

ufesa

batidor de varilla

BP4560 / BP4562



ES manual de instrucciones

PT manual de instruções

EN instructions manual

FR mode d'emploi

IT manuale di istruzioni

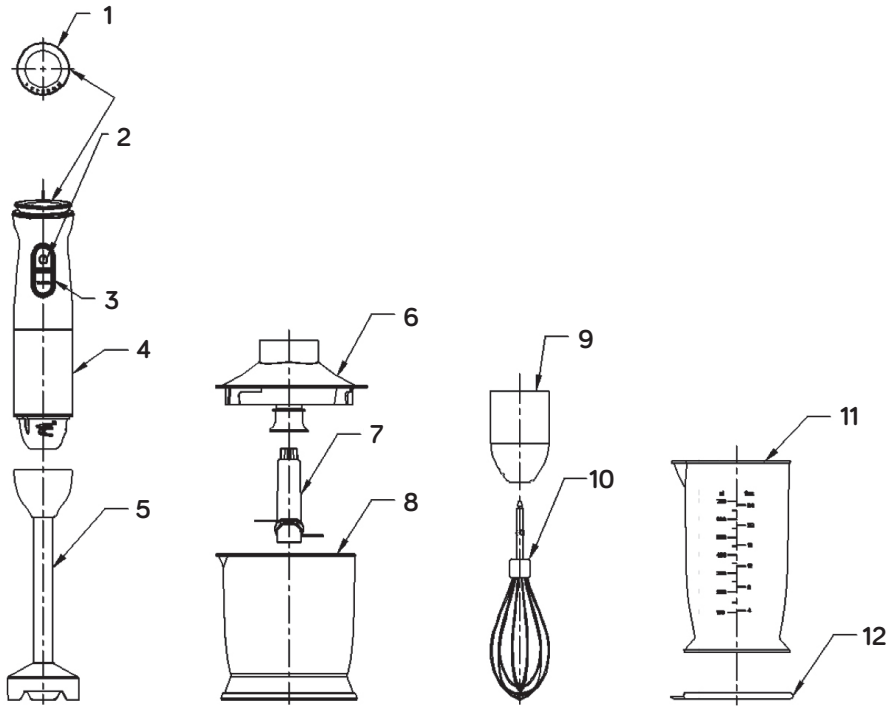


FIG. 1

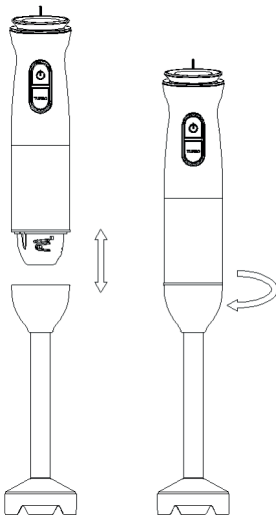


FIG. 2

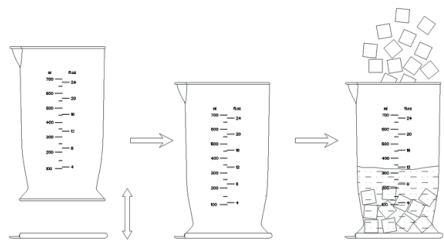


FIG. 3

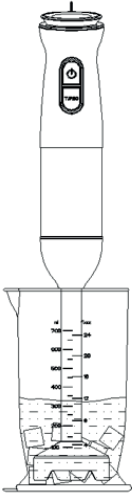


FIG. 4

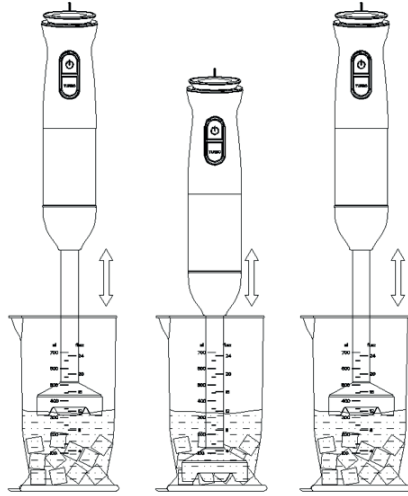


FIG. 5

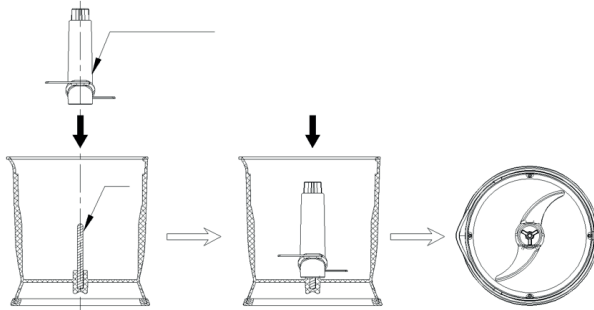


FIG. 6

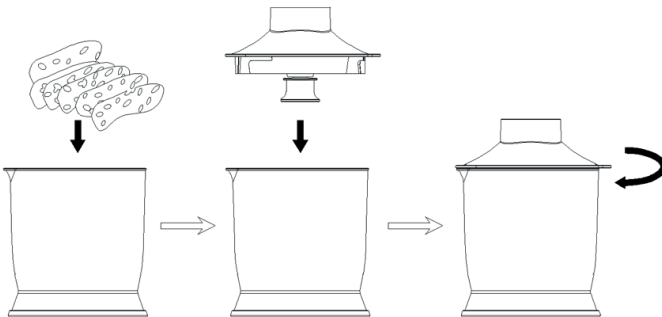


FIG. 7

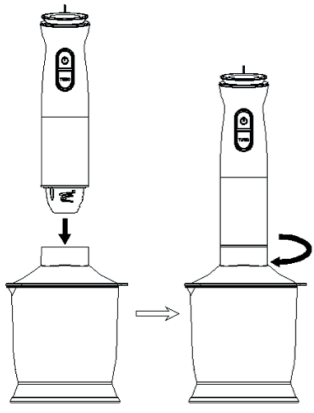


FIG. 8

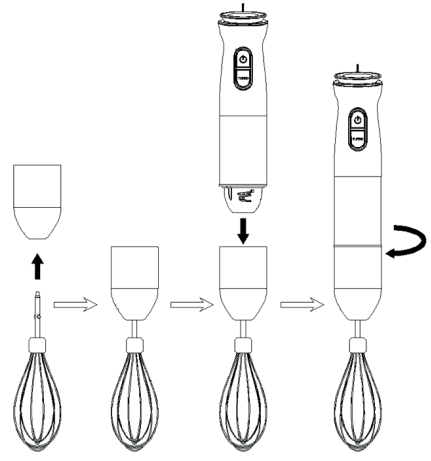
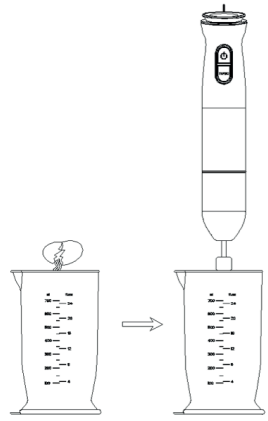


FIG. 9



LE AGRADECEMOS QUE HAYA ELEGIDO UFESA Y ESPERAMOS
QUE EL PRODUCTO LE SATISFAGA.

ATENCIÓN

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO.
GUÁRDELAS EN UN LUGAR SEGURO POR SI NECESITA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

DESCRIPCIÓN

1	Regulador de velocidad
2	Pulsador velocidad ajustable
3	Pulsador velocidad alta (turbo)
4	Unidad principal
5	Cuchilla de mezclado
6	Tapa de la picadora *
7	Cuchilla picadora *
8	Picadora *
9	Soporte para batidor *
10	Batidor *
11	Vaso
12	Tapa del vaso/base antideslizante

* Accesorios incluidos según el modelo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de asistencia técnica u otras personas con una cualificación equivalente deberán sustituirlo para evitar riesgos.

Respete los tiempos de funcionamiento de los accesorios se-

gún se indica en cada apartado del manual.

Para limpiar el aparato, siga las indicaciones del manual en el apartado dedicado a la conservación y limpieza.

Advertencia: Existe riesgo de lesiones por un uso inadecuado.

Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el bol y durante la limpieza.

Vigile al verter el líquido caliente en la batidora, ya que podría ser expulsado del aparato debido a una repentina acción del vapor.

Desconecte siempre la batidora de la corriente cuando no vaya a utilizarse y antes de cualquier acción de montaje, desmontaje y limpieza.

Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar algún accesorio o si debe aproximarse a piezas que se mueven durante el uso.

Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable alejados del alcance de los niños.

Este aparato puede utilizarse por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia, si se les ha proporcionado la supervisión o las instrucciones adecuadas respecto al uso de un modo seguro y son conscientes de los riesgos que conlleva.

Los niños no deben utilizarlo como juguete.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Este aparato está diseñado para uso doméstico y en ningún caso deberá hacerse servir para uso comercial o industrial. Cualquier uso incorrecto o manejo inadecuado del producto anulará e invalidará la garantía.

Antes de conectar el producto, compruebe que la tensión de red es la misma que la que se indica en la etiqueta del producto.

El cable de conexión a la red no debe estar enredado o enrollado alrededor del producto durante el uso de este.

No utilice el dispositivo ni lo conecte o desconecte de la corriente con las manos y/o los pies húmedos.

Para un perfecto efecto de sellado de la cuchilla de mezcla, evite que esta trabaje sin carga.

No tire del cable de conexión para desenchufarlo ni lo utilice como asa.

Desconecte inmediatamente el producto de la red en caso de detectar averías o daños y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. A fin de evitar riesgos o peligros, no abra el aparato. Solo personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede llevar a cabo reparaciones u otras operaciones en el aparato.

B&B TRENDS SL. declina cualquier responsabilidad por los daños que puedan ocasionarse a personas, animales u objetos como consecuencia de la no observación de las advertencias anteriores.

INSTRUCCIONES DE USO

CÓMO USAR LA CUCHILLA DE MEZCLADO

Este accesorio está indicado para preparado de salsas, sopas, mayonesa, comida de bebés o personas mayores y/o mezcla de bebidas, batidos, etc.

1- Instalar la cuchilla de mezclado girándola hasta quedar fijada en la unidad principal (Fig. 1)

2- Cortar los alimentos en cubos no mayores de 15 mm, a continuación introducirlos en el vaso y añadir un poco de agua hervida fría o agua normal, leche, etc. (Fig. 2)

Colocar el vaso sobre un posavasos y a continuación introducir en él alimentos y agua

3- Conectar el cable a la toma de corriente

4- Colocar la cuchilla de mezclado en el vaso (Fig. 3)

5- El aparato continuará trabajando al pulsar el botón de velocidad alta o baja. Para mezclar bien los alimentos y de forma rápida, agarre el vaso con una mano y sostenga con la otra la unidad principal en un movimiento hacia arriba y hacia abajo. Para detener el aparato, simplemente debe pulsar el interruptor. (Fig. 4)

6- Desconecte el enchufe de la toma de corriente una vez finalizado el proceso.

Atención:

- El tiempo de trabajo continuado de los accesorios deberá ser inferior a 1 minuto.
- Para un perfecto sellado de la cuchilla de mezcla, evite que esta trabaje sin líquido.

CÓMO UTILIZAR LA PICADORA

Este accesorio es especialmente indicado para picar carne, jengibre, ajo, y trocear zanahoria, salsa de chile, etc.

1- Ajuste de la cuchilla de picar en el eje de la picadora (Fig. 5)

2- Cortar el material alimentario a un tamaño y forma apropiados. Ejemplo: cortar la carne a una medida 2 cm * 2 cm * 6 cm; cortar la cebolla en 4-6 discos, etc. Poner el alimento listo en la picadora y cerrar la tapa. (Fig. 6)

3- Cierre la unidad principal y bloquee la tapa. A continuación, conecte el aparato y pulse el interruptor de inicio. Una vez picado el alimento según lo esperado, puede soltar el interruptor y el aparato dejará de funcionar.

Finalmente, desconecte el cable de alimentación y vierta los alimentos procesados. (Fig. 7)

Consejos de uso:

El botón de alta velocidad debe utilizarse para picar carne, especialmente la función turbo, la cual con apenas 10 segundos permite obtener una carne picada perfecta.

Se recomienda utilizar el botón de baja velocidad para cortar zanahorias, jengibre, ajo y pimienta en grano. Gire a la velocidad baja unos 15 segundos para obtener un mejor efecto.

El mejor material alimentario para procesar: Carne de res magra sin tendones, carne de cerdo magra sin piel ni hueso. La proporción de carne magra no debe exceder la quinta parte de toda la pieza de carne para picar, de lo contrario afectará al efecto de picado.

CÓMO USAR EL BATIDOR

1- Introducir el batidor en el soporte del batidor y a continuación bloquear la unidad principal. (Fig. 8)

2- Añadir las claras de 4-5 huevos al vaso, y a continuación introducir el batidor. Conectar y pulsar el botón de alta velocidad para iniciar. Una vez obtenida la espuma de clara de huevo, ya puede soltar el interruptor y el aparato dejará de funcionar. Finalmente, desconecte el cable de alimentación. (Fig. 9)

Aviso

Máxima eficiencia tras la mezcla: Ponga la taza boca abajo para comprobar que no cae ningún resto de clara de huevo.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar.

No toque la cuchilla.

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

No utilice cepillos metálicos, cepillos de nylon, productos domésticos abrasivos, diluyentes u otros pro-

ductos de limpieza similares para limpiar el aparato, ya que pueden dañar la estructura superficial del mismo.

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

Requisitos de limpieza para cada accesorio

Accesorios & Limpieza	Fregado	Enjuague	Limpieza por inmersión	Lavavajillas	Observación
Cuchilla de mezclado	✓	✓	✗	✗	No sumergir en agua
Vaso	✓	✓	✓	✓	
Soporte batidor	✓	✗	✗	✗	No sumergir en agua
Batidor	✓	✓	✓	✓	
Tapa de la picadora	✓	✗	✗	✗	No sumergir en agua
Picadora	✓	✓	✓	✓	
Cuchilla picadora	✗	✓	✓	✓	

Tabla de recetas

Carga	Tiempo	Velocidad	Accesorio
Zanahorias remojadas: 280g. Agua: 420g	10"	MÁXIMO	Cuchilla mezclado
Dados de carne: 200g	10"	MÁXIMO	Picadora
Clara de huevo: 4-5 huevos	90-120"	MÁXIMO	Batidor
Crema: 250ml	60-75"	MÁXIMO	Batidor

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



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

PORTUGUÊS

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

AVISO

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

DESCRIÇÃO

1	Botão de controlo de velocidade
2	Botão de baixa velocidade / velocidade ajustável
3	Botão de alta-velocidade turbo
4	Unidade principal
5	Lâmina de mistura
6	Tampa da cortadora *
7	Lâmina de corte *
8	Cortadora *
9	Suporte da batedeira *
10	Batedeira *
11	Copo
12	Tampa do copo/base anti-derrapante

* Acessórios incluídos dependendo do modelo.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Se o cabo de alimentação for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, representante ou outras pessoas qualificadas de forma a evitar qualquer risco.

Respeite os tempos de operação dos acessórios indicados nas suas secções específicas do manual.

Proceder de acordo com a secção de manutenção e limpeza deste manual para limpar.

Aviso: Potenciais ferimentos devido a uma utilização incorreta!

Deverá ter cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, esvaziando a taça e durante a limpeza.

Tenha cuidado se for deitado líquido quente na misturadora, pois pode ser ejetado para fora do aparelho devido a vapores súbitos.

Desligue sempre a misturadora da fonte de alimentação se for deixada sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Desligue o aparelho e desligue da fonte de alimentação antes de trocar os acessórios ou de se aproximar das peças que se movem em utilização.

Este eletrodoméstico não deverá ser utilizado por crianças. Mantenha o eletrodoméstico e o seu cabo fora do alcance de crianças.

Os eletrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, desde que devidamente supervisionadas ou desde que recebam as devidas instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico.

AVISOS IMPORTANTES

Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e nunca deverá ser utilizado para fins comerciais ou industriais, sejam quais forem as circunstâncias. Qualquer utilização incorreta ou manuseamento indevido do produto anulará a garantia.

Antes de ligar o produto, verificar se a tensão elétrica é idêntica à indicada na etiqueta do produto.

O cabo de alimentação não pode ficar emaranhado ou enrolado em redor do produto durante a utilização.

Não utilizar o dispositivo, nem ligar ou desligar da fonte de alimentação com as mãos e/ou os pés molhados.

De modo a assegurar o efeito de selagem da lâmina de mistura, não permita que esta trabalhe sem carga.

Não puxar o cabo de alimentação de forma a desligá-lo nem utilizá-lo como pega.

Desligar imediatamente o produto da tomada elétrica em caso de falha ou danos e contactar um serviço de suporte técnico oficial. De forma a evitar riscos, não abrir o dispositivo. Apenas pessoal técnico qualificado do serviço de suporte técnico oficial da marca poderá levar a cabo reparações ou procedimentos no dispositivo.

A B&B TRENDS S.L. renuncia a qualquer responsabilidade por danos que possam ocorrer em pessoas, animais ou objetos, devido a incumprimento destes avisos.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

COMO UTILIZAR A LÂMINA DE MISTURA

Este acessório é especialmente adequado para processar molhos grossos, molhos, sopa, maionese, alimentos para bebés ou idosos e cocktails, batidos, etc.

1- Instalar o fecho de bloqueio rotativo da lâmina de mistura na unidade principal (Fig. 1)

2- Cortar os alimentos em cubos de não mais de 15 mm, depois colocá-los no copo e adicionar água fervida fria, ou água potável, leite, água, etc. (Fig. 2)

Colocar o tapete do copo sob o copo e colocar os alimentos e água no copo

3- Ligar o cabo de alimentação à tomada

4- Colocar a lâmina de mistura no copo (Fig. 3)

5- O produto irá continuar a funcionar carregando no botão de alta ou baixa velocidade. De modo a misturar os alimentos bem e rapidamente, utilize uma mão para segurar no copo e a outra mão para segurar na unidade principal para fazer o movimento de vaivém para cima e para baixo. Caso deseje parar este produto, basta carregar no interruptor. (Fig. 4)

6- Retire a ficha da tomada depois do funcionamento.

Atenção:

- O tempo de funcionamento contínuo deve ser inferior a 1 minuto.
- De modo a assegurar o efeito de selagem da lâmina de mistura, não permita que esta trabalhe sem mergulhar nos líquidos.

COMO UTILIZAR A CORTADORA

Este acessório é especialmente adequado para cortar carne, gengibre, alho e fazer granulado de cenoura, molho de chili, etc.

1- Colocar a lâmina da cortadora no eixo da cortadora (Fig. 5)

2- Cortar os alimentos no formato e tamanho apropriados. Por exemplo, cortar carne no tamanho de 2cm*2cm* 6cm; cortar cebola em 4-6 rodelas, etc. Colocar os alimentos preparados na cortadora e fechar a tampa da cortadora. (Fig. 6)

3- Deixar a unidade principal rodar o fecho de bloqueio rotativo para a tampa da cortadora, e depois ligar e premir o interruptor. Assim que os alimentos estiverem cortados conforme desejar, desligue o interruptor e o produto irá parar de trabalhar. Finalmente, deve primeiro desligar o cabo de alimentação e, depois, despejar os alimentos processados. (Fig. 7)

Algumas dicas de funcionamento:

O botão de alta velocidade deve ser utilizado ao cortar carne, especialmente a função turbo, pois só demora cerca de 10 segundos e a espuma da carne tem um sabor melhor.

Recomenda-se utilizar o botão de baixa velocidade para cortar cenouras, gengibre, alho e partículas de pimento. Colocar em baixa velocidade durante cerca de 15 segundos pode permitir obter um efeito melhor.

O melhor material alimentar para processar carne: Carne de vaca magra sem tendões, carne de porco magra sem pele e ossos. A proporção de carne gorda não deve exceder um quinto de toda a peça de carne para cortar, pois de outro modo irá afetar o efeito de cortar.

COMO UTILIZAR A BATEDEIRA

1- Inserir a batedeira nos componentes para bater as claras de ovo e, depois, fixe-a à unidade principal. (Fig. 8)

2- Adicionar claras de 4-5 ovos no copo e, depois, colocar a batedeira. Ligar e utilizar o botão de alta velocidade. Assim que as claras de ovos estiverem em castelo, desligue o interruptor e o produto irá parar de trabalhar. Finalmente, desligue o cabo de alimentação (Fig. 9)

Aviso de aquecimento:

A eficiência otimizada após bater: Colocar o copo virado para baixo e que não escorra nenhum líquido da clara de ovo.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Deve desligar o cabo de alimentação antes da limpeza.

Não tocar na lâmina afiada.

Utilize um pano seco para limpar o corpo do produto. Está estritamente proibido lavar a unidade principal com água ou mergulhá-la em água.

Não utilize uma escova de metal, uma escova de nylon, um produto de limpeza doméstico, diluente ou outros produtos de limpeza semelhantes para limpar este produto, pois poderão danificar a estrutura da superfície do produto.

Utilize um pano limpo suave para limpar a sujidade no cabo de alimentação.

Os requisitos de limpeza de cada um dos acessórios funcionais.

Acessórios & Limpeza	Esfregar	Passar por água	Limpeza por imersão	Máquina de lavar loiça	Atenção
Lâmina de mistura	✓	✓	✗	✗	Não mergulhar em água
Copo	✓	✓	✓	✓	
componentes para bater claras de ovo	✓	✗	✗	✗	Não mergulhar em água
batedeira	✓	✓	✓	✓	
Tampa da cortadora	✓	✗	✗	✗	Não mergulhar em água
Cortadora	✓	✓	✓	✓	
Lâmina de corte	✗	✓	✓	✓	

Tabela de receitas

Carga	Tempo	Velocidade	Acessório
Cenoura ensopada: 280g - Água: 420g	10"	MÁX.	Misturadora
Cortar carne: 200g	10"	MÁX.	Cortadora
Claras de ovo: 4-5 ovos	90-120"	MÁX.	Bater
Natas: 250ml	60-75"	MÁX.	Bater

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



Este produto está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU quanto a dispositivos elétricos e eletrônicos, conhecida como REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos), que disponibiliza o enquadramento legal dentro da União Europeia para a eliminação e reutilização de resíduos eletrônicos e elétricos. Não eliminar este produto no caixote do lixo. Dirigir-se antes ao centro de recolha de resíduos elétricos e eletrônicos da área de residência.

ENGLISH

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

WARNING

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

DESCRIPTION

1	Speed control knob
2	Low speed button / speed adjustable
3	Turbo high speed button
4	Main unit
5	Blending blade
6	Chopper lid *
7	Chopping blade *
8	Chopper *
9	Whisk support *
10	Whisk *
11	Beaker
12	Beaker cover/anti slip base

* Accessories included depending on model.

SAFETY INSTRUCTIONS

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Respect the operating times of the accessories indicated in their specific sections of the manual.

Proceed according to maintenance and cleaning section of this manual for cleaning.

Warning: potential injury from misuse!

Care shall be taken when handling the sharp cutting blades , emptying the bowl and during cleaning.

Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed for home use and should never be used for commercial or industrial use under any circumstances. Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void.

Prior to plugging in the product, check that your mains voltage is the same as the one indicated on the

product label.

The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use.

Do not use the device, or connect and disconnect to the supply mains with the hands and / or feet wet.

In order to ensure the sealing effect of blending blade, please do not allow the blending blade to work without load.

Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

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

INSTRUCTIONS FOR USE

BLENDING WITH SPEED KNOB

This accessory is special suitable for processing dip, sauce, soup, mayonnaise, baby or aged people food and mixed drinks, milk shake, etc.

1- Installing the blending blade turn-lock clasp on the main unit (Fig. 1)

2- Cutting the food into cubic block that no more than 15 mm, then put them into beaker and add some cold boiled water, or drinking water, milk,water,milk,etc. (Fig. 2)

Place the cup mat under the beaker add food and water into beaker

3- plug the power cord into power socket

4- Put the blending blade into beaker (Fig. 3)

5- The product will continue to work by pressing on high or low speed button. In order to blend the food well and quickly, please use your one hand to hold the beaker, the other hand to hold the main unit to do up and down reciprocating movement. If you want to stop this product, just press on the switch button. (Fig. 4)

6- Pull the plug out of the power socket after working.

Attention

- The accessories continuous working time should less than 1 minute.
- In order to ensure the sealing effect of blending blade, please do not allow the blending blade to work without immersing into liquids.

HOW TO USE THE CHOPPER

This accessory is special suitable for chopping meat, ginger, garlic, and making carrot granule, chili sauce, etc.

1- Setting the chopping blade into chopper shaft (Fig. 5)

2- Cutting the food material into appropriate shape and size. For example: cut meat into 2cm*2cm* 6cm size; cut onion into 4-6 disc, etc. Put the ready food into chopper and lock the chopper lid. (Fig. 6)

3- Let the main unit turn-lock clasp to the chopper lid, and then plug in and press the switch button. Once the food material chopped to your expected effect, just hand off the switch button, and the product will stop working. Finally, you should unplug the power cord firstly and then pour out the processed food. (Fig. 7)

Some operation tips:

High speed button should be used when meat chopping, especially the turbo function, as it only takes about 10 second and the meat foam taste better.

It is recommended to use low speed button when chopping carrots, ginger, garlic and pepper particles. Turn to the low speed to work around 15 seconds can get better effect.

The best food material to process meat: Lean beef without tendon, lean pork without pigskin and bone. The proportion of fat meat should not exceed one fifth of the whole piece of chopping meat, otherwise it will affect the chopping effect.

HOW TO USE THE WHISK

1- Inserting the whisk into egg white beating components, and then lock it to the main unit. (Fig. 8)

2- Adding egg whites of 4-5 eggs into beaker, and then put the whisk into it. Plug in and use high speed button to work. Once the egg white formed foam, hand off the switch button and the product will stop working. Finally, unplug the power cord. (Fig. 9)

Warm prompt:

The optimum efficiency after mixing: Put the cup upside down, and there is no egg white liquid flow out.

MAINTENANCE AND CLEANING

You should unplug the power cord plug before cleaning.

Do not touch the sharp blade.

Please use dry dishcloth to wipe the product body. And it is strictly prohibited to let the main unit rinse with water or immerse to the water.

Please do not use metal brush, nylon brush, household cleanser, diluent and other similar cleaning supplies to clean this product, as they may damage the product surface structure.

Please use soft dry cloth to wipe the dirt on the power cord.
The cleaning requirements of each functional accessories.

The cleaning requirements of each functional accessories

Accessories & Cleaning	Scrubbing	Rinsing	Immersion cleaning	Dishwasher	Remark
Blending blade	✓	✓	✗	✗	Do not immerse into water
Beaker	✓	✓	✓	✓	
egg white beating components	✓	✗	✗	✗	Do not immerse into water
whisk	✓	✓	✓	✓	
Chopper lid	✓	✗	✗	✗	Do not immerse into water
Chopper	✓	✓	✓	✓	
Chopping blade	✗	✓	✓	✓	

Table of récpes

Load	Time	Speed	Accessory
Soaked carrot: 280g - Water: 420g	10"	MAX	Blender
Dice meat: 200g	10"	MAX	Chopper
Egg white: 4-5eggs	90-120"	MAX	Whisk
Cream: 250ml	60-75"	MAX	Whisk

PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection centre closest to your home.

FRANÇAIS

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

ATTENTION

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

DESCRIPTION

1	Bouton de contrôle de la vitesse
2	Bouton à faible vitesse / vitesse réglable
3	Bouton à grande vitesse Turbo
4	Unité principale
5	Lame à mélanger
6	Couvercle hachoir *
7	Lame de hachoir *
8	Hachoir *
9	Support batteur *
10	Batteur *
11	Gobelet
12	Couvercle gobelet/base antidérapante

* Accessoires inclus selon le modèle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, un de ses agents de service ou toutes personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.

Respectez les temps de fonctionnement des accessoires indiqués dans leurs rubriques spécifiques du manuel.

Respectez les instructions de la section relative à l'entretien et au nettoyage indiquées dans le présent manuel au moment de procéder au nettoyage de l'appareil.

Avertissement : Blessure potentielle en raison d'une mauvaise utilisation !

Faites attention lors du maniement des lames de coupe aiguisées, en vidant le bol et pendant le nettoyage.

Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le blender car il peut être éjecté en dehors de l'appareil en raison d'une vaporisation soudaine.

Débranchez toujours le blender du secteur si vous le laissez sans surveillance et avant de monter, démonter et nettoyer.

Arrêtez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer les accessoires ou s'approcher des parties en mouvement pendant l'utilisation.

Cet appareil ne doit être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

Ces appareils peuvent être utilisés par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été encadrées ou après leur avoir expliqué comment utiliser l'appareil de façon sûre, et après s'être assuré qu'elles sont conscientes des dangers encourus.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et ne doit en aucun cas faire l'objet d'un usage commercial ou industriel. Toute utilisation inappropriée ou mauvaise manipulation du produit entraînera l'annulation de la garantie.

Avant de brancher le produit, vérifiez que la tension secteur est la même que celle indiquée sur l'étiquette du produit.

Le cordon d'alimentation secteur ne doit pas être emmêlé ou enroulé autour du produit durant l'utilisation de ce dernier.

N'utilisez pas l'appareil et ne le branchez ni débranchez du secteur avec les mains ou pieds humides.

Afin de vous assurer de l'effet d'étanchéité de la lame à mélanger, veuillez ne pas utiliser la lame à mélanger à vide.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ou l'utiliser comme une poignée.

Débranchez immédiatement le produit du secteur en cas de panne ou détérioration et contactez le service d'assistance technique officiel. Afin d'éviter tout danger, n'ouvrez pas l'appareil. Seul un personnel technique qualifié du service officiel d'assistance technique officiel de la marque est habilité à procéder à des réparations ou toutes autres interventions sur l'appareil.

B&B TRENDS SL. décline toute responsabilité quant aux dommages pouvant toucher les personnes, animaux ou objets, dus au non-respect de ces avertissements.

MODE D'EMPLOI

COMMENT UTILISER LA LAME A MELANGER

Cet accessoire convient particulièrement pour réaliser dip, sauce, soupe, mayonnaise, de la nourriture pour bébé ou personnes âgées et des boissons mélangées, milk-shake, etc.

1- Installation du fermoir tournant de la lame à mélanger sur l'unité principale (Fig. 1)

2- Coupez les aliments en cube inférieur à 5 mm, puis mettez-les dans le gobelet et ajoutez un peu d'eau froide ou chaude, ou de l'eau de boisson, du lait, etc. (Fig. 2)

Placez le sous-gobelet sous le gobelet, ajoutez les aliments et l'eau dans le gobelet

3- branchez le cordon d'alimentation dans la prise

4- Mettez la lame à mélanger dans le gobelet (Fig. 3)

5- Le produit fonctionnera en appuyant sur le bouton à grande ou faible vitesse. Afin de mélanger la nourriture correctement et rapidement, utilisez une main pour tenir le gobelet et l'autre main pour tenir l'unité principale en faisant des mouvements de bas en haut. Si vous souhaitez arrêter ce produit, appuyez simplement sur le bouton. (Fig. 4)

6- Retirez la fiche de la prise une fois terminé.

Attention :

- Le temps de fonctionnement continu des accessoires doit être inférieur à 1 minute.
- Afin de vous assurer de l'effet d'étanchéité de la lame à mélanger, veuillez ne pas utiliser la lame à mélanger sans qu'elle ne soit immergée dans du liquide.

COMMENT UTILISER LE HACHOIR

Cet accessoire convient particulièrement pour hacher de la viande, du gingembre, de l'ail et réaliser des granules de carottes, de la sauce chili, etc.

1- Pose de la lame hachoir sur l'axe hachoir (Fig. 5)

2- Découpe des aliments sous la forme et la taille appropriées. Par exemple : découpe de la viande en 2 cm*2 cm* 6 cm ; découpe de l'oignon en 4-6 disques, etc. Mettre les aliments prêts dans le hachoir et fermer le couvercle du hachoir. (Fig. 6)

3- Posez le fermoir tournant de l'unité principale sur le couvercle du hachoir, et ensuite branchez et appuyez sur le bouton. Une fois les aliments hachés selon vos souhaits, relâchez le bouton et l'appareil s'arrêtera. Vous pouvez ensuite débrancher le cordon d'alimentation et retirer les aliments hachés. (Fig. 7)

Quelques autres astuces :

Le bouton à grande vitesse doit être utilisé pour hacher de la viande, particulièrement la fonction turbo, car elle ne dure qu'environ 10 secondes et la viande hachée est meilleure.

Il est recommandé d'utiliser le bouton à faible vitesse pour hacher des carottes, du gingembre, de l'ail et des grains de poivre. Le fonctionnement à faible vitesse pendant environ 15 secondes peut avoir un meilleur effet.

Les meilleurs produits alimentaires pour la viande : Bœuf maigre sans nerf, porc maigre sans couenne ni os. La proportion de viande grasse ne doit pas dépasser un cinquième du morceau total de viande haché, sinon cela affecte l'effet de hachage.

COMMENT UTILISER LE BATTEUR

1- Mettez le fouet dans les blancs d'œufs, et l'enclenchez ensuite sur l'unité principale. (Fig. 8)

2- Ajoutez les blancs d'œufs de 4-5 œufs dans le gobelet, et y mettre ensuite le batteur. Branchez et appuyez sur le bouton à grande vitesse. Une fois les blancs d'œufs montés en neige, relâchez le bouton et l'appareil s'arrêtera. Débranchez ensuite le cordon d'alimentation. (Fig. 9)

Astuce :

L'efficacité optimale après mélange : Renversez le gobelet et les blancs d'œufs ne doivent pas couler.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Vous devez débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer.

Ne touchez pas la lame tranchante.

Veuillez utiliser des torchons pour essuyer le corps du produit. Il est strictement interdit de laver l'unité

principale avec de l'eau ou de l'immerger dans de l'eau.

Veuillez ne pas utiliser de brosse en métal, de brosse en nylon, de nettoyeur ménager, de diluant et d'autres produits nettoyants similaires pour nettoyer ce produit car ils peuvent endommager la surface du produit.

Veuillez utiliser un chiffon doux pour essuyer la saleté sur le cordon d'alimentation.

Les exigences de nettoyage de chaque accessoire fonctionnel.

Accessoires & Nettoyage	Nettoyage	Rinçage	Nettoyage par immersion	Lave-vaisselle	Observation
Lame à mélanger	✓	✓	✗	✗	Ne pas immerger dans l'eau
Gobelet	✓	✓	✓	✓	
Fouet	✓	✗	✗	✗	Ne pas immerger dans l'eau
Batteur	✓	✓	✓	✓	
Couvercle hachoir	✓	✗	✗	✗	Ne pas immerger dans l'eau
Hachoir	✓	✓	✓	✓	
Lame de hachoir	✗	✓	✓	✓	

Tableau de recettes

Ingrédients	Temps	Vitesse	Accessoire
Carotte trempée : 280g. - Eau : 420g	10"	MAX	Blender
Morceau de viande : 200g	10"	MAX	Hachoir
Blanc d'œufs : 4-5 œufs	90-120"	MAX	Batteur
Crème 250ml	60-75"	MAX	Batteur

ÉLIMINATION DU PRODUIT



Ce produit est conforme à la Directive Européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) qui fournit le cadre légal applicable dans l'Union Européenne pour l'élimination et la réutilisation de déchets d'équipements électriques et électroniques. Ne jetez pas ce produit à la poubelle, rendez-vous au centre de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques le plus proche de chez vous.

VI RINGRAZIAMO PER AVER SCELTO UFESA. CI AUGURIAMO CHE IL PRODOTTO SODDISFI APPIENO LE VOSTRE ASPETTATIVE.

ATTENZIONE

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI D'USO. CONSERVARE LE ISTRUZIONI IN LUOGO SICURO PER CONSULTAZIONI FUTURE.

DESCRIZIONE

1	Pulsante di regolazione della velocità
2	Pulsante bassa velocità / velocità regolabile
3	Pulsante turbo alta velocità
4	Unità principale
5	Lama di miscelazione
6	Coperchio tritatutto *
7	Lama di taglio *
8	Tritatutto *
9	Supporto frusta *
10	1Frusta *
11	Bicchiere
12	Copertura bicchiere/base antiscivolo

* Accessori inclusi a seconda del modello.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per evitare pericoli, qualora il cavo di alimentazione risulti danneggiato, questo dovrà essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato, o da personale ugualmente qualificato.

Rispettare i tempi di funzionamento degli accessori indicati nelle sezioni specifiche del manuale.

Per la pulizia dell'apparecchio, procedere secondo le istruzioni nel paragrafo di questo manuale dedicato a manutenzione e pulizia.

Attenzione: Possibili lesioni derivanti da un uso non corretto.

Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame affilate, durante lo svuotamento e la pulizia della coppa.

Fare attenzione se viene versato del liquido bollente nel frullatore, poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa di una vaporizzazione improvvisa.

Scollegare sempre il frullatore dalla presa quando viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla presa prima di cambiare gli accessori o di toccare i pezzi in movimento.

Questo dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, purché sotto supervisione o istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e con la consapevolezza dei rischi implicati.

Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio.

AVVERTENZE IMPORTANTI

L'apparecchio è destinato all'esclusivo uso domestico e in nessun caso deve essere impiegato per usi commerciali o industriali. Qualsiasi uso scorretto o improprio del prodotto renderà nulla la garanzia.

Prima di collegare il prodotto alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione di rete sia analoga a quella indicata sull'etichetta del prodotto stesso.

Durante l'uso dell'apparecchio, il cavo non deve essere aggrovigliato o avvolto intorno all'apparecchio stesso.

Non utilizzare l'apparecchio, né collegarlo o scollegarlo dalla rete elettrica, con le mani e/o i piedi bagnati.

Per poter assicurare l'effetto sigillante della lama, non farla girare senza carico.

Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa, né usarlo come maniglia.

Scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica in caso di guasto o danno e contattare un centro di assistenza tecnica autorizzato. Per evitare qualsiasi rischio di pericolo, non smontare l'apparecchio. Solo il personale tecnico qualificato del centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal marchio può svolgere riparazioni o interventi sull'apparecchio.

B&B TRENDS SL declina ogni responsabilità per danni a persone, animali o cose derivanti da un impiego non conforme alle presenti avvertenze...

ISTRUZIONI PER L'USO

COME USARE LA LAMA DI MISCELAZIONE

Questo dispositivo è particolarmente adatto per elaborare salse, zuppe, maionese, cibi per adulti e bambini e bevande miscelate, frullati, ecc.

- 1- Installare il fermaglio con chiusura a scatto della lama di miscelazione sull'unità principale (Fig. 1)
- 2- Tagliare il cibo in cubetti non superiori a 15 mm, quindi inserirli nel bicchiere e aggiungere acqua fredda, acqua calda, latte, ecc. (Fig. 2)

Coperchio bicchiere e caraffa

Posizionare il tappetino della caraffa sotto il bicchiere e aggiungere il cibo e l'acqua nel bicchiere

- 3- collegare il cavo di alimentazione nella presa
- 4- Inserire la lama di miscelazione nel bicchiere (Fig. 3)
- 5- Il prodotto continuerà a funzionare premendo il pulsante di alta o bassa velocità. Per poter miscelare al meglio e velocemente il cibo, tenere con una mano il bicchiere e con l'altra l'unità principale per eseguire un movimento continuo dall'alto verso il basso. Se si desidera arrestare il dispositivo, premere l'interruttore di alimentazione. (Fig. 4)
- 6- Estrarre il cavo dalla presa dopo l'utilizzo.

Attenzione:

- Il tempo di funzionamento continuo degli accessori non deve superare 1 minuto.
- Per poter assicurare l'effetto sigillante della lama, farla girare soltanto se immersa in dei liquidi.

COME UTILIZZARE IL TRITATUTTO

Quest'accessorio è particolarmente adatto per tritare carne, zenzero, aglio e preparare granulati di carote, salsa chili, ecc.

1- Montare la lama tritatutto nel supporto tritatutto (Fig. 5)

2- Tagliare il cibo in forme e dimensioni appropriate. Ad esempio: tagliare la carne in pezzi di 2cm*2cm*6cm; tagliare la cipolla in 4-6 anelli, ecc. Inserire il cibo pronto nel tritatutto e bloccare il coperchio. (Fig. 6)

3- Inserire l'unità principale tramite il fermaglio con chiusura a scatto al coperchio del tritatutto, quindi collegare il dispositivo e premere l'interruttore di accensione. Una volta tritato il cibo nella modalità desiderata, rilasciare l'interruttore e il dispositivo si arresterà. Infine, staccare dapprima il cavo di alimentazione e poi versare il cibo elaborato. (Fig. 7)

Alcuni suggerimenti di utilizzo:

Il pulsante di alta velocità deve essere usato quando si trita la carne, in particolare la funzione di turbo, poiché impiega solo 10 secondi e la carne ha un sapore migliore.

Si raccomanda di usare il pulsante di bassa velocità quando si tritano carote, zenzero, aglio e pepe. Utilizzare la bassa velocità per 15 secondi per ottenere un effetto migliore.

I migliori tagli di carne da tritare: Carne magra bovina senza nervi, carne magra suina senza cotenna e ossa. La proporzione della carne grassa non deve eccedere un quinto dell'intero pezzo di carne da tritare.

COME USARE LA FRUSTA

1- Inserire la frusta nelle componenti per sbattere gli albumi, quindi fissarla all'unità principale. (Fig. 8)

2- Aggiungere gli albumi di 4-5 uova nel bicchiere, quindi inserire la frusta. Collegare il cavo e utilizzare il dispositivo con il pulsante di alta velocità. Una volta montati gli albumi a neve, rilasciare l'interruttore e il dispositivo si arresterà. Infine, scollegare il cavo di alimentazione. (Fig. 9)

Avviso:

Efficienza ottimale dopo la miscelazione: Posizionare la caraffa sottosopra, affinché non fuoriesca il liquido degli albumi.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Scollegare il cavo di alimentazione prima di pulire il dispositivo.

Non toccare la lama affilata.

Utilizzare un panno asciutto per pulire l'unità. È severamente proibito sciacquare l'unità principale o immergerla nell'acqua.

Non utilizzare spazzole metalliche, in nylon, detergenti casalinghi, diluenti o altri prodotti di pulizia simili per pulire il dispositivo, poiché possono danneggiare la struttura superficiale del prodotto.

Utilizzare un panno morbido asciutto per pulire lo sporco dal cavo di alimentazione.

Requisiti di pulizia di ogni accessorio funzionale.

Accessori & Pulizia	Strofinamento	Risciacquo	Lavaggio a immersione	Lavastoviglie	Nota
Lama di miscelazione	✓	✓	✗	✗	Non immergere in acqua
Bicchiere	✓	✓	✓	✓	
componenti di sbattimento albume	✓	✗	✗	✗	Non immergere in acqua
Frusta	✓	✓	✓	✓	
Coperchio tritatutto	✓	✗	✗	✗	Non immergere in acqua
Tritatutto	✓	✓	✓	✓	
Lama di taglio	✗	✓	✓	✓	

Tabella delle ricette

Carico	Tempo	Velocità	Accessorio
Carota bagnata: 280g. - Acqua: 420g	10"	MAX	Frullatore
Carne a pezzi: 200g	10"	MAX	Tritatutto
Albume: 4-5 uova	90-120"	MAX	Frusta
Panna: 250ml	60-75"	MAX	Frusta

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), la quale fornisce il contesto giuridico applicabile entro l'Unione Europea in materia di smaltimento e riutilizzo dei dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani, bensì recarsi presso il più vicino centro di raccolta differenziata.

BOLETÍN DE GARANTÍA

B&B TRENDS, SL. garantiza la conformidad de este producto al uso para el que se destina, durante un periodo de dos años. Durante la vigencia de esta garantía y en caso de avería, el usuario tiene derecho a la reparación y en su defecto, a la sustitución del producto, sin cargo alguno, salvo que una de estas opciones resultase imposible o desproporcionada, y entonces podrá optar por una rebaja en el precio o anulación de la venta debiendo acudir en este caso al establecimiento vendedor; también cubre la sustitución de piezas de recambio siempre y cuando, en ambos casos, se haya utilizado el producto conforme a las recomendaciones especificadas en este manual, y no se haya manipulado indebidamente por terceras personas no acreditadas por B&B TRENDS, SL. La garantía no cubrirá las piezas sujetas a desgaste. La presente garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en la ley 1/2007 sobre garantías en la venta de bienes de consumo.

UTILIZACIÓN DE LA GARANTÍA

Para la reparación del producto, el consumidor deberá acudir a un Servicio Técnico autorizado por B&B TRENDS, SL. ya que cualquier manipulación indebida del mismo por personas no autorizadas por B&B TRENDS, SL., mal uso o uso inadecuado, conllevaría a la cancelación de esta garantía. Para el eficaz ejercicio de los derechos de esta garantía debe entregarse debidamente cumplimentada y acompañarse de la factura, el ticket de compra o el albarán de entrega.

Esta garantía debe quedar en poder del usuario, así como la factura, el ticket de compra o el albarán de entrega para facilitar el ejercicio de estos derechos. Para Servicio técnico y atención post-venta fuera del territorio español rogamos remita su consulta al punto de venta donde adquirió el producto.

WARRANTY REPORT

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

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, SL., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, SL., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. The warranty must be fully completed and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty.

This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Spanish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item.

BOLETIM DE GARANTIA

B&B TRENDS SL. garante a conformidade deste produto com o uso ao qual se destina, durante um período de dois anos. Durante a vigência desta garantia e, em caso de avaria, o utilizador tem direito à reparação e, à sua falta, à substituição do produto, sem quaisquer custos, exceto se uma destas opções for impossível ou desproporcionada e aí poderá optar por um desconto no preço ou anulação da venda, devendo consultar neste caso o estabelecimento de venda; também cobre a substituição de peças de substituição sempre e quando, em ambos os casos, se tenha utilizado o produto em conformidade com as recomendações especificadas neste manual e não tenha sido manuseado indevidamente por terceiros não acreditados pela B&B TRENDS, SL. A garantia não cobra as peças sujeitas a desgaste. A presente garantia não afeta os direitos do consumidor conforme o previsto na Diretiva 1999/44/EC para os estados membros da união europeia.

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

Para a reparação do produto, o consumidor deverá dirigir-se a um Serviço Técnico autorizado pela B&B TRENDS, SL. já que qualquer manipulação indevida do mesmo por pessoas não autorizadas pela B&B TRENDS, SL., má utilização ou uso inadequado, implicará o cancelamento desta garantia. Para o exercício eficaz dos direitos desta garantia dever-se-á entregar, devidamente preenchido e acompanhado da fatura, o ticket de compra ou a nota de entrega.

Esta garantia deve ficar na posse do utilizador, assim como a fatura, o ticket de compra ou a nota de entrega, de modo a facilitar o exercício destes direitos. Para um serviço técnico e atendimento pós-venda fora do território espanhol, por favor envie a sua questão para o ponto de venda onde adquiriu o produto.

BULLETIN DE GARANTIE

B&B TRENDS, SL. garantit la conformité de ce produit utilisé aux fins auxquelles il est destiné, durant une période de deux ans. Pendant la durée de la présente garantie et en cas de panne, l'utilisateur aura droit à la réparation et, à défaut, à la restitution du produit, sans frais, excepté si l'une de ces options s'avérait impossible ou disproportionnée, pouvant alors choisir soit une réduction du prix soit l'annulation de la vente ; l'utilisateur devra alors contacter l'établissement vendeur ; la garantie couvre également le remplacement des pièces de rechange, à condition d'avoir utilisé, dans les deux cas, le produit conformément aux recommandations spécifiées dans le présent manuel, et qu'il n'ait pas fait l'objet d'une manipulation incorrecte par des tierces personnes non agréées par B&B TRENDS, SL. La garantie ne couvre pas les pièces soumises à l'usure. La présente garantie n'affecte pas les droits reconnus au consommateur en vertu de la Directive 1999/44/EC pour les États membres de l'Union européenne.

UTILISATION DE LA GARANTIE

Pour faire réparer l'appareil, le consommateur devra s'adresser au centre de contrôle technique agréé par B&B TRENDS, SL., car toute manipulation incorrecte effectuée par du personnel non-autorisé par B&B TRENDS, SL., mauvais usage ou usage non-conforme, entraînera l'annulation de la présente garantie. Pour exercer efficacement les droits de cette garantie, il faudra la présenter dûment remplie et accompagnée de la facture, ticket de caisse ou bon de livraison.

L'utilisateur devra conserver cette garantie, de même que la facture, le ticket de caisse ou le bon de livraison pour faciliter l'exercice de ces droits. Pour le service technique et l'assistance après-vente en dehors du territoire espagnol, nous vous prions de remettre vos questions au point de vente où vous avez acheté le produit.

SCHEDA DI GARANZIA

B&B TRENDS, SL. garantisce la conformità di questo prodotto per l'utilizzo previsto per un periodo di due anni. In caso di guasti durante il periodo di validità della presente garanzia, l'utente ha diritto alla riparazione o, se indisponibile, alla sostituzione del prodotto senza alcun addebito, ad eccezione dei casi in cui tali opzioni risultino impossibili o sproporzionate. In tal caso, l'utente può optare per una riduzione del prezzo o l'annullamento della vendita rivolgendosi al punto vendita. La presente garanzia copre inoltre la sostituzione di parti di ricambio purché il prodotto sia stato utilizzato conformemente alle indicazioni specificate nel presente manuale e non sia stato manipolato in maniera inadeguata da terzi non accreditati da B&B TRENDS, SL. La garanzia non copre le parti soggette a usura. La presente garanzia non ha alcun effetto sui diritti per i consumatori previsti dalla Direttiva 1999/44/CE per gli stati membri dell'Unione Europea.

UTILIZZO DELLA GARANZIA

Per la riparazione del prodotto, i consumatori devono rivolgersi a un centro di assistenza tecnica autorizzato da B&B TRENDS, SL., in quanto qualsiasi manipolazione inadeguata del prodotto da persone non autorizzate da B&B TRENDS, SL., utilizzo improprio o inadeguato comporta l'invalidazione della presente garanzia. Per un efficace esercizio dei diritti previsti dalla presente garanzia, questa deve essere presentata debitamente compilata e accompagnata da fattura, ricevuta di acquisto o documento di consegna.

Per agevolare l'esercizio di tali diritti, l'utente deve rimanere in possesso della presente garanzia, come anche di fattura, ricevuta di acquisto o documento di consegna. Per ricevere assistenza tecnica e servizi post-vendita al di fuori del territorio spagnolo, invitiamo a rivolgersi al punto vendita presso cui è stato acquistato il prodotto.



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

(+34) 902 997 053

sat@bbtrends.es

B&B TRENDS, S.L.

C. Catalunya, 24

P.I. Ca N'Oller 08130

Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) España

C.I.F. B-86880473

www.bbtrends.es

ALAVA**01012 VITORIA**

REPARACIONES BERNA
DOMINGO BELTRAN, 54
945 248 198
bernaabexuko@yahoo.es

01001 VITORIA

AREA GLOBAL
OLAGIBEL, 48
945128200
choni@area-global.com
romesa@area-global.com

ALBACETE**2003 ALBACETE**

V. CAMACHO
C/ PEDRO COCA, 50 LOCAL
967 22 45 54
jcamachosat@gmail.com

2004 ALBACETE

ELECTRICIDAD FRESNEDA S.L.
C/ Blasco Ibañez n° 13 Bajo
967231467
satfresneda@gmail.com

ALICANTE**03800 ALCOY**

SERT-TALLER DE ELECTRONICA
CID,12
965331412
serttv@gmail.com

3204 ELCHE

REP. PEQUEÑOS ELECTROD. S.U.R.L.
CONRADO DEL CAMPO 8
965425112
pascual.selva@gmail.com

03181 TORREVIEJA

ANTHONY ALLEN ASHMORE RODRI-
GUEZ (ELECT.MONTESINOS)
C/ORIHUELA, 43
966703505
e.montesinos2012@yahoo.es

ALMERIA**04867 MACAEL**

ELECTRO JUAN MOLINA SL
AVDA. ANDALUCIA, 6
950 445 529
juanmolina@electrodomesticosjuan-
molina.es

ASTURIAS**33003 OVIEDO**

TALLER AMABLE
SAN JOSE, 12 B
985223739
satamable@telecable.es

33900 SAMA DE LANGREO

ALGA NALON, S.L.
TORRE DE ABAJO, 8
985692242
algalanon@yahoo.es

AVILA**05005 AVILA**

CUCHILLERIA ANDRES
SAN PEDRO BAUTISTA N° 1
920 22 00 14
reparandres@gmail.com

5003 AVILA

Antonio San Segundo Gómez
(G.R. Goli Reparaciones)
C/SORIA, 6
920257815/606759754
imsatavila@gmail.com

BADAJOS**6002 BADAJOZ**

ELECTRONICA MIRANDA, S.L.
RAMON ALBARRAN, 17
924207428
emirandas@yahoo.es

6700 VILLANUEVA DE LA SERENA

ARFET,C.B.
HERNAN CORTES, 76-B
924841195
comercial@arfet.es

BARCELONA**08015 BARCELONA**

SUM. ELECT. DALMAU, S.C.P.
VILADOMAT, 108
934539276
sdalmau@ono.com

08240 MANRESA

SERVICIO ELDE - JORGE MANERO
BRUCH, 55
938728542
elde@eldeservei.com

08027 BARCELONA

SELAROM
PASSEIG MARAGALL, 102
933 521 805
amoralesnieto@hotmail.com

08020 BARCELONA

SAT MARINE, S.C.P.
C/HUELVA, 67-69
932664697
satmarine@satmarinescp.com

08620 SANT VICENÇ DELS HORTS

SAT JARO -
C/ MALAGA, 20-22
647 054 779
jroca78@gmail.com

08950 ESPLUGUES DE LLOBREGAT

SAT J. BAUTISTA
SANTIAGO RUSIÑOL, 27-29 LOCAL 5
933722157
satdireccion@satjbautista.com

08015 BARCELONA

SAT DORVEN,S.L.
DIPUTACION, 53
934243703
casensi@satdorven.com

08700 IGUALADA

SAT CUADRAS
SANT DOMENEC, 9-11
938045431
assumpta@satcuadras.com

08921 STA. COLOMA DE

SANZ SAT, S.L.
PRAT DE LA RIBA, 62
934 681 945
sanzsat@gmail.com

08030 BARCELONA

RICARDO GUEVARA GARCIA (RIGUÉ)
Ps. TORRAS I BAGES 50-58
933469902
reparacionesrigue@gmail.com

08401 GRANOLLERS

REP. ELECTRICAS SALVADO, S.L.
CARLES RIBA,5
938494073
salvado@salvadosl.com

8160 MONTMELÓ

RAMON ARCOS PLANAS (electrosat)
JOSEP TARRADELLAS, 2 LOCAL II
935720130
elite-electrosat@telefonica.net

08025 BARCELONA

KLEIN GERATE, C.
ROGER DE FLOR, 330
932137764
imma.klein@grupelde.com

08025 BARCELONA

JOSE ANTONIO FUSTER GARCIA
PROVENZA 538-540
934564736
fuster_garcia@hotmail.com

08211 CASTELLAR DEL VALLES

JOAN ANTON JUAREZ
CATALUNYA, 90 BAJO
937146275
jajuarez@juarez.com.es

8720 VILAFRANCA DEL PENEDES

FRED VILAFRANCA, S.L.
POL.INDR."DOMENYS I" NAVE 9
938904852
fred@fredvilafranca.com

08720 VILAFRANCA DEL PENEDES

FRED VILAFRANCA S.L.
PROGRES, 42
938904852
fred@fredvilafranca.com

08226 TERRASSA

ELECTRO CERDAN, S.L.
HISTORIADOR CARDUS, 71
937354105
electrocerdan@cecot.es

08950 ESPLUGUES DE LLOBREGAT

ELECTRICAS FELIU
SANT ALBERT MAGNE,12-14 TD.2-B
933722302
feliusat@9chip.com

BURGOS**9006 BURGOS**

MUTOBRE, S.L.
AVDA. DEL CID 93 BAJO
947241040
ventas@mutobre.es

9003 BURGOS

LEOPOLDO JOSE CEBRIAN EROLES
TRINIDAD 16
947203079
cebian@movistar.es

09400 ARANDA DE DUERO

JOSE MARIA GAMAZO PLAZA
ESGUEVA 4
947502532
regamazo@yahoo.es

CACERES**10002 CACERES**

TALLERES MONTERO
PLAZA MARRON, 15
927 22 65 56
talleresmontero@gmail.com

10300 NAVALMORAL DE LA MATA

REPARACIONES MILLANES, C.B.
C/ GÓNGORA, 10
927531481/678508250
rep.millanes@telefonica.net

10600 PLASENCIA

ECOINFO (ANDRES GONZALEZ)
AVDA ESPAÑA, 45 NAVE 10
927411590
ecoinfo@ecoinfoplasencia.es

CADIZ**11402 JEREZ DE LA FR**

ELECTRO LARA
C. DIVINA PASTORA EDIF. 2 LOCAL 6
956 336 254
electrolara@eresmas.com

11007 CADIZ

ANA PATIÑO CHACON (TECNI-HO-
GAR)
TOLOSA LATOUR 19
956281082
tecnihogarcadiz@hotmail.com

CANTABRIA**39008 SANTANDER**

TELEC - CANTABRIA
TRES DE NOVIEMBRE, 1 -B
942371757
telecantabria@yahoo.es

39300 TORRELAVEGA

DEL CASTILLO
CEFERINO CALDERON, 13
942880390
settv@gmail.com

CASTELLON**12005 CASTELLÓ**

M.AGRAMUNT, S.L.
C/ LA LLUNA, 22
964261249
electroagramunt@gmail.com

12003 CASTELLON

INST. ELECTR. JUMAR-2, SL
C/ BENICARLO, 15
964225133
proveedores@jumar2castellon.es

12500 VINAROS

FERCOM SERVICE C.B.
TOMAS MANCISIDOR 60
964450144
fercomcb@yahoo.es

CIUDAD REAL**13003 CIUDAD REAL**

NOVA ELECTRICIDAD
ALTAGRACIA, 1
926253101
manuelmartin1122@hotmail.com

CORDOBA**14014 CORDOBA**

SAN COR S.L.L.
VIRGEN DE FATIMA, 15
957430756
sancor_15@hotmail.com

14500 PUENTE GENIL

ELECTRO PEKIN S.L.
C/ANTONIO NAVAS LOPEZ, 11
957601339
electropekin@gmail.com

CUENCA**16400 TARANCON**

DOMINGO SANTAOLALLA MEJIA
P.I. TARANCON SUR C/ SANCHO
PANZA 9
969322036/667607788
marisolsanta1981@hotmail.com

GIJON**33209 GIJON**

TALLER ELECTRICO SEYSA, S.L.
LOS ANGELES, 10-12
985388146
tallerseysa@gmail.es

33209 GIJON

MARCOS HEVIA PUERTA (SERCOPEL)
C/ Puerto La Cubilla, 6
985342611
sercopel@telecable.es

GIRONA**17005 GIRONA**

SUREDA I ASSOCIATS, S.C.
FRANCESC ARTAU, 2
972236588
resuredgirona@gmail.com

17200 PALAFRUGELL

NEW MERESA
DE LA SURERA BERTRAN, 23
972304454
comercial@newmeresa.com

17300 BLANES

FRANCISCO PORTILLO PEIRO
ASIAS MARC 1
972331249
serviotecnico@portillotv.com

17740 VILAFANT

ELECTRONICA VILAFANT - SAT
NAVATA, 13
972506515 / 615090154
electronicavilafant@hotmail.com

GRANADA**18015 GRANADA**

LUNSOL, S.L.
AVDA. VIRGEN DE LA CONSO 4,
LOCAL 2
958292565
info@lunsol.net

18007 GRANADA

ELECTRICIDAD MORENO
C/ PALENCIA, 3
95 881 05 35
morenotorres@carretero200.com

GUADALAJARA**19004 GUADALAJARA**

FERRERIA AL-YE
AVDA, EJERCITO,11-D POSTERIOR

949218662
ferreteriaal_1e1@hotmail.com
GUIPUZCOA
20014 SAN SEBASTIAN (no oficial)
SANTIAGO ESTALAYO
Pº URRALBURU, 30 pab. C pol. 27
943475013
santiagoostalayo@hotmail.com

20001 SAN SEBASTIAN
GROSTON S.L.
USANDIZAGA 29
943272736
groston@hotmail.es

20001 SAN SEBASTIAN
ELOY TEJEDOR
GLORIA, 4 (GROS)
943287193
j.ramontejedor@gmail.com

20600 EIBAR
EIBAR SAT
IFAR KALE, 8
943206717
fgl@clientes.euskaltel.es

HUELVA
21002 HUELVA
ELECTROTECNICA ISCAR
SANTIAGO APOSTOL 18 Local
959283415/627349431
electrotecnicaiscar@gmail.com

ILLES BALEARS
07011 PALMA DE MALLORCA
URBISAT (BALEAR SERVICE)
C/MATEU OBRADOR,8
971-733886/733879
alanurbisat@gmail.com

7740 MENORCA
ES MERCADAL
SERVEIS MENORCA, S.L.
CARRER NOU Nº 53
971375380
serveismenorca@gmail.com

JAÉN
23400 UBEDA
MAGOCA UBEDA
GRANADA 7
953751838
ubedasatmagoca@gmail.com

23001 JAEN
EDUARDO DELGADO HUETE
C/ Adarves Bajos nº 31 Bajo
953236605
satdelgado@hotmail.com

23008 JAEN
ANTONIO MUÑOZ SALVADOR
PERPETUO SOCORRO, 5
953226102
amsmmc@hotmail.com

LA CORUÑA
15688 SIGÜERO (OROSO)
SERVITECGA S.L.
RUA TRAVESA 2 BAJO
981572579
servitecga@gmail.com

15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA
SERVICIOS TECNICOS CANCELA, S.L.
RÚA DA FONTE DOS CONCHEIROS,
2, - BAJO
981564016
satcancela@yahoo.es

15006 A CORUNA
EUGENIO SUAREZ SERRANTES
ANGELA BLANCO DE SOTO, 1, LOCAL
5
669342814
eugenio-suarez@hotmail.es

15100 CARBALLO
ELECTRO SAT BEYGA, SL
C/ FÁBRICA, 23 BAJO
981754981
ramon@electrosatbeyga.es

15920 RIANXO
BANDIN AUDIO S.L.
C/ GUDIÑOS, Nº10 BAJOS
981866025
sat@bandinaudio.com

LA RIOJA
26001 LOGROÑO
JUAN CARLOS GONZALEZ ARIJA-
hiper del repuesto
HUESCA, 53-55
941226109
hiperdelrepuesto@gmail.com

26004 LOGROÑO
ASOC. IND. RIOJANA, S.L.U.
DOCE LIGERO, 30 - 32
941241015
satairslu@gmail.com

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA
35013 LOS TARAHALES
ST CANARIOS, S.C.P.
BATALLA DE BRUNETE, 50
928 292 950
stcanarios@gmail.com

LEON
24002 LEON
SAT MAEG
C/ RUIZ DE SALAZAR,24
987 23 50 21

24400 PONTERRADA
ELECTRONICA REGUERA
HOSPITAL, 29 - BAJO
987403483
manoo59@ono.com

24004 LEON
ELECTRO - CASH
TORRIANO, 3 - 5 BJ
987206409
electrocash@ono.com

LLEIDA
25005 LLEIDA
SUPERSERVEI DE L'ELECTRODOMES-
TIC, S.L.
C/CORREGIDOR ESCOFET, 41
973232012
sat@superservei.es

25005 LLEIDA
BRENUY-CORBELLA (BRECOR SAT)
C/ CORTS CATALANES, 27
973248961
corbega@hotmail.com

LUGO
27002 LUGO
TELESERVICIO (JOSE ANTONIO)
CARRIL DE LAS FLORES, 34-B
982242015
teleservicio@telefonica.net

27400 MONFORTE DE LEMOS
RAUL E HIJOS,S.L.
CAMPO DE LA COMPAÑÍA, 19
982400711
raulhijos@gmail.com

27850 VIVERO (CASCO)
SERVICIO TECNICO SILDO 101, S.L.U.
LODEIRO, 26
982061819

MADRID
28931 MOSTOLES
REPARACIONES RAGON S.L.
BURGOS 4-6
916147898
manuel@ragon.es

28044 MADRID
REPARACIONES PIMAR
Valle Inclán 32 Local
917054624
pimaruno@gmail.com

28047 CARABANCHEL
REPARACIONES CARLOS (CARLOS
GOMEZ YUSTE)
GUABAIR0,2
914665369
reparaciones.carlos@gmail.com

28980 PARLA
INSTALACIONES Y REPARACIONES J.F.
ALFONSO X EL SABIO 31
916052801
satjffparla@gmail.com

28038 MADRID

FERSAY VALLECAS -Tienda Fersay
 Madrid Vallecás
 C/ PEÑA PRIETA, 17 LOCAL
 911394704
 scmrvivas@gmail.com

28200 MADRID

ENRIQUE ARRIBAS GARCIA (jaen 18)
 C/ JAEÑ Nº 8 JUNTO METRO ALVA-
 RADO
 915342350
 satjaen@gmail.com

28220 MAJADAHONDA

ELECTRONICA TELIAR S.L.
 REAL ALTA 7
 916388702
 teliar@teliar.es

28017 MADRID

ALTOHA
 JOSE ARCONES GIL,13
 913774645
 ramon@altoha.es

28035 MADRID

ALDEBARAN ELECTRICA (LUMAR)
 CARDENAL HERRERA ORIA 257
 917388761
 aldebaran.electrica@hotmail.com

28807 ALCALA DE HENARES

ALDAMA
 FERRAZ, 2
 918815820

MALAGA**29200 ANTEQUERA**

JUAN J. MATAS REBOLLO (ELECTRO-
 NICA J&J)
 PURGATORIO 1 BAJO
 952702382
 jjmatasr@gmail.com

29303 MARBELLA

ELECTRICIDAD MURSA S.L.
 C/SERENATA s/n frente nº 9
 952867390
 electricidadmursa@yahoo.es

29680 ESTEPONA

ELECTRICIDAD MURSA S.L.
 VALENCIA 18
 952807483
 electricidadmursa@yahoo.es

29010 MALAGA

CAMBEL ELECTRONICA
 MORALES VILLARUBIA,17
 952277247
 cambel.electronica@gmail.com

MALLORCA**07008 PALMA DE MALLORCA**

SAT BALEAR
 REIS CATOLICS, 72
 971247695
 satbaleaar@ono.com

MURCIA**30700 TORRE PACHECO**

MIGUEL ANGEL SANMARTIN RAMIREZ
 AVD. ESTACION 33/ CALLE COLON 46
 968578838
 info@electronicasanmartin.es

30203 CARTAGENA

MEGASON HI-FI SL
 CARLOS III 30 BJS
 968527519
 megason@arrakis.es

30300 BARRIO PERAL - CARTAGENA

FASEPA, S.L.
 PROLONGACION ANGEL BRUNA, 6 BJ
 868095680
 luserrano@fasepa.es

30009 MURCIA

ELECTRO-SERVICIOS SEBA
 ISAAC ALBENIZ 4 BAJO
 968298593/629613574
 electroservicioseba@gmail.com

30800 LORCA

DANIEL SANCHEZ RUIZ
 DE LA HIGUERA,8 BAJO
 968406757
 satlorcadaniel@gmail.com

NAVARRA**31011 PAMPLONA**

FERRETERIA SAN ELOY (MERCEDES)
 MONASTERIO DE IRACHE, 33
 948251095
 admin@ferreteriasaneloy.es

31591 CORELLA

Electro Servicio Muñoz S. L. (ESM
 Corella)
 C/ Santa Barbara, 52
 948780729
 satcorella@gmail.com

31500 TUDELA

ELECTRICIDAD FERNANDO, S.C.I.
 YANUAS Y MIRANDA, 12
 948826457
 okina@electricidadfernando.com

ORENSE**32002 OURENSE**

ELECTRO COUTO, S.L.
 MELCHOR DE VELASCO, 17
 988235115
 electrocouto@yahoo.es

PONTEVEDRA**36003 PONTEVEDRA**

MARDEL RIAS BAIXAS
 FERNANDEZ LADREDA, 67
 986843760
 mardelrias@mundo-r.com

36004 PONTEVEDRA

IMASON
 LOUREIRO CRESPO, 43
 986841636
 imason@mundo-r.com

36211 VIGO

CARBON RADIO
 AVDA. CAMELIAS, 145
 98 623 61 46
 carbonradio145@hotmail.com

36205 VIGO

AJEPA & LUA'S S.L. (S.A.T. CERVANTES)
 RUISEÑOR Nº 10 BAJO
 986280230
 pairis2006@yahoo.es

SALAMANCA**37500 CIUDAD RODRIGO**

TECNIHOGAR
 AVDA. PORTUGAL, 10
 923461964
 tecni_hogar@telefonica.net

37005 SALAMANCA

RAMON RODRIGUEZ TAPIA
 LAZARILLO DE TORMES, 10
 923238491
 microram9@yahoo.es

37002 SALAMANCA

ASISTENCIA TECNICA MORENO, S.L.
 RECTOR TOVAR 15
 923218079
 asistenciatecnicamoreno@gmail.com

SEGOVIA**40005 SEBASTIAN TORRES C.B.**

C/ SAN ANTON,12
 921 42 43 23
 mariajosesebas@hotmail.com

SEVILLA**41006 SEVILLA**

PALACIO DE LAS PLANCHAS, S.L.
 AFAN DE RIBERA, 107
 954631191
 sat@palaciodelasplanchas.com

41700 DOS HERMANAS

FRANCISCO MUÑOZ LOPEZ
 PURISIMA CONCEPCION 1
 954728300
 electrovalme@gmail.com

41100 CORIA DEL RIO
ELECTROCORIA S.L.
SAN FRANCISCO 11
954771998
electrocoria@hotmail.com

41530 MORON DE LA FRONTERA
DAVID QUINTERO TORREÑO
C/ SANTIAGO, 21 (Pta. Sevilla)
954852986
reparacionesquintero@hotmail.com

41008 SEVILLA
ABASTEC
C/ SANTA MARIA DE LA HIEDRA, 1
(PIO XII)
954 353 300
pae@abastec.es

TARRAGONA
43001 TARRAGONA
SERTECS -
C/ CAPUCHINOS, 22
977 221 851
sertecs@sertecs.e.telefonica.net

TERUEL
44600 ALCAÑIZ
CASES SANTAFE MARIO (LA RUEDA)
MIGUEL FLETA 27
978871016
electronicalarueda@gmail.com

TOLEDO
45005 TOLEDO
ELECTROHOGAR TOLEDO
RONDA BUENAVISTA, 27 LOCAL 6 F
925 223 828
electrohogar@electrohogartoledo.com

VALENCIA
46600 ALZIRA
TALLERES MOYA
C/ FAVARETA, 49
96 241 85 87
tamoya@talleresmoya.com

46011 VALENCIA
ROBERTO BARRACHINA ALIAGA
-VALENCIANA, SA TECNICA-
C/FRANCISCO BALDOMA, 86 Bajos
963554244/607304279
valencianasat@gmail.com

46700 GANDIA
RELGAN - CAMILO GARCIA
MAGISTRADO CATALA, 16
962872810
relgangandia@gmail.com

46005 VALENCIA
RELEVAN,S.L.
C/ MATIAS PERELLO ,49
963 222 529
merce@relevansl.com

46800 XATIVA
JOSE PASTOR DIEZ
C/ ABU MASAIFA, 6
962274794
sat-xativa@josepastor.es

46680 ALGEMESI
JOSE A. LLACER SANGROS
ALBALAT, 88
962423519
satllacer@hotmail.com

46700 GANDIA
JOAQUIN MAYOR ESTRUGO
(TECNOGAR)
PRIMER DE MAIG 41-B
962865335
tecnogar33@gmail.com

46470 CATARROJA
AirKival Climatización C.B
C/FRANCESC LARRODÉ, 7
961260633
sat@airkival.com / airkival@gmail.com

VALLADOLID
47006 VALLADOLID
VILDA SERV.ASIST.TECNICA, S.L.
FALLA, 16 BAJODCHA.
983226229
vilda@vilda.es

47400 MEDINA DEL CAMPO
JESUS MANUEL MONSALVO MENDO
ANGUSTIAS,42
983810205
sattvc2002@yahoo.es

47002 VALLADOLID
ELECTRICIDAD RINCON, S.A.
LABRADORES, 9 Y 11
983297133
administracion@electricidadrincon.es

VIZCAYA
48004 BILBAO
SERTEK
C/ PADRE PERNET, 8
944112282
sertek@ya.com

48013 BILBAO
REPARADOMESTICOS,JOSU
URKIXO ZUMARKALEA,79
944 90 41 66
josu@reparadomesticos.com

48011 BILBAO
R.E. ABAD MANUEL GONZALEZ
HERVERA
GREGORIO DE LA REVILLA, 34
944215271
mghervera@yahoo.es

48980 SANTURCE
JULEN SAT
LAS VIÑAS 20-22
944617193
juanjosat@gmail.com

ZAMORA
49010 ZAMORA
TERESA PEREZ
DIEGO DE LOSADA, 10
980671386
sat.teresa1@gmail.com

ZARAGOZA
50001 ZARAGOZA
ELECTRO SANTOÑA, S.L.
SAN VICENTE DE PAUL, 48
976 392 102
electrosantona@hotmail.com

B&B TRENDS, S.L.

C. Cataluña, 24
P.I. Ca N'Oller 08130
Santa Perpètua de Mogoda
(Barcelona) España
C.I.F. B-86880473
www.bbtrends.es



ufesa

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

Ver. 07/2018