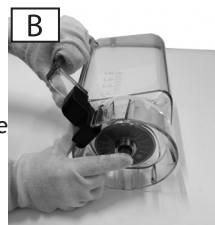
No deje que las partes sometidas a voltaje entren en contacto con el agua: ¡puede causar un cortocircuito! (siga estrictamente todos los puntos de las instrucciones de seguridad especificados anteriormente).

Montaje y desmontaje de la unidad de cuchillas (5)

El montaje y desmontaje de la unidad de cuchillas (5) debe llevarse a cabo sólo para la sustitución de la misma. Para hacer esto, es necesario pedir la unidad de cuchillas (5) y la herramienta (5a) que va a ayudar en el desarrollo de los pasos siguientes, al Centro de Servicio Bugatti o escribiendo un correo electrónico a diva@casabugatti.it. Cómo extraer la unidad de cuchillas (5) de la jarra (3).

¡ATENCIÓN! Use guantes durante este proceso:

- 1) Ponga un trapo sobre una superficie plana;
- 2) Quite la tapadera (2) con la taza de relleno medidora (1) de la jarra;
- 3) Coloque la jarra (3) de costado sobre el trapo;
- 4) Fig . A : Coja la herramienta (5a) y colóquela en el anillo roscado (4) debajo de la base de la jarra (3). Gire en sentido antihorario para desenroscar la unidad de cuchillas completa.
- 5) Fig . B : Sujete firmemente la unidad de cuchillas completa (5) con una mano y con la otra empuje la parte inferior de la misma hacia el interior de la jarra (3). Ello permite extraer la la unidad de cuchillas completa (5) de la jarra (3). Procure usar guantes.



Cómo montar la unidad de cuchillas (5):

¡ATENCIÓN! Use guantes durante este proceso:

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



C

D

E

F

Consejos y recomendaciones sobre el uso

A. Uso de las funciones con 60 velocidades y el botón impulso 11

- 1) Siga estrictamente todas las instrucciones de seguridad e instalación anteriormente especificadas.
- 2) Una vez enchufada la clavija del cable (7) el panel táctil de proximidad (10) se enciende y, de inmediato, solo parpadea el botón rojo de encendido (16) y el display visualiza OFF. Ésta es una señal importante que indica que la batidora está conectada a la alimentación eléctrica y que se está alimentando mientras las funciones de la batidora están paradas.
- 3) Ponga la jarra (3), montada de acuerdo con las instrucciones, en la base motor (6).
- 4) Quite la tapadera (2) y la taza de relleno medidora (1) de la jarra (3).
- 5) Corte la comida en cubitos o rodajas hasta obtener el resultado deseado.
- 6) Introduzca la comida que va a batir en la jarra (3) (sin superar el nivel máximo permitido de 1.0 litros - 32 onzas) y ponga de nuevo la tapadera y (2) la taza de relleno medidora (1) sobre la jarra (3).
- 7) Cuando la jarra (3) y la tapadera (2) están adecuadamente colocadas en la base motor (6) el botón rojo de encendido (16) está fijo y todos los iconos del display (10) están encendidos. Las funciones de la batidora se pueden seleccionar tocando el número o el icono en el display (10).
- 8) Coja firmemente con la mano el asa de la jarra (3) y gire el selector de velocidad (11) hasta alcanzar la velocidad deseada. Para aumentar la velocidad: gire el pomo de control de velocidad (11) en sentido horario. Para reducir la velocidad: gire el pomo de control de velocidad (11) en sentido antihorario. Hay 60 velocidades; consulte la tabla de conversión para verificar las RPM (Revoluciones por Minuto).
- 9) La batidora se puede parar en cualquier momento tocando simplemente el botón rojo de parada (12) en el display (10) o girando el pomo de control de velocidad (11) en sentido antihorario hasta alcanzar la velocidad 0;
- ADVERTENCIA: MANTENGA SIEMPRE UNA MANO ENCIMA DE LA TAPADERA MIENTRAS EL MOTOR ESTÁ FUNCIONANDO.**
- 10) LA FUNCIÓN IMPULSO** se puede usar a todas las velocidades a las que funciona la batidora.
- 11) Presione el pomo de control de velocidad (11) para alcanzar la velocidad máxima. La función de impulso sólo se activa presionándolo. Esto hace que las cuchillas giren a la máxima velocidad hasta que se suelta el botón de impulso (11).
- 12) Una vez soltado el botón de impulso (11), la batidora volverá a la velocidad establecida con el selector de velocidad (11).
- 13) Para sacar la jarra (3), cójala (3) por el asa y levántela verticalmente para extraerla de la base motor (6). Quite la tapadera (2) para verter la comida batida.
- 14) No afloje el anillo roscado (4) de la unidad de cuchillas (5) de la jarra (3) mientras siga habiendo líquido en la batidora dado que ello podría causar pérdidas de líquido en el fondo de la jarra (3).
- 15) Use guantes de horno cuando bata comida o líquidos calientes.
- 16) La batidora Vento está dotada con el sistema de seguridad Bugatti para asegurar la seguridad de las operaciones: el sistema permite al motor funcionar exclusivamente si la tapadera (2) está perfectamente colocada en la jarra (3) y si la jarra (3) está correctamente colocada en la base motor (6).
- 17) Es posible utilizar una espátula sólo cuando la batidora está apagada y después de desconectar el enchufe (7) de la toma de corriente.

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

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

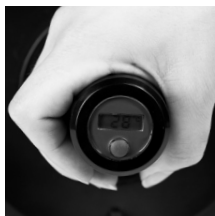
C. Uso de la cuchara mezcladora termómetro (8)

El uso de la cuchara mezcladora permite batir ingredientes muy gruesos y/o congelados que no pueden ser procesados usando la función normal de una batidora. La cuchara mezcladora mantiene el flujo de circulación de la comida impidiendo la creación de burbujas de aire entre las cuchillas y los ingredientes que se están procesando (ver imagen G). La cuchara mezcladora termómetro BUGATTI también se puede usar para medir la temperatura de la mezcla procesada. Para medir la temperatura sumerja una parte de la cuchara mezcladora (8) en la mezcla dentro de la jarra (3) de la batidora y presione el botón que se encuentra arriba; en el display aparecerá la temperatura de la mezcla (ver imagen H). Pulsando el botón durante 3 segundos, la temperatura cambia de °C a °F y viceversa. Quite la taza medidora de relleno (1) e introduzca correctamente la cuchara mezcladora (8) en la jarra (3) a través del agujero central de la tapadera (2), tal y como se muestra en la imagen a continuación. Esta operación debe ser llevada a cabo cuando la batidora está apagada.

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



G



H

Consejos y recomendaciones sobre el uso

D. Uso de las 6 funciones preajuste

- 1) Siga estrictamente todas las instrucciones de seguridad e instalación anteriormente especificadas.
- 2) Una vez enchufada la clavija del cable (7) el panel táctil de proximidad (10) se enciende y, de inmediato, solo parpadea el botón rojo de encendido (16) y el display visualiza OFF. Ésta es una señal importante que indica que la batidora está conectada a la alimentación eléctrica y que se está alimentando mientras las funciones de la batidora están paradas.
- 3) Ponga la jarra (3), montada de acuerdo con las instrucciones, en la base motor (6).
- 4) Quite la tapadera (2) y la taza de relleno medidora (1) de la jarra (3).
- 5) Corte la comida en cubitos o rodajas hasta obtener el resultado deseado.
- 6) Introduzca la comida que va a batir en la jarra (3) (sin superar el nivel máximo permitido de 1.0 litros - 32 onzas) y ponga de nuevo la tapadera y (2) la taza de relleno medidora (1) sobre la jarra (3).
- 7) Cuando la jarra (3) y la tapadera (2) están adecuadamente colocadas en la base motor (6), es posible seleccionar las funciones de la batidora tocando el icono correspondiente
- 8) Las funciones preconfiguradas se pueden usar para evitar cambios manuales de velocidad, mejorando el batido.
- 9) Elija la función requerida entre las 6 preconfiguradas tocando el icono (de 1 a 6) del panel táctil de proximidad (10).
- 10) El icono seleccionado empieza a parpadear.
- 11) Para iniciar la función pulse el botón de encendido (16).
- 12) Las funciones preconfiguradas incluidas son 6 y todas cuentan con una programación diferente según las bebidas más utilizadas.



El color de la base puede variar

E. Uso de las 60 funciones preajuste personalizables

Los usuarios profesionales tienen la posibilidad de acceder a 54 ciclos de programación predefinidos en la MEMORIA de VENTO.

Podrá crear la programación que desea directamente desde el área reservada en el sitio web www.bchef.com

1) Para acceder al portal, solicite su NOMBRE DE USUARIO y CONTRASEÑA directamente al distribuidor PROFESIONAL BUGATTI PROFESSIONAL de su país.

2) Tras acceder al portal, podrá visualizar todos los programas disponibles, puede elegir si mantenerlos, modificarlos o borrarlos según sus necesidades.

3) Puede elegir un título para cada receta y escribir una breve descripción para identificarla con facilidad. Podrá introducir en cada receta todas las etapas y las acciones que su aparato VENTO debe ejecutar para preparar la receta.

Es posible personalizar cada etapa:

- Nombre de la etapa
- La ACCIÓN de VENTO:
 - a) Aceleración del motor - especificando el tiempo de aceleración
 - b) Deceleración del motor - especificando el tiempo de deceleración
 - c) Impulso 1 = 1 seg encendido -1 seg apagado, a la velocidad que desea (selección entre 1 y 60)
 - d) Impulso 2 = 2 seg encendido -1 seg apagado, a la velocidad que desea (selección entre 1 y 60)
 - e) Impulso 3 = 3 seg encendido -1 seg apagado, a la velocidad que desea (selección entre 1 y 60)

• VELOCIDAD de la BATIDORA (selección entre 1 y 60)

• TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO. La cantidad de segundos de funcionamiento de la batidora.

4) después de haber introducido los datos para los ciclos personalizados, podrá descargarlos de inmediato en la batidora usando simplemente la APP BCHEF disponible en el Apple Store (iOS) o en Google Play (android).

En el menú de la APP seleccione Descargar Preajuste: automáticamente la aplicación le guiará en la selección del VENTO PROFESSIONAL en el que quiere descargar la receta.

5) una vez que ha descargado hasta 54 programas predefinidos personalizables, podrá empezar a usarlos.

6) Después de colocar la jarra en la unidad base, pulse el Botón “P” (g), gire el pomo para seleccionar el programa predefinido personalizable. Una vez alcanzado el número que se corresponde a su programación, basta con pulsar el botón de encendido para que la batidora ejecute el ciclo que ha programado.



Consejos y recomendaciones sobre el

F. Uso de la aplicación B-Chef

B-Chef es la aplicación Bugatti para tabletas y teléfonos inteligentes conectable mediante “Bluetooth® 4 de baja energía de modo dual”.

Esta aplicación le ayuda en la cocina y le permite cocinar como un gran chef.

La aplicación B-Chef permite:

- consultar una base de datos infinita de recetas Bugatti;
- tener consejos actualizado, recetas y las tendencias de los grandes chefs;
- elegir si hacer la receta usted mismo o con la ayuda de la función B-Chef;
- compartir recetas en redes sociales o en la Comunidad Bugatti;
- invitar a amigos a cenar.
- hacer la lista de compras y enviarla por correo electrónico;
- guardar sus recetas favoritas para crear un libro de recetas personales;
- enviar sus recetas a Bugatti con el fin de ampliar la base de datos de recetas Bugatti.

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

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

Limpieza y mantenimiento

DESENCHUFE SIEMPRE LA BATIDORA CUANDO NO SE ESTÁ UTILIZANDO Y ANTES DE LIMPIARLA. NO DESCONECTE LA BATIDORA TIRANDO DEL CABLE. NO SUMERJA CABLES, ENCHUFES, O LA PROPIA BATIDORA EN AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, YA SEA PARCIAL O TOTALMENTE.

- 1) La batidora debe desenchufarse antes de limpiarse. No tire del cable para desenchufarla.
- 2) Le aconsejamos que limpie la batidora inmediatamente después de haberla usada.
- 3) Nunca deje la base del motor (6) o el cable con la clavija mojada (7).
- 4) Limpie la base motor (6) con una bayeta mojada y séquela. No use detergentes abrasivos.
- 5) El cepillo (9) sirve para limpiar la ranura interna de la tapadera (2), al igual que el espacio entre la jarra (3) y el sistema de seguridad de la varilla de acero.
- 6) No toque las cuchillas. Para limpiarlas, póngalas bajo un chorro de agua y cepíllelas. Déjelas secar al aire. Mantenga las cuchillas fuera del alcance de los niños: pueden causar heridas graves.
- 7) Antes de usar nuevamente la batidora de mano, controle que todas sus partes estén montadas correctamente y perfectamente secas, especialmente la base motor (6).

8) No se puede lavar la jarra (3) en el lavavajillas. Limpiar el interior con agua caliente y el exterior con un trapo húmedo.

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

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

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

b) Verifique periódicamente el vaso de accionamiento (20) para evitar desgastes, grietas o roturas visibles en el vaso. Si está dañado, contacte con el centro de asistencia Bugatti: diva@casabugatti.it para pedir información sobre la garantía o con un centro de distribución Bugatti autorizado.



Resolución de problemas

LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN EN ESTA GUÍA DE USO NO CUBREN TODAS LAS POSIBLES CONDICIONES O SITUACIONES. Haga uso de su BUEN JUICIO CUANDO UTILICE ÉSTE O CUALQUIER OTRO APARATO.

Si la batidora Vento presenta fallos o defectos o si se sospecha alguna irregularidad, desenchúfelo de inmediato. Si no puede eliminar el fallo siguiendo las instrucciones dadas en este manual contacte el servicio de atención al cliente de BUGATTI. Una reparación realizada incorrectamente expone al usuario a un grave peligro. No se aceptará ninguna responsabilidad por daños o lesiones causados por reparaciones realizadas incorrectamente y en tales casos los derechos de garantía se anularán.

Trouble	Possible cause	Solution
El motor no empieza a girar	1) La clavija del cable de la batidora (7) no está bien introducida en la toma de pared. 2) La clavija del cable de la batidora (7) no está bien introducida en la toma que hay en la parte posterior de la base de alimentación (6).	1) Verifique si la clavija del cable de la batidora de la base de motor (6) está bien enchufada a la toma. 2) Verifique si la clavija del cable de la batidora de la base de motor (6) está bien enchufada a la toma. Verifique el disrruptor o fusible de su casa para asegurarse de que está en posición ON. Verifique que hay electricidad en su sistema.
El display (10) no se enciende.	1) La clavija del cable de la batidora (7) no está bien introducida en la toma de pared. 2) La clavija del cable de la batidora (7) no está bien introducida en la toma que hay en la parte posterior de la base de alimentación (6).	1) Verifique si la clavija del cable de la batidora de la base de motor (6) está bien enchufada a la toma. 2) Verifique si la clavija del cable de la batidora (7) de la base de motor (6) está bien enchufada a la toma. Verifique el disrruptor o fusible de su casa para asegurarse de que está en posición ON. Verifique que hay electricidad en su sistema.

El display está completamente apagado.	1) La clavija no está bien introducida en la toma de pared o en la toma base de la batidora. 2) Su alimentación doméstica está apagada. 3) El fusible de protección no funciona.	1) Verifique e introduzca adecuadamente la clavija en la toma de pared o de la batidora. 2) Verifique el interruptor general de alimentación. 3) Contacte el servicio de asistencia al cliente Bugatti
Durante un batido suave oye o siente una fuerte vibración en la jarra (3).	1) Es normal si está amasando. 2) La unidad de cuchilla completa (5) está demasiado floja.	1) Cada vez que bata ingredientes duros o pesados oírás o sentirás una ligera vibración en la jarra (3). Es una sacudida normal, que no se debe considerar una vibración defectuosa. 2) Siga las instrucciones del apartado «Montaje y desmontaje de la unidad de cuchillas» (5)
La textura del batido de los ingredientes no es satisfactoria.	1) Los ingredientes batidos están demasiado fríos o son demasiado sólidos. Se crean burbujas de aire durante el batido. 2) El tiempo de batido no es suficiente.	1) Asegúrese de que los ingredientes mezclados no cavitan (creando burbujas de aire) durante el batido. Cuando los ingredientes están demasiado fríos o son demasiado sólidos, la cuchilla de la batidora puede girar libremente en una burbuja de aire. Este fenómeno se puede evitar reduciendo el hielo, aumentando el líquido y/o asegurándose de que la temperatura de los ingredientes congelados no sea inferior a los -12 °C (10 °F). 2) Aumente el tiempo de batido. Si los ingredientes batidos se mezclan bien pero no tienen tiempo suficiente para completar el batido, intente realizar un ciclo más largo presionando el pomo de impulso (11) para un batido extra.
La batidora, después de pulsar el botón de encendido (16) no empieza a batir.	El Sistema de seguridad Bugatti está funcionando perfectamente, protegiendo al usuario.	Asegúrese de que la tapadera (2) esté perfectamente encajada en la jarra (3) y que la jarra (3) está correctamente encajada en la base motor (6).

La batidora se detiene automáticamente durante el batido.	1) La jarra (3) ha recibido un golpe accidental o ha sido extraída de la base motor (6). 2) La tapadera (2) se ha extraído durante el batido.	1) Procure no golpear la jarra (3) durante el batido, dado que la batidora se parará, debido al sistema de seguridad Bugatti. 2) Procure no golpear la tapadera (2) durante el batido, dado que la batidora se parará, debido al sistema de seguridad Bugatti.
El display muestra E3 (Error 3).	Sobrecalentamiento: La protección térmica automática del motor de la batidora está activada: este dispositivo ha sido diseñado para proteger el motor y prevenir el sobrecalentamiento del aparato.	Espera a que el ventilador deje de funcionar para enfriar la unidad. Después de haberse enfriado la batidora podrá volver a funcionar normalmente. Realice sólo recetas Bugatti si no está completamente seguro de cómo usar el aparato. No realice recetas a velocidades inferiores/superiores a las recomendadas. No realice las recetas en tiempos más largos de los recomendados. Use la cuchara mezcladora termómetro (8) para procesar las mezclas más espesas y conseguir que los ingredientes se sigan moviendo alrededor y a través de las cuchillas.
El display muestra E2 (Error 2).	1) Sobrecalentamiento: La protección térmica automática del motor de la batidora está activada: la comida se pega a las cuchillas (5) y este dispositivo ha sido diseñado para proteger el motor y prevenir el sobrecalentamiento del aparato. 2) El fusible de protección no funciona debido a sobrecarga.	1) Desconecte la batidora. Quite la jarra (3) y extraiga la comida que bloquea las cuchillas (5). Espera 5 segundos y enchufe la batidora. Mientras bate, vaya añadiendo gradualmente los ingredientes sólidos y pesados. Realice sólo recetas Bugatti si no está completamente seguro de cómo usar el aparato. No realice las recetas a velocidades inferiores/superiores a las recomendadas. No realice las recetas en tiempos más largos de los recomendados. Use la cuchara mezcladora termómetro (8) para procesar mezclas más espesas y lograr que los ingredientes se sigan moviendo alrededor y a través de las cuchillas. 2) Contacte el servicio de asistencia al cliente Bugatti

GARANTÍA

Garantía de uso doméstico:

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

- a) Gire manualmente, usando un guante protector, el eje de ensamblaje soporte cuchillas para asegurarse de que gira sin tropezar o que no gira demasiado suelto. En caso de que la cuchilla se bloquee o gire demasiado suelta, contacte con el centro de asistencia Bugatti: diva@casabugatti.it para pedir información sobre la garantía o un centro de distribución Bugatti autorizado.
- b) Verifique periódicamente el vaso de accionamiento (20) para evitar desgastes, grietas o roturas visibles en el vaso. Si está dañado, contacte con el centro de asistencia Bugatti: diva@casabugatti.it para pedir información sobre la garantía o un centro de distribución Bugatti autorizado.



2) Objetivo de la GARANTÍA

Bugatti garantiza a los propietarios contra las averías del aparato por un periodo de 3 años a contar desde la fecha de compra **EN CASO DE DEFECTO EN EL MATERIAL, DE FABRICACIÓN, DESGASTE O ROTURA DEBIDO AL USO DOMÉSTICO ORDINARIO**; Bugatti o el centro de servicio distribuidor de Bugatti, en un plazo de 30 días a contar desde la aceptación del producto devuelto, asumirá el coste de las piezas y la mano de obra que considere necesario para reparar la máquina defectuosa. Si la máquina defectuosa no puede ser reparada, Bugatti reemplazará la máquina a discreción de Bugatti. La única obligación de Bugatti en relación con esta garantía, es reparar o sustituir la pieza o piezas garantizadas tal y como establecido exclusivamente por Bugatti. Bugatti concede esta garantía al propietario del aparato para uso personal doméstico solamente. Esta Garantía no se aplica a los productos utilizados para fines comerciales, de alquiler o de reventa. Si los propietarios del equipo cambian durante el periodo de garantía de 3 años, por favor, actualice la información del propietario, enviando un correo electrónico a diva@casabugatti.it.

3) Limitaciones de la Garantía

Esta garantía se aplica sólo para el uso doméstico normal. Esta garantía no se aplica a las máquinas que han sido utilizadas comercialmente o en aplicaciones no domésticas.

Esta garantía no cubre:

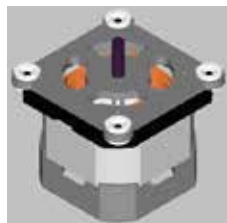
- a) cambios cosméticos que no afectan el rendimiento.
- b) arañazos en la superficie de la jarra debido al uso con alimentos duros y secos (como los cereales).
- c) decoloración o efectos del uso de abrasivos o limpiadores o acumulación de comida o cepillos abrasivos.
- d) esta garantía sólo será válida si el aparato se usa de acuerdo con el manual de instrucciones. El abuso, uso incorrecto o negligente, la alteración en la base del motor, en el recipiente o en las partes, la exposición a condiciones anormales o extremas, o la inobservancia de las instrucciones de funcionamiento anularán esta garantía.
- e) La Garantía se anula si las reparaciones a la máquina se realizan por otra entidad diferente a Bugatti o a un Centro de Servicio Bugatti. Bugatti no será responsable por los costes derivados de las reparaciones no autorizadas. Algunos estados/países (fuera de la Unión Europea) no se permiten limitaciones en garantías. En dichos estados/países, no se le aplicarán las limitaciones arriba especificadas. Fuera de la Unión Europea pueden aplicar otras garantías.

4) Esta Garantía es el único remedio para el comprador y la responsabilidad única de Bugatti. Ningún empleado o representante de Bugatti o cualquier otra persona está autorizada a realizar cualquier otra garantía o modificaciones a esta garantía. En ningún caso, ya sea por contrato, indemnización, garantía, agravio (incluida la negligencia), responsabilidad estricta y demás, será responsable Bugatti por los daños especiales, indirectos, accidentales o consecuentes, incluidas, sin limitación, las pérdidas de beneficios o ganancias.

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

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

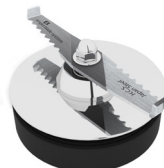
b) Si el motor DC Bugatti (el motor DC sin ninguna conexión) se avería después de 20 años de uso exclusivo doméstico, Bugatti sólo se ocupará del trabajo necesario para sustituir el motor. El motor y el transporte estarán fuera de garantía.



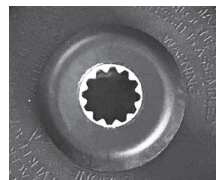
Jarra con tapadera



Taza de relleno



Grupo cuchillas



Vaso de accionamiento

Las jarras/recipientes, tapadera, taza de relleno, cuchillas y grupo cuchillas, vaso de accionamiento (20) están garantizados contra defectos en los materiales y en la mano de obra durante UN AÑO a contar desde la fecha de compra.

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

7) En el caso de fallos repetidos o irreparables que sean debidos a los defectos de fabricación mencionados anteriormente corresponde únicamente al fabricante decidir la sustitución del aparato.

8) La garantía no cubre los daños debidos a:

- a) uso incorrecto o defectuoso
- b) defectos causados por rupturas accidentales o descuido.
- c) incumplimiento de las instrucciones y advertencias, la instalación y mantenimiento incorrectos.
- d) realización de cualquier función de la batidora cuando esta está vacía (con la jarra vacía)

- e) mantenimiento y/o modificaciones realizadas por personal no autorizado
- f) uso de piezas de repuesto no originales
- g) transporte
- h) cualquier otra circunstancia que no se pueda atribuir a fallos de fabricación. Cualquier otra reclamación aparte de derechos legales están excluidos.

9) El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por cualquier daño directo o indirecto o lesiones a las personas, cosas y animales domésticos que pueden surgir de no acatar todas las instrucciones de seguridad contenidas en este manual, especialmente el incumplimiento de las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento de la batidora.

10) La sustitución o la reparación no alargará el periodo de garantía. La garantía no cubre la sustitución de productos consumibles como jarras/recipientes, tapadera, taza de relleno, cuchillas y grupo cuchillas, vaso de accionamiento (20)

11) La garantía empezará a contar desde la fecha del recibo de compra y del recibo de garantía de Bugatti: visite el sitio web Bugatti para encontrar el registro de los productos con garantía: www.casabugatti.com. Guarde cuidadosamente el recibo para toda la duración de la garantía. En el caso de la devolución del producto, la prueba de compra debe estar siempre disponible.

12) Para ver los detalles de la garantía de las máquinas compradas fuera de la Unión Europea, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Bugatti, o e-mail diva@casabugatti.it para un distribuidor cercano.

13) En caso de que su batidora Vento necesite mantenimiento o reparación cubierta por los términos de esta garantía, póngase en contacto con Bugatti para asistencia de garantía. En caso de aparatos comprados en la Unión Europea, envíe un mensaje a diva@casabugatti.it o localice el centro de asistencia autorizado Bugatti en la Unión Europea a usted próximo mediante búsqueda en el sitio web oficial <http://www.casabugatti.com/service-center>. En caso de que haya comprado el aparato fuera de la Unión Europea contacte su distribuidor autorizado Bugatti o envíe un e-mail a diva@casabugatti.it para averiguar cuál es el distribuidor más próximo.

14) Cualquier elemento enviado a Bugatti de acuerdo con los términos aquí mencionados, debe ser enviado en un embalaje original o adecuado. El cliente es responsable de costos de flete de envío para el servicio de garantía. No devuelva ni envíe productos sin la autorización de Bugatti. Todas las devoluciones de producto deben tener el Número de Autorización de Devolución claramente marcado en la parte exterior de la caja. Cualquier producto que se envía a Bugatti sin previa autorización o aprobación será devuelto a la dirección del remitente sin reparar.

15) La garantía limitada anterior es su remedio exclusivo, y usted y Bugatti renuncian expresamente a cualquier otra garantía o condición, expresa o implícita, legal o de otra índole, incluida cualquier garantía implícita de comerciabilidad y cualquier garantía implícita de idoneidad para un propósito particular, y sin limitar la generalidad de lo antedicho, usted y Bugatti quedan excluidos, en la medida permitida por la ley, de la aplicación de cualquier legislación de venta de mercancías y la Convención de las Naciones Unidas sobre Contratos para la venta internacional de mercancías, que puedan ser aplicables. Algunas jurisdicciones no permiten la limitación de garantías implícitas o por daños y perjuicios especiales, accidentales o consecuentes.

16) El aparato registra cada funcionamiento y posible mal funcionamiento durante el uso. A fin de otorgar el mejor servicio, esta información será revisada durante la asistencia y el mantenimiento.

Garantía de uso comercial:

La batidora Vento de Bugatti ha sido también autorizada para uso comercial. Para mayor información sobre los términos y las condiciones de la garantía, póngase en contacto con Bugatti para asistencia sobre garantía a través del sitio web www.casabugatti.com . Para los aparatos comprados en la Unión Europea, envíe un correo electrónico a diva@casabugatti.it Bugatti o localice el centro de asistencia autorizado Bugatti en la Unión Europea más cercano a usted mediante búsqueda en el sitio web oficial <http://www.casabugatti.com/service-center> . En caso de que haya comprado el aparato fuera de la Unión Europea contacte su distribuidor autorizado Bugatti o envíe un e-mail a diva@casabugatti.it para averiguar cuál es el distribuidor más próximo.

CENTRO DE ASISTENCIA

En caso de avería de la batidora, contacte con un vendedor autorizado BUGATTI, para que la devuelva al fabricante. El comprador es responsable de todos los gastos de transporte y/o envío sin importar si los mismos están cubiertos o no por la garantía.



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

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

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

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



Ilcar di Bugatti S.r.l.
via Industriale, 69
25065 Lumezzane (BS)-Italia
tel. +39.030.89.28.290
fax +39.030.89.28.250
www.casabugatti.com
diva@casabugatti.it