



Amasadora
Mixer
Pétrisseuse
عجّانة
Тестомес

Vanguard Compact

Cod. 30808

E

MODO DE EMPLEO

GB

OPERATING INSTRUCTIONS

F

MODE D'EMPLOI

AR

طريقة الاستعمال

RU

ИНСТРУКЦИИ

PALSON®







E	ESPAÑOL	2
GB	ENGLISH	5
F	FRANÇAIS	8
AR	اللغة العربية	11
RU	РУССКИЙ	14





Vanguard
COMPACT

1. Amasadora
2. Cuerpo de la amasadora
3. Botón liberador de varillas
4. Selector velocidad
5. Botón turbo
6. Botón desanclaje amasadora
7. Botón desanclaje bol
8. Bol
9. Varillas mezcladoras
10. Varillas batidoras
11. Tomas para encajar varillas

1. عجانة
2. هيكل العجانة
3. زر فك الأضلاع
4. مفتاح التحكم بالسرعة
5. زر توربو
6. زر رفع إرساء العجانة
7. زر رفع إرساء الوعاء
8. وعاء
9. أضلاع الخلط
10. أضلاع الخفق
11. مأخذ لتثبيت الأضلاع

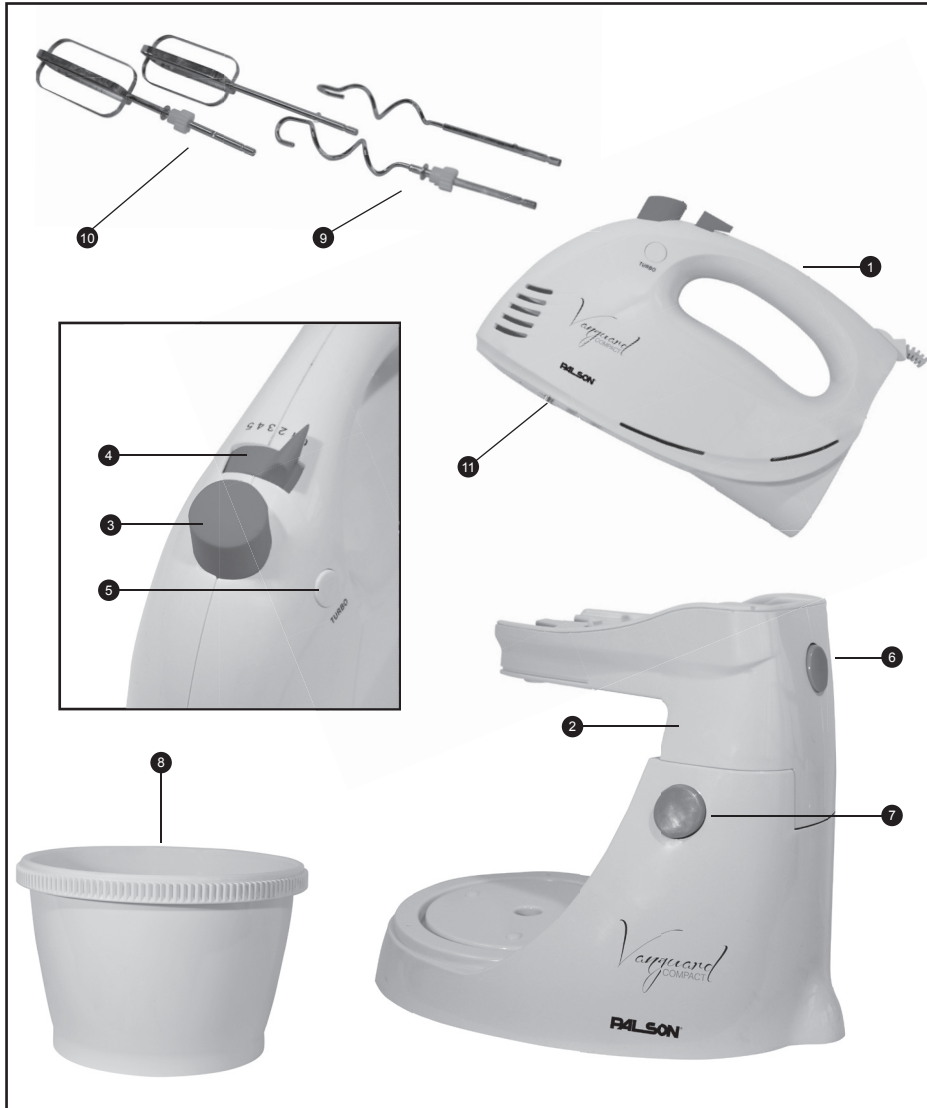
1. Mixer
2. Mixer body
3. Whisk release button
4. Speed selection
5. Turbo button
6. Mixer release button
7. Bowl release button
8. Bowl
9. Mixing whisks
10. Beating whisks
11. Whisk sockets

1. Тестомес
2. Корпус тестомеса
3. Кнопка извлечения насадок
4. Переключатель скорости
5. Турбо кнопка
6. Кнопка извлечения тестомеса
7. Кнопка извлечения чаши
8. Дежа
9. Венчики для смешивания
10. Венчики для взбивания.
11. Посадочные отверстия

1. Pétrisseuse
2. Corps de la pétrisseuse
3. Bouton libérateur des fouets
4. Sélecteur de vitesses
5. Bouton turbo
6. Bouton décrochage de la pétrisseuse
7. Bouton décrochage bol
8. Bol
9. Fouets mélangeurs
10. Fouets batteurs
11. Brides pour emboîter les fouets



PALSON®





E

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nueva amasadora COMPACT VANGUARD de PALSON.

IMPORTANTE

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de comenzar a utilizar la amasadora y guarde estas instrucciones, incluida la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si da este aparato a otra persona, incluya con él las instrucciones de uso.

Advertencia

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se adapta a la toma de corriente.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable principal o en otras partes.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Utilice siempre los servicios de un técnico autorizado. A fin de evitar riesgos, deberán ser únicamente el fabricante, su servicio técnico autorizado o una persona cualificada quienes cambien un cable defectuoso, sustituyéndolo siempre por uno del mismo tipo.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato o utilice el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado en la toma de pared correctamente.
- No conecte el aparato a un interruptor con temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como un mantel o una cortina.
- No utilice el aparato para otros fines no descritos en este manual.
- No permita que el aparato funcione sin vigilancia.
- Coloque siempre el producto en una superficie nivelada, plana y estable para su uso.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No utilizar durante más de 5 minutos seguidos.
- No utilizar durante más de 1 minutos seguidos con las varillas.

MODO DE EMPLEO

Las varillas mezcladoras (9): sirven para hacer pasteles, galletas, rellenos de pasteles y puré de patatas.

Las varillas batidoras (10): sirven para batir huevos, hacer crema, merengues, pasteles de queso, mousse y soufflés.

No utilice la amasadora para hacer mezclas muy espesas, como por ejemplo, grasa o azúcar en formación de crema, podría dañar la amasadora.

Inserción de las varillas

- Compruebe que el selector de velocidad (4) está en la posición "0" (OFF), después coloque las varillas (9 o 10), empuje suavemente en las tomas para encajar varillas (11) en la parte inferior del aparato hasta que queden encajados en su sitio.





- Montar la amasadora (1) en el soporte del cuerpo de la amasadora (2) deslizando la parte delantera de la amasadora sobre la pestaña en la parte delantera. Presione suavemente en la parte superior del cuerpo de la amasadora (2) para activar en el mecanismo de bloqueo.
- Pulse el botón de desanclaje de la amasadora (6) en la parte posterior del cuerpo de la amasadora y deslice la amasadora (1) hacia atrás.
- Si se utiliza como una batidora de mano, quitar la amasadora (1) del soporte presionando el botón desanclaje de la amasadora (6).
- Enchufe el aparato en una toma de corriente.

Mezcla

- Una vez que la mezcla está en el bol (8), seleccionar la velocidad deseada moviendo el selector de velocidad (4) con el pulgar. La velocidad puede ser cambiada en cualquier momento - incluso mientras el amasador está en funcionamiento.
- El bol (8) girará automáticamente para la operación de manos libres.
- Para asegurar que todos los ingredientes estén bien mezclados, use una espátula para raspar los lados del bol (8).

Quitar las varillas

- Desconecte el aparato de la toma de corriente.
- Levante el amasador (1) pulsando el botón de desanclaje de la amasadora (6).
- Pulse el botón liberador de varillas (3) y extráigalas.

IMPORTANTE:

1. Apague y raspe el bol (8) con una espátula con frecuencia.
2. Para batir más fácilmente huevos, estos han de estar a temperatura ambiente.
3. Antes de batir las claras de huevo, asegúrese de que no hay grasa o yema de huevo en el bol de la amasadora.
4. Use los ingredientes fríos para pastelería a menos que su receta indique lo contrario.

CARACTERÍSTICAS

- 5 velocidades de mezcla.
- Potencia motor 300W.
- Bol giratorio automáticamente para la operación de manos libres.
- Botón liberador de varillas.
- Cabezal mezclador extraíble permite utilizar como una batidora de mano.
- Estable talón de apoyo de seguridad.

ELABORACIÓN DE PAN

1. Nunca exceda de la capacidad máxima, de lo contrario se sobrecarga el aparato.
2. Si escucha un sonido extraño, apáguela, quite la mitad de la masa y volver a poner la amasadora en funcionamiento.
3. Los ingredientes se mezclarán mejor si usted pone primero los ingredientes líquidos.



INGREDIENTES

Alimento	Máx. cantidad	Instrucciones	Accesorio
Masa de levadura espesa	1600 gramos	Harina y agua en una proporción de 5-3. <i>Pre-tratamiento de la masa:</i> Velocidad 1-2 durante 10 seg. Período de la operación: Velocidad 3-4 durante 180 seg.	Varillas mezcladoras (9)
Masa de levadura suave	2000 gramos	Harina y agua en una proporción de 1-1. <i>Pre-tratamiento de la masa:</i> Velocidad 1-2 durante 30 seg. Período de la operación: Velocidad 8-10 durante 120 seg.	Varillas mezcladoras (9)
Clara de huevo	16 huevos	Batir las claras de huevo durante 3-4 minutos. Velocidad 5	Varillas batidoras (10)
Crema batida	Crema fresca 300ml	Velocidad 1 a 4 aproximadamente 5 minutos.	Varillas batidoras (10)
Batidos, cócteles u otras bebidas	1 litro	Velocidad 1 durante aproximadamente 4 minutos.	Varillas mezcladoras (9)

LIMPIEZA

1. Desconecte y apague, deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
2. No sumerja la unidad del motor en agua y asegúrese de que no entre agua en el aparato.
3. Limpie la unidad motor con un paño húmedo.
4. No utilice un estropajo grueso o detergentes fuertes para limpiar el aparato, podrían dañar el aspecto.
5. Limpie todos los accesorios por separado.
6. Deje que se seque completamente antes de volver a usarla.

MEDIO AMBIENTE

No tire el aparato junto con la basura normal del hogar cuando se estropee, debe entregarlo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacer esto, usted hace la contribución a la protección del medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio técnico o información o tiene cualquier problema, por favor visite nuestro sitio web www.palson.com o póngase en contacto con su distribuidor.

Gracias por demostrarnos su confianza al elegir uno de nuestros productos.





GB

Our products have been developed to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you enjoy your new VANGUARD COMPACT mixer from PALSON.

IMPORTANT

Carefully read the instructions before using the mixer and save these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with inner packaging. If you give this appliance to another person, include these instructions.

Warning

- Check if the voltage on the appliance is the same as the voltage of the electric outlet.
- Do not use if there is any damage to the plug, the cord or any other parts.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. Always use the services of an authorized technician. To avoid risks only the manufacturer, an authorized service agent or a qualified person should change a faulty cable, replacing it with an identical one.
- Keep the appliance and the power cord out of the reach of children.
- Keep the power cord away from heated surfaces.
- Do not connect the appliance or use the control panel with wet hands.
- Connect only to a grounded outlet. Always make sure the plug is inserted into the wall outlet properly.
- Do not connect the appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Always place the product on a level, flat and stable surface for use.
- This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not use for more than 5 minutes continuously.
- Do not use the whisks for more than 1 minute continuously.

INSTRUCTIONS FOR USE

Mixing whisks (9): used to make cakes, cookies, pie fillings and mashed potatoes.

Beating whisks (10): used to beat eggs, pastry cream, meringues, cheesecakes, mousses and soufflés.

Do not use the mixer to make very thick mixtures, such as fat or sugar creaming as it could damage the mixer.

Inserting the whisks

- Check that the speed selector (4) is in the "0" position (OFF), then insert the whisks (9 or 10), push gently into sockets (11) to fit them in at the bottom of the unit until they are fixed into place.
- Fit the mixer (1) in the mixer body stand (2) by sliding the front of the mixer on the tab on the front. Press gently on the top of the mixer body (2) to activate the locking mechanism.
- Press the mixer release button (6) on the back of the body of the mixer and slide the mixer (1) backwards.
- If used as a hand mixer, remove the mixer (1) from the stand by pressing the release button (6).
- Plug the equipment into an electric outlet.





Mixture

- Once the mixture is in the bowl (8), select the desired speed by moving the speed selector (4) with the thumb. The speed can be changed at any time - even while the mixer is in operation.
- The bowl (8) will automatically rotate for hands-free operation.
- To ensure that all ingredients are well mixed, use a spatula to scrape the sides of the bowl (8).

Removing the whisks

- Unplug from the outlet.
- Lift the mixer (1) by pressing the mixer release button (6).
- Press the whisk release button (3) and remove them.

IMPORTANT:

1. Turn off and scrape the bowl (8) with a spatula frequently.
2. To beat eggs easier, they should be at room temperature.
3. Before whisking egg whites, make sure there is no fat or egg yolks in the mixer bowl.
4. Use cold ingredients for pastries unless your recipe specifies otherwise.

CHARACTERISTICS

- 5-speed mixing.
- Motor Power 300W.
- Automatically rotating bowl for hands-free operation.
- Whisk release button.
- Removable mixing head can be used as a hand mixer.
- Stable safety rest stand.

BREAD MAKING

1. Never exceed the maximum capacity, otherwise the device will overload.
2. If you hear a strange sound, switch off, remove half the dough and operate the mixer again.
3. The ingredients will mix better if you put the liquid ingredients in first.

INGREDIENTS

Food	Maximum Amount	Instructions	Accessory
Thick yeast mix	1600 grams	Flour and water in a 5-3 proportion. <i>Pre-treatment of the mixture:</i> Speed 1-2 for 10 sec. Operation time: Speed 3-4 for 180 sec.	Mixing whisks (9)
Soft yeast mix	2000 grams	Flour and water in a 1-1 proportion. <i>Pre-treatment of the mixture:</i> Speed 1-2 for 30 sec. Operation time: Speed 8-10 for 120 sec.	Mixing whisks (9)





Egg whites	16 eggs	Beat egg whites for 3-4 minutes. Speed 5	Beating whisks (10)
Whipped cream	Fresh cream 300ml	Speed 1 to 4 for approximately 5 minutes.	Beating whisks (10)
Shakes, cocktails and other drinks	1 litre	Speed 1 for approximately 4 minutes.	Mixing whisks (9)

CLEANING

1. Unplug and turn off, allow the appliance to cool before cleaning.
2. Do not immerse the motor unit in water and make sure that no water enters the appliance.
3. Clean the motor unit with a damp cloth.
4. Do not use a thick cloth or strong detergents to clean the appliance as they could damage its appearance.
5. Clean all accessories separately.
6. Let the appliance dry completely before use.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

Do not throw the appliance out with normal household waste if it is broken; take it to an official collection point for recycling. By doing this, you contribute to protecting the environment.

WARRANTY AND SERVICE

If you need a service or information, or you have a problem, please visit our website www.palson.com or contact your distributor.
Thank you for your confidence in choosing one of our products.



F

Nos produits sont développés afin d'atteindre les meilleurs standards de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous profiterez de votre nouvelle pétrisseuse COMPACT VANGUARD de PALSON.

IMPORTANT

Lisez attentivement les instructions d'usage avant d'utiliser la pétrisseuse et conservez ses instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à quelqu'un, donnez-lui les instructions d'usage.

Avertissement

- Vérifiez si le voltage indiqué dans l'appareil s'adapte à la prise de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil si la prise, ou le câble principal ou d'autres pièces sont endommagés.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Utilisez toujours les services d'un technicien officiel. Afin d'éviter tout risque, seuls le fabricant, son service technique officiel ou une personne qualifiée peuvent charger un câble défectueux, en le remplaçant toujours par un du même type.
- Ne laissez pas l'appareil et le câble d'alimentation à la portée des enfants.
- Éloignez le câble d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne pas brancher l'appareil ou utiliser le tableau de contrôle avec les mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise de terre. Vérifiez toujours que la fiche soit bien introduite dans la prise murale.
- Ne pas brancher l'appareil à un interrupteur avec une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil près ou sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou un rideau.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fins que ceux décrits dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Placez toujours le produit sur une superficie nivelée, plate et stable pour l'utiliser.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou n'ayant pas d'expérience ni de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites à propos de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Il faudra surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas utiliser pendant plus de 5 minutes de suite.
- Ne pas utiliser pendant plus de 1 minute de suite avec les fouets.

MODE D'EMPLOI

Les fouets mélangeurs (9) : ils servent à faire des gâteaux, des biscuits, des farces pour les gâteaux et des purées de pommes de terre.

Les fouets batteurs (10) : ils servent à battre les œufs, à faire de la crème, des meringues, des gâteaux au fromage, des mousses et des soufflés.

Ne pas utiliser la pétrisseuse pour faire des mélanges très épais, comme, par exemple, la graisse ou du sucre pour former de la crème, cela pourrait endommager la pétrisseuse.

Introduction des fouets

- Vérifiez que le sélecteur de vitesses (4) se trouve sur la position « 0 » OFF, ensuite placez les fouets (9 ou 10), poussez doucement sur les brides pour que les fouets s'emboîtent (11) dans la partie inférieure de l'appareil jusqu'à ce qu'ils soient bien placés.





- Montez la pétrisseuse (1) dans le support du corps de la pétrisseuse (2) en glissant la partie avant de la pétrisseuse sur la languette dans la partie avant. Appuyez doucement sur la partie supérieure du corps de la pétrisseuse (2) pour activer le mécanisme de blocage.
- Appuyez sur le bouton de décrochage de la pétrisseuse (6) dans la partie supérieure du corps de la pétrisseuse et glissez la pétrisseuse (1) vers l'arrière.
- Si vous l'utilisez comme un batteur à main, enlevez la pétrisseuse (1) du support en appuyant sur le bouton décrochage de la pétrisseuse (6).
- Branchez l'appareil à une prise de courant.

Mélange

- Une fois que le mélange est dans le bol (8), sélectionnez la vitesse désirée en appuyant sur le sélecteur de vitesses (4) avec le pouce. Vous pouvez changer la vitesse à tout moment même pendant que la pétrisseuse est en fonctionnement.
- Le bol (8) tournera automatiquement pour l'opération mains libres.
- Pour garantir que tous les ingrédients sont bien mélangés, utilisez une spatule pour gratter les côtés du bol (8).

Enlever les fouets

- Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Levez la pétrisseuse (1) en appuyant sur le bouton de décrochage de la pétrisseuse (6).
- Appuyez sur le bouton libérateur des fouets (3) et retirez-les.

IMPORTANT :

1. Éteignez et grattez le bol fréquemment (8) avec une spatule.
2. Pour battre plus facilement les œufs, ils doivent être à température ambiante.
3. Avant de battre les blancs d'œuf, vérifiez qu'il n'y ait pas de graisse ou de jaune d'œuf dans le bol de la pétrisseuse.
4. Utilisez les ingrédients froids pour la pâtisserie à moins que votre recette n'indique le contraire.

CARACTÉRISTIQUES

- 5 vitesses de mélange.
- Puissance du moteur 300W.
- Bol giratoire automatique pour l'opération mains libre.
- Bouton libérateur des fouets.
- Tête-mélangeuse extractible qui permet d'être utilisée comme un batteur à main.
- Talon d'appui stable de sécurité.

FABRICATION DU PAIN

1. Ne jamais dépasser la capacité maximum, sinon l'appareil sera surchargé.
2. Si vous entendez un bruit étrange, éteignez-la, enlevez la moitié de la masse et remettez la pétrisseuse en fonctionnement.
3. Les ingrédients se mélangeront mieux si vous placez d'abord les ingrédients liquides.



INGRÉDIENTS

Aliment	Quantité maximum	Instructions	Accessoire
Masse de levure épaisse	1600 grammes	Farine et de l'eau dans une proportion de 5-3. Prétraitement de la masse : Vitesse 1-2 pendant 10 secs. Durée de l'opération : Vitesse 3-4 pendant 180 secs.	Fouets mélangeurs (9)
Masse de levure légère	2000 grammes	Farine et de l'eau dans une proportion de 1-1. <i>Pré traitement de la masse</i> : Vitesse 1-2 pendant 30 secs. Durée de l'opération : Vitesse 8-10 pendant 120 secs.	Fouets mélangeurs (9)
Blanc d'œuf	16 œufs	Mélangez les blancs d'œuf pendant 3-4 minutes. Vitesse 5	Fouets batteurs (10)
Crème fouettée	Crème fraîche 300ml	Vitesse 1 à 4 environ pendant 5 minutes.	Fouets batteurs (10)
Milk shakes, cocktails ou autres boissons	1 litre	Vitesse 1 pendant environ 4 minutes.	Fouets mélangeurs (9)

NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil et éteignez-le, laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Ne pas plonger l'unité du moteur dans de l'eau et vérifiez que l'eau ne rentre pas dans l'appareil.
3. Nettoyez l'unité du moteur avec un chiffon humide.
4. Ne pas utiliser de grosses éponges ni de détergents puissants pour nettoyer l'appareil, ils pourraient endommager son aspect.
5. Nettoyez tous les accessoires séparément.
6. Laissez-le sécher complètement avant de le réutiliser.

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas appareil avec les déchets normaux domestiques une fois qu'il est abîmé, vous devez le remettre dans un point de collecte officielle pour qu'il soit recyclé. Ainsi, vous contribuez à la protection de l'environnement.

GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou que vous ayez des problèmes, veuillez consulter notre site Web : www.palson.com ou contactez votre distributeur.

Merci de votre confiance et d'avoir choisi un de nos produits.



يتم تطوير منتجاتنا لتلبية أعلى معايير الجودة والفعالية والتصميم. نأمل أن تستمتع بجهازك الجديد عجانة COMPACT VANGUARD من PALSON.

هام

اقرأ بعناية تعليمات الاستخدام قبل البدء باستعمال الخلاط واحتفظ بهذه التعليمات بما في ذلك الضمان والوصل، وإذا كان ذلك ممكناً، العلبة مع التعبئة الداخلية. إذا تقدم هذا الجهاز لشخص آخر، فأدرج معه تعليمات الاستخدام.

تحذير

- تحقق ما إذا يتوافق الجهد الموضح في الجهاز مع مأخذ التيار الكهربائي.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك أي ضرر في القابس أو السلك الرئيسي أو في أي أجزاء أخرى.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. استخدم دائماً خدمات تقني معتمد. لتجنب المخاطر، يجب أن تكون فقط الشركة المصنعة أو مركز الخدمة التقنية المعتمد التابع لها أو شخص مؤهل من يقومون بتغيير سلك فيه عيب، ودائماً عن طريق استبداله بسلك من نفس النوع.
- احفظ الجهاز وسلك الطاقة بعيداً عن متناول الأطفال.
- حافظ على سلك الطاقة بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تربط الجهاز أو تستخدم لوحة التحكم ويديك مبللة.
- لا تقم بتوصيل الجهاز إلا بمقبس مع مأخذ أرضي. تأكد دائماً من أن القابس تم إدخاله في مقبس الحائط بالشكل الصحيح.
- لا تقم بتوصيل الجهاز إلى مفتاح مع موقت خارجي.
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من المواد القابلة للاحتراق، مثل مفرش أو ستارة.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير المذكورة في هذا الدليل.
- لا تدع الجهاز يشتغل بدون رقابة.
- ضع المنتج دائماً على سطح مستوي ومنبسط ومستقر لاستخدامه.
- إن هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي الإعاقة البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الافتقار إلى الخبرة والمعرفة، إلا إذا كانوا تحت إشراف أو تعليمات فيما يتعلق باستخدام هذا الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب أن يكون الأطفال تحت الإشراف للتأكد من أنهم لا يلعبون مع هذا المنتج.
- لا تستخدمه لأكثر من 5 دقائق متتالية.
- لا تستخدمه لأكثر من 1 دقيقة متتالية مع الأضلاع.

طريقة العمل

أضلاع الخلط (9): تستخدم لعمل المعجنات والبسكويت وحشوات الحلويات وهرس البطاطس.
أضلاع الخفق (10): تستخدم لخفق البيض، وعمل القشدة، والمرينج، ومعجنات الجبن، وموس وسوفليه.
لا تستخدم العجانة لعمل خلطات كثيفة جداً، على سبيل المثال، الدهون أو السكر في تشكيل القشدة، قد يلحق الضرر بالعجانة.

إدخال الأضلاع

- تحقق من أن مفتاح التحكم بالسرعة (4) يكون في وضعية "0" (OFF)، ثم ضع الأضلاع (9 أو 10)، ادفع برفق في المآخذ لتثبيت الأضلاع (11) في الجزء السفلي من الجهاز إلى أن يتم تثبيتها في مكانها.



- ركب العجانة (1) في دعامة هيكل العجانة (2) عن طريق زلق الجزء الأمامي للعجانة على الحافة في الجزء الأمامي. اضغط برفق على الجزء العلوي من هيكل العجانة (2) للتفعيل في آلية القفل.
- اضغط زر رفع إرساء العجانة (6) في الجزء الخلفي من هيكل العجانة وازلق العجانة (1) إلى الوراء.
- إذا تستخدم كخلاط يدوي، انزع العجانة (1) من الدعامة عن طريق الضغط على زر رفع إرساء العجانة (6).
- قم بتوصيل قابس الجهاز بأخذ التيار الكهربائي.

الخلط

- بعد أن يكون الخليط في الوعاء (8)، حدد السرعة المطلوبة عن طريق مفتاح التحكم بالسرعة (4) بالإبهام. يمكن تغيير السرعة في أي وقت - حتى أثناء ما تكون العجانة قيد التشغيل.
- سيبدو الوعاء (8) تلقائياً للعملية في وضع حر اليدين.
- للتأكد من أنه يتم خلط جميع المكونات جيداً، استخدم مغرفة لكشط جانبي الوعاء (8).

نزع الأضلاع

- افصل الجهاز من مأخذ التيار الكهربائي.
- ارفع العجانة (1) بالضغط على زر رفع إرساء العجانة (6).
- اضغط على زر فك الأضلاع (3) وانزعها.

هام:

1. أطفأ واكشط الوعاء (8) كثيراً بمغرفة.
2. لخلط البيض بسهولة أكبر، لا بد أن يكون البيض في درجة حرارة الغرفة.
3. قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود دهون أو صفار بيض في وعاء العجانة.
4. استخدم المكونات الباردة للمعجنات ما لم تذكر وصفتها خلاف ذلك.

المميزات

- 5 سرعات للخلط.
- قوة محرك 300 واط.
- وعاء دوار تلقائياً لعملية في وضع حر اليدين.
- زر فك الأضلاع.
- جزء مقدم خلاط قابل للنزع يسمح لك استخدامها كخلاط يدوي.
- كعب مستقر لدعم السلامة.

إعداد الخبز

1. لا تتجاوز أبداً السعة القصوى، خلاف ذلك يتم تحميل الجهاز فوق طاقته.
2. إذا كنت تسمع صوتاً غريباً، قم بإطفائها، وأزل نصف العجين، ثم شغل العجانة من جديد.
3. سيتم خلط المكونات بشكل أفضل لو قمت أولاً بوضع المكونات السائلة.



المكونات

الاداة	التعليمات	المقادير القصوى	المواد
أضلاع خلط (9)	دقيق وماء بنسبة 3-5. ما قبل معالجة العجينة: سرعة 2-1 خلال 10 ثوان. مدة العملية: سرعة 4-3 خلال 180 ثوان.	1600 غرام	عجينة خميرة كثيفة
أضلاع خلط (9)	دقيق وماء بنسبة 1-1. ما قبل معالجة العجينة: سرعة 2-1 خلال 30 ثوان. مدة العملية: سرعة 10-8 خلال 120 ثوان.	2000 غرام	عجينة خميرة ناعمة
أضلاع خفق (10)	لخفق بياض البيض لمدة 4-3 دقائق. سرعة 5	16 بيضة	بياض البيض
أضلاع خفق (10)	سرعة 1 إلى 4 تقريباً 5 دقائق.	قشطة طازجة 300 مل	قشطة مخفوقة
أضلاع خلط (9)	سرعة 1 خلال تقريباً 4 دقائق.	1 لتر	مخفوقات أو كوكيتلات أو غيرها من المشروبات

التنظيف

1. افصل وأطفأ، واطرك الجهاز ببرد قبل تنظيفه.
2. لا تغطس وحدة المحرك في الماء وتأكد من عدم دخول ماء في الجهاز.
3. نظف وحدة المحرك بقطعة قماش مبللة.
4. لا تستخدم جلاية خشنة أو منظفات قوية لتنظيف الجهاز، إذ يمكن أن تتلف المظهر.
5. نظف جميع الملحقات بشكل منفصل.
6. اتركها تجف تماماً قبل استعمالها مرة أخرى.

البيئة

لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية عندما يتلف، يجب تسليمه إلى نقطة جمع رسمية لإعادة تدويره.
من خلال ذلك، تساهم في حماية البيئة.

الضمان والخدمة

إذا كنت بحاجة إلى خدمة تقنية أو معلومات أو لديك أية مشكلة، يرجى زيارة موقعنا على الانترنت www.palson.com أو اتصل بالموزع الخاص بك.

شكراً على ثقتكم في اختيار إحدى منتجاتنا.



RU

Наши продукты разработаны с целью достижения высших стандартов качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, вы будете довольны использованием вашего нового тестомеса COMPACT VANGUARD от PALSON.

ВАЖНО

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации перед началом использования прибора и сохраните ее вместе с гарантией, чеком, и по возможности, коробкой с внутренней упаковкой. При передаче прибора третьему лицу, приложите к нему инструкцию по применению.

Предостережение

- Убедитесь, что мощность, указанная на приборе, совпадает с источником питания.
- Не используйте прибор при повреждении в розетке или штепселе, в основном проводе или других частях.
- Не старайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Всего обращайтесь за услугами авторизованного технического специалиста. Во избежание рисков, заменить поврежденный провод на новый, идентичного вида, смогут исключительно производитель, авторизованный отдел сервисного обслуживания или квалифицированный специалист.
- Храните прибор и провод питания в недоступном детям месте.
- Не допускайте близкого контакта провода с горячими поверхностями.
- Не подключайте прибор или используйте контрольную панель влажными руками.
- Подсоедините прибор к заземленной розетке. Убедитесь, что вилка правильно подключена к источнику питания в стене.
- Не подключайте прибор к переключателю с внешним таймером.
- Не устанавливайте прибор вблизи с воспламеняющимися материалами, такими как скатерть или штора.
- Не используйте прибор в других целях, отличных от описанных в инструкции по эксплуатации.
- Не допускайте использование прибора без наблюдения.
- Всегда устанавливайте прибор на ровной, устойчивой поверхности для его безопасного использования.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, умственными и/или чувственными способностями, если они не находятся под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или если они предварительно не получили инструкции по применению прибора.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не использовать прибор в течение более 5 последовательных минут.
- Не использовать прибор в течение более 1 минуты с насадками.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Венчики для смешивания (9): служат для приготовления тортов, печенья, наполнителей для тортов и картофельного пюре.

Венчики для взбивания (10): служат для взбивания яиц, приготовления крема, беже, чизкейков, муссов или суфле.

Не используйте тестомес для приготовления очень густых смесей, таких как жир или сахар в виде крема, это может привести к повреждению прибора.





Установка венчиков

- Убедитесь, что переключатель скорости (4) находится в положении “0” (OFF), затем вставьте венчики (9 или 10), слегка надавите ими на посадочные отверстия (11), чтобы венчики были прочно зафиксированы.
- Установить тестомес (1) в корпусе (2), скользя передней частью тестомеса по выступу передней части. Слегка надавите на верхнюю часть корпуса тестомеса (2) для активации механизма блокировки.
- Нажмите на кнопку извлечения тестомеса (6), расположенной в задней части корпуса и проскользите тестомесом (1) в направлении назад.
- Если используете прибор в качестве ручного миксера, уберите тестомес (1) из корпуса, нажав на кнопку извлечения тестомеса (6).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

Замешивание

- Поместив смесь в дежу (8), выберите необходимую скорость, поворачивая переключатель скорости (4). Скорость можно регулировать даже во время работы тестомеса.
- Дежа (8) будет вращаться автоматически при применении функции свободные руки.
- Для тщательного смешивания всех ингредиентов, используйте лопатку для соскабливания смеси по бокам дежи (8).

Извлечение венчиков

- Отключите прибор от сети питания.
- Поднимите тестомес (1) нажав на кнопку извлечения тестомеса (6).
- Нажмите на кнопку извлечения насадок (3) и достаньте их.

ВАЖНО:

1. Выключайте прибор и соскребите лопаткой оставшееся содержимое дежи (8).
2. Для более простого взбивания яиц они должны быть комнатной температуры.
3. Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что в деже тестомеса нет жира или яичного желтка.
4. При приготовлении кондитерских изделий используйте холодные ингредиенты, за исключением случаев, когда дана другая информация по рецепту.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 5 скоростей замешивания.
- Мощность мотора 300 Вт.
- Дежа вращается автоматически.
- Кнопка извлечения насадок.
- Вынимаемый взбивающий блок позволяет использовать прибор как ручной миксер.
- Устойчивая безопасная опора.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

1. Никогда не превышайте максимальный объем содержимого, иначе имеется риск перенагрузки прибора.
2. При обнаружении странного шума, выключите прибор, выньте половину теста и вновь включите тестомес.
3. Ингредиенты будут лучше смешиваться, если в первую очередь будут вводиться жидкие ингредиенты.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Продукт	Макс. количество	Инструкции	Инструмент
Тесто на густых дрожжах	1600 грамм	Мука и вода в пропорции 5-3. Предварительная обработка теста: Скорость 1-2 в течение 10 сек. Время действия: Скорость 3-4 в течение 180 сек.	Венчики для смешивания (9)
Тесто на легких дрожжах	2000 грамм	Мука и вода в пропорции 1-1 <i>Предварительная обработка теста:</i> Скорость 1-2 в течение 30 сек. Время действия: Скорость 8-10 в течение 120 сек.	Венчики для смешивания (9)
Яичный белок	16 яиц	Взбивать яичные белки в течение 3-4 минут. Скорость 5	Венчики для взбивания (10)
Взбитый крем	Свежий крем 300 мл	Скорость 1 до 4 в течение примерно 5 минут.	Венчики для взбивания (10)
Коктейли и другие напитки	1 литр	Скорость 1 в течение примерно 4 минут.	Венчики для смешивания (9)

ЧИСТКА

1. Отключите прибор из сети и выключите его, дайте ему полностью остыть прежде чем чистить .
2. Не погружайте моторный блок в воду и убедитесь, чтобы в прибор не попадала вода.
3. Протрите моторный блок влажной тканью.
4. Не используйте плотную мочалку или сильные порошки для чистки прибора, это может повредить внешний вид тестомеса.
5. Чистите все насадки по отдельности.
6. Дайте прибору полностью высохнуть прежде чем снова использовать его.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

В случае поломки не выбрасывайте прибор вместе с обычным бытовым мусором, необходимо сдать его официальный пункт утилизации приборов. Таким образом вы вносите вклад в защиту окружающей среды.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

При необходимости получить сервисное обслуживание, а также при возникновении каких-либо проблем, перейдите на наш сайт www.palson.com или свяжитесь со своим дистрибьютором.

Благодарим Вас за доверие и выбор одного из наших приборов.







Disposición sobre los equipos eléctricos y electrónicos antiguos (Aplicable en la unión Europea y en otros países europeos con sistemas de recogida selectiva)

Este símbolo, en un producto o en un paquete, indica que el producto no puede ser tratado como un residuo doméstico. Por el contrario, debe depositarse en un punto de recogida especializado en el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al hacer esto, usted ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas que pueda sufrir el entorno y la salud humana, que podrían producirse si este producto fuera desechado de forma incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Si desea más información acerca del reciclaje de este producto, contacte con la delegación de su ciudad, con el servicio de recogida de residuos o con la tienda en la que adquirió este producto.

Disposition concernant les anciens équipements électriques et électroniques (applicable dans l'Union Européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique ce produit ne sera pas traité comme perte ménagère. Au lieu de cela il sera remis au point de collecte dédié pour le recyclage l'équipement électrique et électronique. En s'assurant que ce produit est trié et jeté correctement, vous contribuerez à empêcher de potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par la manutention de rebut inadéquate de ce produit. La réutilisation des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour des informations plus détaillées sur la réutilisation de ce produit, vous pouvez contacter votre mairie, la société de collecte et tri des rebuts ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable throughout the European Union and other European countries with separate collection programs)

This symbol, found on your product or on its packaging, indicates that this product should not be treated as household waste when you wish to dispose of it. Instead, it should be handed over to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences to the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate disposal of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local city office, household waste disposal service or the retail store where you purchased this product.

شارة توضع على المنتجات الكهربائية والإلكترونية القديمة (تستخدم في بلدان الاتحاد الأوربي وبلدان أوروبية أخرى تتبع نظام جمع القمامة حسب النوع).

هذا الرمز، سواء كان على المنتج أو على غلافه، يشير إلى وجوب عدم التعامل مع هذا المنتج على أنه قمامة منزلية. على العكس، يجب أن يتم رميه ضمن حاويات مخصصة للمواد الكهربائية والإلكترونية. إن تفكيك ذلك، يساعد على تجنب مخاطر شديدة وسلبية قد تؤثر على المحيط وعلى صحة الإنسان في حال رمي هذا المنتج بشكل غير صحيح. إن إعادة تصنيع المواد يساعد في المحافظة على الموارد الطبيعية. إذا رغبت بمعلومات أكثر حول إعادة تصنيع المنتج، فيمكنك مراجعة سلطات مدينتك أو الجهات المسؤولة عن جمع القمامة أو المحل الذي اشترت منه المنتج.

Постановление об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (применяется в Европейском союзе и других европейских странах для систем раздельного сбора и утилизации отходов).

Данный символ, нанесенный на изделие или на его упаковку, означает, что с изделием нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором, а следует сдавать в специализированный пункт приема электрических и электронных приборов для его дальнейшей утилизации. Соблюдая это правило, вы помогаете предотвратить возможные отрицательные последствия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть, если это изделие будет выброшено обычным путем. Утилизация материалов способствует сохранению природных ресурсов. Для получения дополнительной информации об утилизации данного изделия обратитесь к городским властям, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели этот прибор.

PALSON®

Pol. Ind. Les Ginesteres - C/ Hostaletes, 2-4-6
08293 Collbató - Barcelona (Spain)
Tel. +34 93 777 98 50 - Fax +34 93 777 93 07
www.palson.com e-mail: palson@palson.com

CE
MADE IN CHINA

