



ufesa
batidora de vaso
BS4798



manual de instrucciones **ES**
instructions manual **EN**
mode d'emploi **FR**
manual de instruções **PT**
használati utasítások **HU**
تعليمات التشغيل **AR**

TYPE C_BS05

ufesa

BSH Electromotronics España, S.A.
CIF: A-28-893550
C/ Itroca, nº 1, 31620 HUARTE (Navarra)
España



25-14
381-018_V02

ES
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente estas instrucciones antes de usar el aparato por primera vez. Guárdelas para futuras consultas. Su inobservancia puede provocar accidentes.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y si comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- Desconecte siempre el aparato del suministro eléctrico si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo

- o limpiarlo.
- Debe tener cuidado cuando maneje las afiladas cuchillas de cortar, cuando vacíe el cuenco y durante la limpieza.
- Desconecte el aparato antes de cambiar los accesorios o partes que puedan moverse durante el funcionamiento de la batidora.
- Conéctese únicamente a las tensiones indicadas en la placa de características.
- Este aparato es apto para uso alimentario.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Utilice siempre la batidora sobre una superficie nivelada y estable.
- No manipule el aparato con los manos mojadas.
- No introduzca utensilios como cuchillos o tenedores en el interior de la jarra mientras el aparato está en funcionamiento.
- El uso de accesorios no suministrados por el fabricante puede originar accidentes.
- No haga funcionar el aparato en vacío.
- No ponga el aparato cerca de fuentes de calor y evite que el cable roce superficies calientes.
- No haga funcionar el aparato con el cable enrollado.
- No monte o desmonte la jarra de la batidora mientras el aparato está en marcha.
- No abra la tapa de la batidora hasta que se haya parado el motor por completo.
- No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia, especialmente cerca de los niños.
- Desconecte el aparato cuando no lo use.
- No desconecte nunca tirando del cable ni deje la conexión colgando.
- Antes de su limpieza, compruebe que el aparato está desconectado.
- **NO DEBE SUMERGIR EL CUERPO MOTOR EN AGUA NI EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**
- No utilice la batidora si la cuchilla está da-

- dañada.
- No lo ponga en funcionamiento si el cordón o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
- **ATENCIÓN:** Para reducir riesgos de incendio o descargas eléctricas, no retire ninguna de las tapas ni tornillos. No hay en el interior piezas que puedan ser manipuladas por el usuario. Las reparaciones y cambios de cable deben ser realizadas exclusivamente por un Servicio Técnico Autorizado.

PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS O VERDURAS

Lave o pèle las frutas o verduras que desea batir. Para procesar las frutas con semillas (del tipo de manzanas o peras) se debe retirar la piel y el corazón de las mismas.

Las frutas y verduras con piel (por ejemplo, cítricos, melones, kiwis, etc.) deben pelarse previamente. Las uvas se pueden licuar sólo después de separarlas del racimo.

Corte las frutas y verduras en trozos que puedan pasar por el orificio de llenado. No utilice frutas y verduras con hebras (por ejemplo, pasas) en esta batidora. Utilice frutas y verduras tan frescas como sea posible.

Las frutas y verduras contienen vitaminas y minerales que se deterioran cuando entran en contacto con el oxígeno o la luz. Beba el zumo justo después de su elaboración.

Si es necesario guardarlo unas horas, póngalo en el frigorífico en recipientes de cerámica o vidrio. Añada el zumo de un limón para prolongar su conservación.

- PIEZAS Y ELEMENTOS DE MANEJO**
1. Accesorio medidor
 2. Tapa
 3. Jarra
 4. Base de la jarra
 5. Cuchillas
 6. Anillo sellador
 7. Soporte de la cuchilla
 8. Acoplador del motor
 9. Piloto LED
 10. Mando de control
 - a) Velocidad 0
 - b) Velocidad I
 - c) Velocidad II
 - d) Velocidad Turbo
 11. Carcasa del motor

FUNCIONAMIENTO Y USO

Coloque la batidora sobre una superficie nivelada y estable.

Enchufe el aparato a la red eléctrica, y el piloto LED (9) se pondrá verde indicando el modo standby. Coloque todos los ingredientes en la jarra sin exceder la marca de máximo de 15 litros y tápela. Para conseguir los mejores resultados, vierta primero el líquido y encienda el aparato (el piloto LED (9)) se pondrá azul indicando que está en modo funcionamiento), añadiendo los ingredientes sólidos según vaya licuándolos.

Si desea añadir más comida durante el proceso, hágalo a través de la boca en la tapa (2). (B7)

Presione el botón de parado para detenerlo. No intente sacar la jarra del cuerpo del motor mientras está siga funcionando.

Seleccione una velocidad adecuada para la función que quiera llevar a cabo.

(0) Detenido - a (Stand-by)

(I) Velocidad baja - b

Para mezclar ingredientes precocinados, etc.

Para hacer zumo de frutas peladas, tales como manzanas, peras, etc.

(II) Velocidad alta - c

Para preparar masa de tortitas, salsas, etc.

Para picar vegetales, cócteles, compotas, etc.

MONTAJE DE LAS PIEZAS

Antes del primer uso lave con agua jabonosa las piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos.

El borde de las cuchillas está muy afilado. Para evitar heridas, límpielas con extremo cuidado.

Ajuste el anillo sellador (6) sobre el soporte de la cuchilla (7). (B1)

Enrosque el montaje de la cuchilla en la jarra (3) girándolo en sentido anti-horario (B2). Las dos marcas de flechas se deben juntar indicando que la cuchilla ha quedado bloqueada en su sitio. (B3)

Coloque la jarra sobre la carcasa del motor (11). (B4)

Para encajar la tapa (2) en la jarra (3) insértela en la parte superior de la misma y presione hacia abajo hasta que se encaje en su sitio. (B5)

(TURBO) Velocidad Turbo - d

Para picar hielo, batidos, etc.

Función de picado de hielo

Coloque de 4 a 6 cubitos de hielo en la jarra. Si usa demasiados cubitos nunca conseguirá un resultado satisfactorio.

Coloque la tapa en la batidora, después gire el mando de control (10) a la velocidad Turbo (d) 3 ó 4 veces, con pausas cortas entre medias.

Zumo de zanahoria

Corte la zanahoria sin mojar en rodajas de 14-15mm. Ponga 780g de zanahoria en la jarra, y añada agua hasta llegar a la marca de 15 de la misma. Encienda la batidora durante 5 segundos y después apáguela durante 1 minuto; esto cuenta como el ciclo UNO. Cambie y utilice zanahorias y agua nuevas después de cada ciclo.

Advertencias

- No utilice nunca la batidora en vacío.
- Si es necesario remover los alimentos adheridos a las paredes de la jarra, interrumpa el funcionamiento del aparato. Las cuchillas pueden seguir girando todavía unos instantes. Mantenga la cuchara o espátula a una distancia prudente de las cuchillas para evitar accidentes.
- Para garantizar la longevidad de la batidora, recomendamos no usarla de forma continuada durante más de 1 minuto, dejando que el motor descanse después de este tiempo durante unos minutos antes de volver a encenderla.
- Para obtener mejores resultados al triturar alimentos sólidos, córtelos primero en porciones pequeñas.
- En los alimentos sin agua, añada una taza de líquido para facilitar la función.
- No vierta líquidos demasiado calientes en la jarra. A altas temperaturas, la tapa puede aflojarse ligeramente hasta perder su sellado, permitiendo que el contenido se salga. Coloque una mano sobre la tapa mientras usa la batidora para mantenerla en su sitio.
- Nunca abra la tapa cuando las cuchillas estén girando.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, coloque el mando de control (10) en la posición «0» (a) y desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Elimine el bloque de las cuchillas de la jarra gi-

rándola en sentido horario.

- Utilice agua templada con jabón para limpiar todos los elementos que han quedado en contacto con la comida. Tenga mucho cuidado cuando limpie las cuchillas.
- Use un paño húmedo para limpiar la carcasa del motor.

No deje el aparato durante mucho tiempo sin limpiar; los residuos pueden quedarse pegados en el interior de la jarra. Si esto sucediera, use un cepillo de nailon para eliminarlos.

No use disolventes ni agentes limpiadores abrasivos o ácidos.

No lave ninguna pieza en el lavavajillas, salvo la jarra de cristal sin el bloque de las cuchillas ni el anillo sellador.

No sumerja el cuerpo del motor en agua ni en ningún otro líquido.

ADVERTENCIA DE DEPOSICIÓN/ELIMINACIÓN

Nuestras mercancías cuentan con un embalaje optimizado. Este consiste, por principio, en materiales no contaminantes que deberán ser entregados como materia prima secundaria al servicio local de eliminación de basuras.

Antes de eliminar el aparato, usted debe en primer lugar hacer notar de manera visible que el mismo no funciona, y asegurarse de eliminarlo de conformidad con las leyes nacionales. Su Minorista, Ayuntamiento o Municipio le puede suministrar información detallada acerca de esto.

Este aparato tiene una etiqueta en conformidad con la Directiva Europea 2012/19/EU, concerniente a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (equipos eléctricos y electrónicos de desecho - WEEE). Este producto no deberá eliminarse junto con la basura doméstica. Este producto deberá eliminarse en un lugar autorizado para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. La Directiva determina el contenido para devolver y reciclar aparatos y es de aplicación en toda la Unión Europea. Por favor, pregunte a su distribuidor acerca de las medidas de eliminación actuales.

- Do not unplug it by pulling on the cable, nor leave the plug hanging freely.
- Make sure that the appliance is unplugged before cleaning it.
- **DO NOT IMMERSE THE MOTOR HOUSING INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Do not use the blender if the blade is damaged.
- Do not switch the appliance on if the cable or the plug are damaged or if it can be detected that the appliance is not working correctly.
- **ATTENTION:** To reduce the risk of fire or electric shock, never remove any of the covers. There are no user serviceable parts on the inside. Cable repairs and replacements must be carried out exclusively by an Authorized Technical Service Centre.

(B4)

- To fit the lid (2) onto the jug (3) insert it into the top of the jug and press down on it so that it locks into position. (B5)
- To fit the measuring cup (1), insert it into the mouth in the lid (2) and press down on it so that it locks into position. (B6)

Caution: Do not immerse the whole jug assembly into water, always fill water up to it to clean.

PREPARING FRUITS OR VEGETABLES

Wash or peel the fruits or vegetables that you want to liquify.

To process fruits with seeds (such as apples or pears), remove the skin and the core.

Fruits or vegetables with skin (eg. citrus fruit, melons, kiwi fruit, etc.) must be peeled beforehand. Grapes must be removed from the stems before being liquified.

Cut the fruit or vegetables into pieces that can be pushed through the filling spout.

Do not use fibrous fruits or vegetables (eg. raisins) with this blender.

Fruits and vegetables used should be as fresh as possible.

Fruits and vegetables contain vitamins and minerals that lose their properties when they come into contact with oxygen or light. Drink the juice just after making it.

If you want to store it for a few hours, put it in glass or ceramic containers in the refrigerator. Add lemon juice to help preserve it.

For shredding vegetables, cocktails, compotes, etc.

(TURBO) Turbo speed - d

For crushing ice, milkshakes

Ice crushing function

Place 4 to 6 cubes into the jug. Too much ice cubes will never ensure satisfactory results.

Put the lid on the blender, then turn the control knob (10) to Turbo speed (d) 3 to 4 times, with short pauses between.

Carrot Juice

Cut the non-immersed carrot into 14-15mm cube. Put 780g carrot pieces into the glass jug, and then add water into the jug in 15 marking. Blending for 5 seconds and then turn off the appliance for 1 minute, this is counted as ONE cycle. Change to use some new carrots and water after each cycle.

Do not leave the appliance too long before cleaning, the residues might glue themselves to the inside of the jug. If this happens, use a nylon brush to remove it.

Do not use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.

Don't wash any parts in your dishwasher except the glass jug without the blade unit and the seal ring. Don't immerse the motor unit in water or any other liquid.

ADVICE ON DISPOSAL

Our goods come in optimized packaging. This basically consists in using non-contaminating materials which should be handed over to the local waste disposal service as secondary raw materials.

Before throwing a used appliance away, you should first make it noticeably inoperable and be certain to dispose of it in accordance with current national laws. Your Retailer, Town Hall or Local Council can give you detailed information about this.

This appliance is labeled in accordance with European Directive 2012/19/EU - concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorised place for recycling of electrical and electronic appliances. The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your dealer about current means of disposal.

FR
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez-les pour de futures consultations. Le non respect de ces instructions peut causer un accident.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou bien manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu des explications ou des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil de manière sécurisée et qu'elles en comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Evitez de toucher les parties amovibles.
- Veillez à toujours débrancher l'appareil de la prise de courant s'il est laissé sans surveillance ou avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

- Procédez avec précaution pour la manipulation du couteau à bord tranchant en vidant le bol ou lors du nettoyage.
- Déconnecter l'appareil avant de remplacer les accessoires ou avant d'accéder aux parties susceptibles de tourner durant le fonctionnement.
- Avant de brancher l'appareil vérifiez si votre voltage correspond à celui indiqué sur la plaque des caractéristiques.
- Appareil apte pour utilisation alimentaire.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique exclusivement.
- Le bol mixeur doit être utilisé sur une surface lisse et stable.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des applications similaires, telles que:
 - Zone réservée au personnel dans un magasin, bureau ou autre environnement de travail;
 - Dans une ferme;
 - Par les clients d'un hôtel, motel ou autre types d'habitation;
 - Au lit ou pour le petit-déjeuner.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne pas introduire d'ustensiles : couteaux ou fourchettes dans le bol en fonctionnement.
- L'utilisation des accessoires non fournis par le fabricant peut entraîner des accidents.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Tenir l'appareil à l'écart de sources de chaleur et éviter que le cordon touche des surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon enroulé.
- Ne pas monter ni démonter le bol du mixer quand celui-ci est en cours de fonctionnement.
- Ne pas ouvrir le couvercle du mixer avant l'arrêt du moteur.
- Ne pas faire fonctionner le mixer sans surveillance surtout en présence d'enfants.

Si vous n'utilisez pas l'appareil débranchez-le.

- Ne jamais débrancher en tirant du cordon.
- Ne pas le laisser pendre.
- Avant de le nettoyer, vérifiez si l'appareil est bien débranché.
- **NE PAS IMMERGER LE CORPS MOTEUR DANS L'EAU NI TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- Ne pas utiliser l'appareil si le couteau est endommagé.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
- **ATTENTION:** Afin de faire diminuer au maximum, les risques d'incendie ou de décharges électriques, ne jamais enlever les plaques. Aucune des pièces qui sont à l'intérieur, ne peuvent être manipulées par l'utilisateur. Les réparations et remplacements de cordon doivent être réalisés par un Service Technique Agréé, exclusivement.

montre (B2). Lorsque les deux flèches se rejoignent, cela signifie que la lame est verrouillée dans sa position. (B3)

- Placez le bocal sur le boîtier du moteur (11). (B4)
- Pour monter le couvercle (2) sur le bocal (3), insérez-le sur le dessus du bocal, puis appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit bien positionné. (B5)
- Pour monter la tasse de mesure (1), insérez-la dans l'ouverture du couvercle (2), puis appuyez dessus jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée. (B6)

Attention: N'immergez jamais l'assemblage du bocal dans de l'eau, remplacez-le d'eau pour le nettoyer.

PRÉPARATION DES FRUITS OU DES LÉGUMES

Laver ou peler les fruits ou légumes à préparer.

Pour la préparation de fruits à pépins (pommes ou poires) il faudra d'abord les peler puis retirer le trognon des fruits.

Pour les fruits ou légumes à peau (agrumes, melon, kiwis, etc.) doivent d'abord être épluchés.

Pour centrifuger le raisin il faut d'abord détacher les grappes.

Couper les fruits et les légumes en petits morceaux afin qu'ils puissent passer par le trou de remplissage.

Ne pas préparer de fruits et légumes fibreux (raisins secs par exemple) dans cet appareil.

Les fruits et légumes à préparer doivent être le plus frais possible.

Les fruits et légumes contiennent des vitamines et des minéraux qui se détériorent quand ils entrent en contact avec l'oxygène ou avec la lumière. Le jus doit être bu fraîchement préparé.

S'il faut le garder plusieurs heures, le mettre au réfrigérateur dans des récipients en céramique ou en verre. Pour prolonger la conservation des préparations, ajoutez le jus d'un citron.

PARTS AND OPERATING CONTROLS

1. Measuring cup
2. Lid
3. Jug
4. Jug base
5. Blade
6. Seal ring
7. Blade holder
8. Motor coupling
9. Pilot LED
10. Control knob
 - a) Speed 0
 - b) Speed I
 - c) Speed II
 - d) TURBO speed
11. Motor housing

OPERATION AND USE

Always place the blender on a flat, stable surface. Plug the appliance into the mains supply, the pilot LED (9) will become green to indicate standby mode.

Place all the ingredients into the jug without exceeding the 15 liter maximum mark and put the lid on it. For best results, pour in any liquid first and switch the appliance on, the pilot LED (9) will become blue to indicate working mode, adding the solid ingredients as you liquify.

Should you wish to add more food during the process, then do it via the mouth on the lid (2). (B7)

Press the stop button to switch it off. Do not try to take the jug off the main body if the motor is still running.

Select a suitable speed for the function you intend to carry out.

- **(0) Stop - a (Stand-by)**
- **(I) Low speed - b**
- **(II) High speed - c**

For mixing ready-made ingredients, etc.

For making juice from peeled fruit, such as apple, pear, etc.

- **(III) High speed - c**

For preparing pancake batter, sauces, etc.

Warnings

- Do not operate the blender if it is empty.
- If you have to stir in food that is stuck to the sides of the jug, switch the appliance off first. The blades may continue to rotate for a moment longer. Keep spoons or spatulas a good distance away from the blades to avoid accidents.
- To ensure long lifetime of the appliance, continuous operation of the appliance for more than 1 minute is not recommended, after this amount of time let motor rest for a few minutes before switching the blender back on.
- For better results when shredding solid foods, cut it up into small pieces beforehand.
- When mixing dry ingredients add a cup of liquid to help the process.
- Do not pour very hot liquids into the jug. At high temperature, the lid may soften enough to lose its seal, allowing the contents to escape. Put a hand on the lid to hold it in place while blending.
- Never open the lid when the blade is rotating.

CLEANING & MAINTENANCE

Before cleaning any part on the blender turn the knob (10) to the "0" position (a) and unplug the appliance from the mains supply.

Remove the blade unit from the jug by turning it clockwise.

Use warm soapy water to wash all of the elements which have been in contact with the food. Take great care when cleaning the blades.

Use a damp cloth to wipe down the motor housing.

ELÉMENTS ET COMMANDES

1. Tasse de mesure graduée
2. Couvercle
3. Bocal
4. Socle du bocal
5. Lame
6. Joint d'étanchéité
7. Porte-lame
8. Embrayage du moteur
9. Indicateur LED
10. Bague de contrôle
 - a) Vitesse 0
 - b) Vitesse I
 - c) Vitesse II
 - d) Vitesse Turbo
11. Boîtier du moteur

FUNCTIONNEMENT ET UTILISATION

Poser le mixeur sur une surface bien nivelée et stable.

Raccordez l'appareil à une prise de courant. L'indicateur LED (9) passe alors au vert pour indiquer que l'appareil est en mode veille.

Placez les ingrédients dans le bocal sans dépasser la marque maximum de 15 litres et mettez le couvercle. Afin d'obtenir des résultats optimaux, versez en premier le liquide et allumez l'appareil. L'indicateur LED (9) passe au bleu pour indiquer que l'appareil est en marche. Ajoutez ensuite les ingrédients solides de sur et à mesure du mixage.

Si vous souhaitez ajouter des ingrédients lorsque l'appareil est en marche, ajoutez-les via l'ouverture du couvercle (2). (B7)

Appuyez sur le bouton d'arrêt pour éteindre l'appareil. N'essayez pas de retirer le bocal du corps de l'appareil si le moteur est encore en marche.

ASSEMBLAGE DES PIÈCES

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, les pièces qui vont être en contact avec les aliments doivent être nettoyées à l'eau savonneuse.

Les bords de la lame sont très aiguisés. Afin d'éviter tout risque de blessure, faites très attention lors du nettoyage.

- Placez le joint d'étanchéité (6) sur le porte-lame (7). (B1)
- Vissez la lame à l'intérieur du bocal (3) en faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une

