



Soup Maker

Soup Maker

Blender chauffant

قبروشل اناص

Блендер для приготовления супов

زاسپوس و نك طولخم

Gallet

Cod. 30998

- E** MODO DE EMPLEO
- GB** OPERATING INSTRUCTIONS
- F** MODE D'EMPLOI
- AR** طريقة الاستعمال
- RU** ИНСТРУКЦИИ
- FA** نحوه استفاده

PALSON®







E	ESPAÑOL	2
GB	ENGLISH	7
F	FRANÇAIS	11
AR	اللغة العربية	16
RU	РУССКИЙ	21
FA	فارسی	26





Gallet

1. Tapón medidor
2. Tapa
3. Jarra
4. Base motor
5. Botón de mezcla
6. Botón ON/OFF
7. Selector de programa
8. Patas de goma antideslizante
9. Cesta para alimentos al vapor
10. Colador

1. سداد قیاس
2. غطاء
3. إناء
4. قاعدة محرك
5. زر خلط
6. زر ON/OFF
7. محدد برنامج
8. أرجل مطاطية مضادة للانزلاق
9. سلة للأطعمة بالبخار
10. مصفاة

1. Measuring cup
2. Lid
3. Jug
4. Motor base
5. Blend button
6. ON/OFF button
7. Programme selector
8. Non-slip rubber feet
9. Basket for steamed food
10. Strainer

1. Мерная крышка
2. Крышка
3. Емкость
4. Моторный блок
5. Кнопка для смешивания
6. Кнопка ON/OFF
7. Регулятор выбора программ
8. Резиновые ножки против скольжения
9. Корзинка для приготовления продуктов на пару
10. Дуршлаг

1. Verre doseur
2. Couvercle
3. Bol
4. Base moteur
5. Bouton pour mélanger
6. Bouton ON/OFF
7. Sélecteur de programme
8. Pieds en caoutchouc antidérapants
9. Panier pour cuire les aliments à la vapeur
10. Passoire

1. پیمانه اندازمگیری
2. درب
3. پارچ
4. بدنه موتور
5. دکمه مخلوط کن
6. دکمه روشن/خاموش
7. انتخابگر برنامه
8. پایه ضدلغزش
9. سبد بخارپز
10. صافی



PALSON®





E

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nueva soup maker GALLET de PALSON.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, deberían seguirse siempre las normas de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de hacer funcionar el aparato.
- Asegúrese de que la tensión utilizada se corresponda con la tensión indicada.
- Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base motor en agua ni otros líquidos.
- Agarre siempre el producto desde el mango, evitando así posibles quemaduras.
- Es necesario llevar a cabo una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o se encuentre cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de llevar a cabo la limpieza. No separe las piezas si no es necesario.
- Deje que el aparato se enfríe antes de montar o desmontar piezas y antes de la limpieza de las mismas.
- No haga funcionar el aparato sin carga de comida.
- Si el cable de corriente está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico autorizado o por un técnico cualificado, con tal de evitar un peligro.
- No utilice ningún accesorio no suministrado por el fabricante del aparato.
- Sólo para uso doméstico.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato encima o cerca de un fogón a gas, eléctrico o en un horno caliente.
- Para desconectar el aparato, ponga el interruptor en la posición "OFF" y a continuación extraiga el enchufe de la toma de pared.
- No hay que introducir utensilios metálicos ni alimentos con un tamaño demasiado grande en el aparato dado que pueden provocar un incendio o riesgo de una descarga eléctrica.
- No limpie el aparato con estropajos metálicos. Pueden desprenderse pedazos y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo cual implica un riesgo de descarga eléctrica.
- No guarde en esta unidad ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante cuando no esté en uso.
- No ponga ninguno de los materiales siguientes en el interior de la unidad: papel, cartón, plástico, etc.
- Este producto no está permitido para uso infantil u otras personas sin asistencia o supervisión si su estado físico, sensorial o mental le limita de usarlo con seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con dicho producto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO!

INSTRUCCIONES DE USO

- Todas las piezas de la soup maker deben limpiarse bien antes de utilizarse por primera vez.
- Conecte el dispositivo a la red eléctrica.





- Coloque la jarra (3) y gire ligeramente en sentido de las agujas del reloj de manera que encaje con la base motor (4). Llene la jarra con los alimentos deseados. Asegúrese de que el agua no sobrepasa la máxima capacidad de 1500 ml. **No use la unidad sin ningún material en el interior.**
- Coloque la tapa en la parte superior de la jarra y presione hacia abajo. Inserte el tapón medidor y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje.
- Cuando pulse el botón ON/OFF (6), el indicador se encenderá.
- **Importante:** No tocar la jarra cuando esté en funcionamiento, la temperatura de la sopa es elevada y la jarra estará muy caliente.
- Inmediatamente el aparato entrará en modo de espera.
- El indicador del botón ON/OFF (6) se apagará solo cuando se desconecte de la toma de corriente.
- No mantenga más de 60 segundos seguidos el motor en marcha, o alterne 60 segundos en marcha y luego 60 segundos parado, para prevenir el sobrecalentamiento o dañar el motor.
- Esta unidad cuenta con un sistema de seguridad, bloqueando el funcionamiento si la jarra no está instalada en el cuerpo principal correctamente.
- **Las funciones de Smooth, Chunky y Steam están disponibles; Conecte el producto, y pulse una de las funciones. Ese botón se encenderá y la máquina funcionará en el modo correspondiente.**
- Por favor, dejar reposar después de una operación continua de 2 minutos.
- El exceso de llenado puede bloquear la batidora. Apague la unidad y no conecte el enchufe, saque algo de material y vuelva a conectar la batidora.

Tras usar la soup maker, ponga siempre el interruptor en la posición "OFF" y desconéctela de la toma de corriente. Para extraer la jarra, simplemente sepárela de la base de motor girándola en sentido contrario de las agujas del reloj.

Indicación: Recuerde no dejar desatendida la soup maker mientras esté funcionando.

CONSEJOS ÚTILES

- Para conseguir los mejores resultados al batir ingredientes sólidos, ponga pequeñas porciones en la jarra una a una en lugar de poner una gran cantidad de golpe.
- Si está procesando ingredientes sólidos, córtelos primero en pequeñas porciones (2-3cm).
- Al mezclar ingredientes sólidos, empiece con una pequeña cantidad de líquido. Añada más y más líquido a través de la abertura de la tapa.
- Ponga siempre su mano en la parte superior de la batidora cuando esté haciendo funcionar el aparato.

FUNCIÓN SMOOTH (Sopa suave)

- La capacidad total no debe exceder los 1200 ml.
- Presione el botón **ON/OFF** (6), el aparato entrará en modo de espera.
- Pulse el botón **SMOOTH**, el indicador se iluminará y el aparato comenzará a funcionar.
- Cuando el indicador se apague, se escucharán unos pitidos. La operación ha terminado.

Nota: La función **SMOOTH** es una función para calentar y mezclar.

FUNCIÓN CHUNKY (Sopa con trozos)

- La capacidad total no debe exceder los 1200 ml.
- Presione el botón **ON/OFF** (6), el aparato entrará en modo de espera.





- Pulse el botón **CHUNCKY**, el indicador y se iluminará, y el aparato comenzará a funcionar.
- Cuando el indicador se apague, se escucharán unos pitidos. La operación ha terminado.

Nota: La función **CHUNCKY** es una función para calentar, no para mezclar.

FUNCIÓN STEAM (Sopa caliente y alimentos al vapor)

- La capacidad total no debe exceder los 1200 ml.
- Presione el botón **ON/OFF** (6), el aparato entrará en modo de espera.
- Cuando pulse el botón de vapor, se iluminará el indicador y el aparato comenzará a funcionar.
- Cuando el indicador se apague, se escucharán unos pitidos. La operación ha terminado.

Nota: La función **STEAM** es una función para calentar, no para mezclar.

BOTÓN DE MEZCLA

- La capacidad total no debe exceder los 1500 ml, la proporción de agua y alimentos será de 3:2.
- Presione el botón **ON/OFF** (6), el aparato entrará en modo de espera.
- Gire el botón hacia el ajuste deseado y el aparato comenzará a funcionar. Para mezcla se sugiere en la posición **BLEND2** (5).

Nota: Cuando se utiliza este botón, las funciones de **SMOOTH**, **CHUNCKY** y **STEAM** (7), no pueden ser utilizadas. Así mismo, si se selecciona una función, el botón de mezcla no puede ser utilizada.

BASE DE MOTOR

Nunca sumerja la base de motor en agua ni otros líquidos. Límpiela sólo con un paño húmedo.

LIMPIEZA DE LA JARRA

Vacíe la jarra y llénela con agua. Ponga la jarra de cristal en la base de motor y haga girar el interruptor varias veces en la velocidad máxima. Vacíe la jarra y enjuáguela hasta que esté limpia.

RECETAS

SOPA DE PATATA Y PUERRO

Paso 1: Corte el puerro, la patata y la cebolla en cubos pequeños. A continuación, coloque los ingredientes en la jarra, agregando aceite de oliva y mantequilla.

Paso 2: Añada el agua (o caldo de pollo) al nivel de 1200 ml Max., luego cubra con la tapa (**Nota:** La mayor capacidad de la jarra es de 1.5 L).

Paso 3: Pulse el botón **ON/OFF** (6) para entrar en modo de espera, a continuación, pulse el botón **SMOOTH** para comenzar. (También puede seleccionar otra función para operar como **CHUNCKY** o **STEAM**).

Paso 4: Terminado este proceso, la sopa se calienta y se mezcla suavemente.

Paso 5: Si es necesario, añada condimentos y mezcle girando el botón de mezcla. A continuación vierta y enfríe para servir.





ZUMO DE FRUTAS

Paso 1: Pele la piel de la fruta primero y luego corte en cuadrados pequeños. A continuación, coloque los ingredientes en la jarra.

Paso 2: Agregue el agua y luego cubra con la tapa. La proporción de agua y los ingredientes serán de 3:2. (**Nota:** La mayor capacidad de la jarra es de 1.5 L)

Paso 3: Pulse el botón **ON/OFF** (6), a continuación, gire el botón hasta la posición **BLEND2** (5). Agregue los ingredientes deseados a través de la entrada de la tapa. Retire la jarra y vierta el jugo en un recipiente para servir.

Nota: Al hacer zumo o leche de soja, nunca utilice agua o líquido en ebullición.

SOPA CREMOSA DE TOMATE Y PIMIENTO

Ingredientes:

- 1 pimiento rojo
- 1 rodaja de calabaza
- 1 tomate maduro
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 700cc de caldo de verduras
- Sal y pimienta
- Salsa Tabasco

Paso 1: Pasar el tomate por agua hirviendo, a posteriori por agua fría y después pelar el tomate.

Paso 2: Cortar los vegetales en cubos pequeños, previamente pelados y lavados.

Paso 3: Colocar todo en la jarra, vigilando no superar la capacidad máxima indicada.

Paso 4: Tapar y usar el programa Chunky (sopa con trozos).

Paso 5: Cuando el programa haya finalizado, sazonar al gusto y añadir unas gotas de salsa tabasco.

SOPA FRÍA DE CEREZAS

Ingredientes

- 500 g de cerezas
- 150 ml de vino blanco
- ½-1 cucharada de canela molida
- 150 g de azúcar
- 30 ml de zumo de limón opcional, nata montada para decorar

Paso 1: Deshuese primero las cerezas, reservando algunas enteras para poder decorar la sopa más tarde.

Paso 2: Coloque todos los ingredientes en la soup maker. Vierta 370 ml de agua, cierre la tapa y seleccione el programa Smooth (Sopa Suave).

Paso 3: Cuando la sopa esté lista, viértela en un recipiente grande y enfríala en el frigorífico durante al menos 3 horas.

Consejos: Sírvala con algunas cerezas enteras, nata montada, etc...

Esta sopa de postre fría también se puede disfrutar caliente como alternativa al vino caliente que se toma en épocas navideñas. Si no desea añadirle alcohol puede sustituirlo por zumo de naranja.





PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Los productos eléctricos desechados no deben eliminarse con la basura doméstica. Este aparato debe llevarse a su centro de reciclaje local para un tratamiento seguro.

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 GALLET soup maker by PALSON.

SAFETY ADVICE

When using electric appliances you should always follow the basic safety measures, which include:

- Read all the instructions before using the appliance.
- Check that the voltage indicated on the appliance corresponds with the voltage in your home.
- To prevent electric shock, do not immerse the cord, plug, or the motor base in water or any other liquid.
- To avoid burns, always hold the product by the handle.
- Close supervision is required when the appliance is being used by children or near them.
- Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Do not disassemble the parts if not necessary.
- Allow the appliance to cool before fitting or removing parts and before cleaning them.
- Do not operate the appliance without first adding food.
- If the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, their authorised technical service or by a qualified technician to avoid any potential risk.
- Do not use any accessory that has not been supplied by the manufacturer of the appliance.
- For domestic use only.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or countertop, or come into contact with hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near a gas or electric cooker or in a hot oven.
- To disconnect the appliance, set the switch to the "OFF" position and then remove the plug from the wall socket.
- Do not put metal utensils or food that is too large into the appliance as this may cause a fire or risk of electric shock.
- Do not clean the appliance with a metal scouring pad. Pieces may become detached and come into contact with electric parts, posing a risk of electric shock.
- When not in use, do not store any material in this unit apart from the accessories recommended by the manufacturer.
- The following materials must not be put inside the unit: paper, cardboard, plastic, etc.
- This product is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental condition hinders its safe use. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.

KEEP THESE INSTRUCTIONS THIS PRODUCT IS FOR DOMESTIC USE ONLY!

INSTRUCTIONS FOR USE

- All the parts of the soup maker should be cleaned well before using for the first time.
- Connect the appliance to the mains.
- Position the jug (3) and turn slightly in a clockwise direction so that it slots into the motor base (4). Fill the jug with the food you want. Make sure that the water does not exceed the maximum capacity of 1500 ml. **Do not use the appliance without any food inside.**
- Place the lid on the jug and press down. Insert the measuring cup and turn it anti-clockwise until it fits into place.
- When you press the ON/OFF button (6) the indicator light will come on.





- **Important:** Do not touch the jug when the appliance is in operation, as the soup and the jug become very hot.
- The appliance will immediately go into standby mode.
- The indicator light of the ON/OFF button (6) goes off only when the appliance is plugged out.
- Do not keep the motor operating for more than 60 seconds at a time, or alternate 60 with seconds on then 60 seconds off, to prevent overheating or damage to the motor.
- This appliance has a built-in safety system, preventing operation if the jug is not properly attached to the main body.
- **The appliance has Smooth, Chunky and Steam functions. Plug in the appliance and press one of the functions. That button will light up and the machine will operate in this mode.**
- Allow the appliance to rest after every 2 minutes of continuous operation.
- Overfilling the jug may block the blender. Turn off the unit and unplug it, remove some material and then plug it in again.

After using the soup maker, always put it in the "OFF" position and unplug it from the mains. To remove the jug, simply separate it from the motor base by turning it anti-clockwise.

Note: Remember not to leave the soup maker unattended while in operation.

USEFUL TIPS

- To get the best results when blending solid ingredients, place small pieces in the jug one by one instead of putting a large amount in at the same time.
- If you are processing solid ingredients, cut them into small pieces first (2-3 cm).
- When blending solid ingredients, start with a small amount of liquid. Gradually add more liquid through the opening in the lid.
- Always place your hand on the top of the blender when using the appliance.

SMOOTH FUNCTION (smooth soup)

- The total capacity should not exceed 1200 ml.
- Press the **ON/OFF** button (6). The appliance will go into standby mode.
- Press the **SMOOTH** button, the indicator light will come on and the appliance will start operating.
- When the indicator light goes off, you will hear some beeps. The operation has ended.

Note: The **SMOOTH** function is used to heat and blend.

CHUNKY FUNCTION (soup with pieces)

- The total capacity should not exceed 1200 ml.
- Press the **ON/OFF** button (6). The appliance will go into standby mode.
- Press the **CHUNKY** button, the indicator light will come on and the appliance will start operating.
- When the indicator light goes off, you will hear some beeps. The operation has ended.

Note: The **CHUNKY** function is used for heating, not for blending.

STEAM FUNCTION (hot soup and steamed foods)

- The total capacity should not exceed 1200 ml.
- Press the **ON/OFF** button (6). The appliance will go into standby mode.
- When you press the **STEAM** button, the indicator light will come on and the appliance will start operating.





- When the indicator light goes off, you will hear some beeps. The operation has ended.

Note: The **STEAM** function is used for heating, not for blending.

BLEND BUTTON

- The total capacity total should not exceed 1500 ml and the ratio of water to food should be 3:2.
- Press the **ON/OFF** button (6). The appliance will go into standby mode.
- Turn the knob to the desired setting and the appliance will start operating. For blending, the **BLEND2** position (5) is recommended.

Note: When using this button, the **SMOOTH**, **CHUNKY** and **STEAM** functions (7) cannot be used. Similarly, when a function is selected, the blend button cannot be used.

MOTOR BASE

Never immerse the motor base in water or any other liquid. Clean only with a damp cloth.

CLEANING THE JUG

Empty the jug and fill with water. Place the glass jug on the motor base and turn the knob several times at the maximum speed. Empty the jug and rinse until clean.

RECIPES

POTATO AND LEEK SOUP

Step 1: Cut the leek, potato and onion into small cubes. Then put the ingredients into the jug, adding olive oil and butter.

Step 2: Add the water (or chicken stock) up to the 1200 ml max. level and then put the lid on (**Note:** The maximum capacity of the jug is 1.5 L).

Step 3: Press the **ON/OFF** button (6) to go into standby mode. Then press the **SMOOTH** button to start. (You can also select another function to start, such as **CHUNKY** or **STEAM**).

Step 4: Once this is done, the soup heats up and is gently blended.

Step 5: If necessary, add seasoning and blend by turning the blend button. Then pour out and allow to cool before serving.

FRUIT JUICE

Step 1: Peel the fruit and then cut into small cubes. Then put the ingredients into the jug.

Step 2: Add the water and put the lid on. The ratio of water to ingredients should be 3:2. (Note: the maximum capacity of the jug is 1.5 L).

Step 3: Press the **ON/OFF** button (6) and then turn the knob to the **BLEND2** position (5). Add the ingredients you want through the opening in the lid. Remove the jug and pour the juice into a recipient for serving.

Note: When making juice or soya milk never use boiling water or liquid.

CREAMY TOMATO AND PEPPER SOUP

Ingredients:

- 1 red pepper





- 1 slice of squash
- 1 ripe tomato
- 1 leek
- 1 carrot
- 1 onion
- 700cc of vegetable stock
- Salt and pepper
- Tabasco sauce

Step 1: Put the tomato into boiling water first and then into cold water. Remove and peel the tomato.

Step 2: Cut the previously peeled and washed vegetables into small cubes.

Step 3: Put everything into the jug, making sure not to exceed the maximum capacity.

Step 4: Put the lid on and use the Chunky function (soup with pieces).

Step 5: When the programme has finished, season to taste and add a few drops of tabasco sauce.

CHILLED CHERRY SOUP

Ingredients:

- 500 g of cherries
- 150 ml of white wine
- ½-1 spoon of ground cinnamon
- 150 g of sugar
- 30 ml of lemon juice (optional), whipped cream for decorating

Step 1: Pit the cherries, keeping some whole cherries for decorating the soup later.

Step 2: Put all the ingredients into the soup maker. Pour in 370 ml of water, close the lid and select the Smooth programme (smooth soup).

Step 3: When the soup is ready, pour it into a large container and let it cool in the fridge for at least 3 hours.

Tips: Serve with a few full cherries, whipped cream, etc.

This chilled dessert soup can also be enjoyed hot as an alternative to mulled wine at Christmas. If you don't want to add alcohol you can substitute it with orange juice.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

Discarded electrical appliances should not be thrown out with normal household waste. This appliance must be taken to a local recycling centre for safe treatment.

GUARANTY AND SERVICE

If you have any queries, or require information or a technical service, 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 pour atteindre les normes de qualité, la fonctionnalité et le design les plus élevés. Nous espérons que vous profiterez de votre nouveau blender chauffant GALLET de PALSON.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

En utilisant des appareils électriques, vous devrez toujours suivre les normes de sécurité de base, y compris les suivantes :

- Lisez toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil.
- Vérifiez que la tension utilisée correspond à la tension indiquée.
- Pour vous protéger des décharges électriques, ne plongez pas le câble, la prise ni la base moteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides.
- Tenez toujours le produit par la poignée, vous éviterez ainsi d'éventuelles brûlures.
- Il est nécessaire de surveiller étroitement les enfants quand l'appareil fonctionne ou que les enfants sont près de celui-ci.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Ne séparez pas les pièces si ce n'est pas indispensable.
- Laissez l'appareil refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans le remplir.
- Si le câble de courant est endommagé, il faudra le faire remplacer par le fabricant, son service technique officiel ou par un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez aucun accessoire qui ne soit pas fourni par le fabricant de l'appareil.
- Usage domestique uniquement.
- Ne laissez pas le câble pendre du bord de la table ou du comptoir, et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou près d'une cuisinière à gaz, électrique ou d'un four chaud.
- Pour débrancher l'appareil, placez l'interrupteur sur la position « OFF » et ensuite retirez la prise de courant.
- Ne pas introduire d'ustensiles métalliques ni d'aliments trop grands dans l'appareil, car cela pourrait provoquer un incendie ou des risques de décharges électriques.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges métalliques. Quelques petits morceaux peuvent se détacher et entrer en contact avec les pièces électriques, ce qui implique un risque éventuel de décharges électriques.
- Ne gardez pas de matériel dans cette unité, seulement les accessoires recommandés par le fabricant quand vous ne l'utilisez pas.
- N'introduisez pas les matériaux suivants à l'intérieur de l'unité : papier, carton, plastique, etc.
- Ce produit est interdit aux enfants ou aux autres personnes sans assistance ou supervision si leur état physique, sensoriel ou mental les limite dans l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. Il faudra surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ledit produit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST UNIQUEMENT RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE !

INSTRUCTIONS

- Toutes les pièces du blender chauffant doivent être bien nettoyées avant de l'utiliser pour la première fois.
- Branchez le dispositif au réseau électrique.
- Placez le bol (3) et tournez légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à ce qu'il s'adapte à la base moteur (4). Remplissez le bol avec les aliments





désirés. Vérifiez que l'eau ne dépasse pas la capacité maximum de 1500 ml. Ne pas utiliser l'unité sans aucun matériel à l'intérieur.

- Placez le couvercle dans la partie supérieure du bol et faites pression vers le bas. Introduisez le verre doseur et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'adapte.
- Quand vous appuyerez sur le bouton ON/OFF (6), le voyant s'allumera.
- Important: ne pas toucher le bol quand il est en fonctionnement, la température de la soupe est élevée et le bol est chaud.
- L'appareil se mettra immédiatement en mode attente.
- Le voyant du bouton ON/OFF (6) s'éteindra uniquement s'il est débranché.
- Ne maintenez pas plus de 60 secondes de suite le moteur en marche, ou bien alternez 60 secondes de marche et ensuite 60 secondes d'arrêt, afin d'éviter la surchauffe ou d'endommager le moteur.
- Cette unité dispose d'un système de sécurité, en bloquant le fonctionnement si le bol n'est pas installé correctement dans le corps principal.
- Les fonctions Smooth, Chunky et Steam sont disponibles ; branchez le produit, et appuyez sur une des fonctions. Ce bouton s'allumera et la machine fonctionnera sur le mode correspondant.
- Veuillez laisser reposer après une opération continue de 2 minutes.
- Un excédent de remplissage peut bloquer le mixeur. Éteignez l'unité et ne branchez pas la prise, retirez une partie des aliments et rebranchez le mixeur.

Après avoir utilisé le blender chauffant, placez toujours l'interrupteur sur la position « OFF » et débranchez la prise de courant. Pour retirer le bol, séparez-le simplement de la base moteur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Indication: Rappelez-vous de ne pas laisser le blender chauffant sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

CONSEILS UTILES

- Pour obtenir les meilleurs résultats en mélangeant les ingrédients solides, introduisez de petites portions dans le bol petit à petit au lieu de mettre une grande quantité et d'un seul coup.
- Si vous travaillez avec les ingrédients solides, coupez-les d'abord en petits morceaux (2-3cm).
- Quand vous mélangez des ingrédients solides, commencez avec une petite quantité de liquide. Ajoutez de plus en plus de liquide à travers l'ouverture du couvercle.
- Mettez toujours votre main sur la partie supérieure du mixeur quand celui-ci fait fonctionner l'appareil.

FONCTION SMOOTH (soupe légère)

- La capacité totale ne doit pas dépasser 1200 ml.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF (6), l'appareil se mettra en mode attente.
- Appuyez sur le bouton SMOOTH, le voyant s'allumera et l'appareil commencera à fonctionner.
- Quand le voyant s'éteint, vous entendrez des sifflements. L'opération est terminée.

Note: La fonction SMOOTH est une fonction qui sert à chauffer et à mélanger.

FONCTION CHUNKY (soupe avec des petits morceaux)

- La capacité totale ne doit pas dépasser 1200 ml.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF (6), l'appareil se mettra en mode attente.
- Appuyez sur le bouton CHUNKY, le voyant s'allumera, et l'appareil commencera à fonctionner.





- Quand le voyant s'éteint, vous entendrez des sifflements. L'opération est terminée.
- Note:** La fonction CHUNKY est une fonction qui sert à chauffer, et non pas à mélanger.

FONCTION STEAM (Soupe chaude et aliments cuits à la vapeur)

- La capacité totale ne doit pas dépasser 1200 ml.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF (6), l'appareil se mettra en mode attente.
- Quand vous appuyez sur le bouton de vapeur, le voyant s'allumera et l'appareil commencera à fonctionner.
- Quand le voyant s'éteint, vous entendrez des sifflements. L'opération est terminée.

Note: La fonction STEAM est une fonction qui sert à chauffer, et non pas à mélanger.

BOUTON POUR MÉLANGER

- La capacité totale ne doit pas dépasser 1500 ml, la proportion d'eau et les aliments sera de 3 : 2.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF (6), l'appareil se mettra en mode attente.
- Tournez le bouton jusqu'au niveau désiré et l'appareil commencera à fonctionner. Pour le mélange, nous vous recommandons la position BLEND2(5).

Note: Quand on utilise ce bouton, les fonctions de SMOOTH, CHUNKY et STEAM (7), sont inutilisables. De même, si on sélectionne une fonction, on ne peut pas utiliser le bouton de mélange.

BASE MOTEUR

Ne plongez jamais la base moteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides. Nettoyez-la uniquement avec un chiffon humide.

NETTOYAGE DU BOL

Videz le bol et remplissez-le avec de l'eau. Placez le bol en verre sur la base moteur et faites tourner l'interrupteur plusieurs fois à vitesse maximum. Videz le bol et rincez-le jusqu'à ce qu'il soit propre.

RECETTES

SOUPE DE PATATES ET DE POIREAUX

- Pas 1:** Coupez le poireau, la patate et l'oignon en petits carrés. Ensuite, placez les ingrédients dans le bol, en ajoutant de l'huile d'olive et du beurre.
- Pas 2:** Ajouter de l'eau (ou bien du bouillon de poulet) jusqu'au niveau maximum de 1200 ml, ensuite fermez avec le couvercle (Note: La capacité maximum du bol est de 1.5 L).
- Pas 3:** Appuyez sur le bouton ON/OFF (6) pour entrer en mode attente, ensuite, appuyez sur le bouton SMOOTH pour commencer. (Vous pouvez également sélectionner une autre fonction pour travailler comme avec le mode CHUNKY ou bien STEAM).
- Pas 4:** Une fois l'opération terminée, la soupe se chauffe et se mélange doucement.
- Pas 5:** Si nécessaire, ajoutez des condiments et mélangez-les en tournant le bouton de mélange. Ensuite, versez et laissez refroidir pour servir.





JUS DE FRUITS

Pas 1: Épluchez la peau des fruits tout d'abord et ensuite coupez les fruits en petits morceaux. Ensuite, placez les ingrédients dans le bol.

Pas 2: Ajoutez de l'eau et ensuite recouvrez avec le couvercle. La proportion de l'eau et des ingrédients sera de 3:2. (Note: la capacité maximum du bol est de 1.5 L).

Pas 3: Appuyer sur le bouton ON/OFF (6), ensuite tournez le bouton jusqu'à la position BLEND2(5). Ajoutez les ingrédients désirés à travers l'orifice du couvercle. Retirez le bol et versez le jus dans un récipient pour servir.

Note: Quand vous faites un jus ou du lait de soja, n'utilisez jamais de l'eau ou un liquide en ébullition.

SOUPE CREMEUSE A LA TOMATE ET AU POIVRON

Ingrédients :

- 1 poivron rouge
- 1 tranche de citrouille
- 1 tomate mûre
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 700cc de bouillon de légumes
- Sel et poivre
- Source Tabasco

Pas 1: Plongez la tomate dans de l'eau bouillante, ensuite dans de l'eau froide et ensuite épluchez la tomate.

Pas 2: Coupez les légumes en petits carrés, après les avoir épluchés et lavés.

Pas 3: Placez le tout dans le bol, en veillant à ne pas dépasser la capacité maximum indiquée.

Pas 4: Fermez et utilisez le programme Chunky (soupe avec des petits morceaux).

Pas 5: Quand le programme aura terminé, assaisonnez à votre goût et ajoutez quelques gouttes de Tabasco.

SOUPE FROIDE AUX CERISES

Ingrédients :

- 500 g de cerises
- 150 ml de vin blanc
- 1/2-1 cuillère de cannelle en poudre
- 150 g de sucre
- 30 ml de jus de citron facultatif, crème chantilly pour décorer

Pas 1: Commencer par enlever les noyaux des cerises, en gardant quelques-unes entières pour pouvoir décorer la soupe plus tard.

Pas 2: Placez tous les ingrédients dans le blender chauffant. Versez 370 ml d'eau, fermez le couvercle et sélectionnez le programme Smooth (soupe légère).

Pas 3: Quand la soupe est prête, versez-la dans un grand récipient et faites-la refroidir dans le réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Conseils : Servez-la avec quelques cerises entières, de la crème chantilly, etc....





Cette soupe froide de dessert peut également se consommer chaude pour remplacer le vin chaud que l'on prend pendant les fêtes de Noël. Si vous ne voulez pas rajouter de l'alcool, vous pouvez le remplacer par du jus d'orange.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les produits électriques usés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Vous devez porter cet appareil à un centre de recyclage local pour un traitement en toute sécurité.

GARANTIE ET SERVICE

Vous avez besoin d'un service technique ou d'informations ou si vous avez des problèmes, veuillez consulter notre site Web : www.palson.com ou bien contactez votre distributeur.

Nous vous remercions de votre confiance en choisissant l'un de nos produits.



يتم تطوير منتجاتنا لتلبية أعلى معايير الجودة والفعالية والتصميم. نأمل أن تستمتع بجهازك الجديد صانع الشوربة GALLET من PALSON.

نصائح السلامة

- عند استخدام الأجهزة الكهربائية، ينبغي دائماً اتباع قواعد السلامة الأساسية، بما في ذلك القواعد التالية:
- اقرأ جميع الإرشادات قبل تشغيل الجهاز.
- تأكد من أن الجهد المستخدم يتوافق مع الجهد المشار إليه.
- للحماية من صدمة كهربائية لا تغطس السلك ولا القابس ولا قاعدة المحرك في الماء ولا في سوائل أخرى.
- أمسك دائماً المنتج من المقبض، وهكذا تتجنب الحروق المحتملة.
- من الضروري إجراء إشراف دقيق عند استخدام الجهاز من قبل الأطفال أو بالقرب منهم.
- افصل قابس الجهاز عندما لا يكون قيد الاستعمال وقبل القيام بالتنظيف. لا تفصل القطع إن لم يكن ضرورياً.
- اترك الجهاز يبرد قبل تجميع أو تفكيك القطع وقبل تنظيفها.
- لا تقم بتشغيل الجهاز بدون تعبئة الطعام.
- في حال تلف سلك التيار، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز الخدمة التقنية المعتمد لها أو من قبل فني مؤهل، وذلك لتجنب المخاطر.
- لا تستخدم أي أداة غير مرفقة من قبل الشركة المصنعة للجهاز.
- للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تترك السلك يتعلق بحافة الطاولة أو المنضدة، ولا يلامس الأسطح الساخنة.
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي أو كهربائي أو على فرن ساخن.
- لفصل الجهاز، ضع المفتاح في وضع "O□□" ثم قم بنزع القابس من المأخذ الكهربائي في الحائط.
- لا يجب إدخال أدوات معدنية ولا أطعمة ذات حجم كبير جداً في الجهاز لأنها يمكن أن تسبب حريقاً أو خطر حدوث صدمة كهربائية.
- لا تنظف الجهاز بجلايات معدنية. قد يسقط فتات ويلامس القطع الكهربائية، ما يترتب عليه خطر حدوث صدمة كهربائية.
- لا تخزن في هذا الجهاز أي مادة غير تلك الأدوات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة عندما لا تكون قيد الاستعمال.
- لا تضع أي من المواد التالية داخل الجهاز: الورق والكرتون والبلاستيك وغيرها.
- لا يسمح هذا المنتج للاستخدام من قبل الأطفال أو أشخاص آخرين بدون مساعدة أو إشراف فيما إذا كانت حالتهم البدنية والحسية والعقلية تقتصر على استخدامه بأمان. يجب أن يكون الأطفال تحت الإشراف للتأكد من أنهم لا يلعبون مع هذا المنتج.

احتفظ بهذه الإرشادات

إن هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط!

إرشادات الاستعمال

- يجب تنظيف جميع أجزاء صانع الشوربة جيداً قبل الاستعمال الأول.
- أوصل الجهاز بالتيار الكهربائي.



- ضع الإناء (3) وأدر قليلاً باتجاه عقارب الساعة بحيث يثبت بقاعدة المحرك (4). املأ الإناء بالطعممة المطلوبة. تأكد من أن الماء لا يتجاوز الحد الأقصى من سعة 1500 مل. لا تستعمل الجهاز من دون أي مواد في داخله.
- ضع الغطاء في الجزء العلوي من الإناء واضغط نحو الأسفل. أدخل سداد القياس وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت في مكانه.
- عند الضغط على زر (□□□□□□□□)، سيضيء المؤشر.
- هام: لا تلمس الإناء عندما يكون قيد التشغيل ودرجة حرارة الشوربة عالية والإناء يكون ساخناً جداً.
- سيدخل الجهاز على الفور في وضع الانتظار.
- سينطفئ مؤشر زر (□□□□□□□□) فقط عند فصله من مأخذ التيار الكهربائي.
- لا تترك المحرك مشغلاً لأكثر من 0□□□□□□□□ ثانية، أو نواب 0□□□□□□□□ ثانية من التوقف، لمنع التسخين الزائد أو تضرر المحرك.
- يحتوي هذا الجهاز على نظام سلامة، حيث يقلل التشغيل إذا لم يتم تثبيت الإناء بالشكل الصحيح في الهيكل الرئيسي.
- تكون الوظائف Smooth و Steam و Chunky متوفرة؛ قم بتوصيل المنتج، واضغط على واحدة من الوظائف. سيضيء ذلك الزر وسيشتغل الجهاز في الوضع المطلوب.
- يرجى تركه يتوقف بعد تشغيل مستمر لدقيقتين.
- قد يؤدي زيادة الماء إلى قفل الخلاط. أطفئ الجهاز ولا تقم بتوصيل القابس، قم بإزالة بعض المواد وقم بتوصيل الخلاط من جديد.

بعد استعمال صانع الشوربة، ضع دائماً المفتاح في الوضع "□□□□" وافصله من مأخذ التيار الكهربائي. لإزالة الإناء، ببساطة قم بفصله عن قاعدة المحرك عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة. إشارة: تذكر عدم ترك جهاز صانع الشوربة بدون مراقبة أثناء تشغيله.

نصائح مفيدة

- للحصول على أفضل النتائج عند خفق المكونات الصلبة، ضع أجزاء صغيرة في الإناء واحدة واحدة بدلاً من وضع كمية كبيرة دفعة واحدة.
- إذا كنت تجهز مكونات صلبة، أولاً قم بتقطيعها إلى أجزاء صغيرة (□□□□سم).
- عند خلط المكونات الصلبة، ابدأ بكمية صغيرة من السوائل. ثم أضف شيئاً فشيئاً السوائل من خلال فتحة الغطاء.
- ضع يدك دائماً على الجزء العلوي من الخلاط عندما يتم تشغيل الجهاز.

وظيفة □□□□□□ S (شوربة خفيفة)

- يجب أن لا تتجاوز السعة الإجمالية 1□□00 مل.
- اضغط على زر (□□□□□□□□□□)، وسيدخل الجهاز في وضع الانتظار.
- اضغط على الزر □□□□□□□□ S، سيضيء المؤشر وسيبدأ الجهاز بالعمل.
- عندما ينطفئ المؤشر، سوف يسمع صوت صفير. العملية قد انتهت.
- ملاحظة: إن وظيفة □□□□□□ S هي وظيفة للتسخين والخلط.

وظيفة □□□□□□ C (شوربة مع قطع)

- يجب أن لا تتجاوز السعة الإجمالية 1□□00 مل.
- اضغط على زر (□□□□□□□□□□)، وسيدخل الجهاز في وضع الانتظار.





- اضغط على الزر **CHUNKY**، سيضيء المؤشر، وسيبدأ الجهاز بالعمل.
- عندما ينطفئ المؤشر، سوف يسمع صوت صفير. العملية قد انتهت.
- ملاحظة: إن وظيفة **CHUNKY** هي وظيفة للتسخين وليس للخلط.

وظيفة □□□□□ (شوربة ساخنة وتركيب أطعمة على البخار)

- يجب أن لا تتجاوز السعة الإجمالية 1200 مل.
- اضغط على زر □□□□□ **N** (6)، سيدخل الجهاز في وضع الانتظار.
- عند الضغط على زر البخار، سيضيء المؤشر وسيبدأ الجهاز بالعمل.
- عندما ينطفئ المؤشر، سوف يسمع صوت صفير. العملية قد انتهت.
- ملاحظة: إن وظيفة □□□□□ هي وظيفة للتسخين، وليس للخلط.

زر الخلط

- يجب أن لا تتجاوز السعة الإجمالية 1000 مل، وستكون نسبة الماء والأطعمة □□□□□.
- اضغط على زر □□□□□ **N** (6)، سيدخل الجهاز في وضع الانتظار.
- أدر الزر إلى الإعداد المطلوب وسيبدأ الجهاز بالعمل. للخلط يقترح في الوضع □□□□□ **N** (6) □□□□□.
- ملاحظة: عند استخدام هذا الزر، لا يمكن استخدام الوظائف **H** □□□□□ و **CHUNKY** □□□□□ و □□□□□.
- كذلك إذا تم تحديد وظيفة، فلا يمكن استخدام زر الخلط.

قاعدة المحرك

لا تغطس قاعدة المحرك في الماء أو سوائل أخرى. نظفها فقط بقطعة قماش مبللة.

تنظيف الإناء

أفرغ الإناء واملاه بالماء. ضع الإناء الزجاجي على قاعدة المحرك واعمل على تدوير المفتاح عدة مرات في السرعة القصوى. أفرغ الإناء واشطفه حتى ينظف.

الوصفات

شوربة البطاطا والكراث

- الخطوة 1** □ قم بتقطيع الكراث والبطاطا والبصل إلى مكعبات صغيرة. ثم ضع المكونات في الإناء، وأضف زيت الزيتون والزبدة.
- الخطوة 2** □ أضف الماء (أو مرق الدجاج) إلى مستوى 1200 مل كحد أقصى، ثم غطي بالغطاء (ملاحظة: تكون السعة الكبرى للإناء 1 لتر).
- الخطوة 3** □ اضغط على زر □□□□□ **N** (6) للدخول في وضع الانتظار، ثم اضغط على زر **H** □□□□□ للبدء. (كما يمكنك تحديد وظيفة أخرى في العمل مثل **CHUNKY** □□□□□ أو □□□□□).
- الخطوة 4** □ بعد انتهاء هذه العملية، تسخن الشوربة وتخلط بسلاسة.
- الخطوة 5** □ إذا لزم الأمر، أضف توابل واخلط عن طريق تدوير زر الخلط. ثم اسكب واركها تبرد للتقديم.





عصير الفواكه

- الخطوة 1:** أولاً قشر قشور الفاكهة ومن ثم قطعها إلى مربعات صغيرة. ثم ضع المكونات في الإناء.
- الخطوة 2:** أضف الماء ومن ثم غطي بالغطاء. وستكون نسبة الماء والمكونات 2:3. (ملاحظة: تكون السعة الكبرى للإناء 1.5 لتر)
- الخطوة 3:** اضغط على زر □□□□□□ (6)، ثم أدر الزر إلى الوضع 2 □□□□□□ (5). أضف المكونات المطلوبة من خلال مدخل الغطاء. قم بإزالة الإناء وصب العصير في وعاء للتقديم.
- ملاحظة:** عند عمل عصير أو حليب صويا، لا تستخدم أبداً ماء أو سائلاً يغلي.

شورية الكريمة من الطماطم والفلفل

المكونات:

- 1 فلفل أحمر
- 1 شريحة يقطين
- 1 طماطم ناضجة
- 1 كرات
- 1 جزر
- 1 بصل
- مل مرق الخضار
- ملح وفلفل أسود
- صلصة تاباسكو

- الخطوة 1:** قم بتمرير الطماطم في ماء يغلي، وبعد ذلك بماء بارد ومن ثم قشر الطماطم.
- الخطوة 2:** قم بتقطيع الخضروات إلى مكعبات صغيرة، التي تم تقشيرها وغسلها مسبقاً.
- الخطوة 3:** ضع كل شيء في الإناء، مع مراقبة ألا يتجاوز الحد الأقصى من السعة المذكورة.
- الخطوة 4:** قم بالتغطية واستعمل برنامج □□□□□□ (شورية مع قطع).
- الخطوة 5:** عندما ينتهي البرنامج، نبّل حسب الرغبة وأضف بضع قطرات من صلصة تاباسكو.

شورية باردة من الكرز

المكونات

- 5 غ كرز
- 15 مل نبيذ أبيض
- نصف ملعقة قرفة مطحونة
- 15 غ سكر
- 3 مل من عصير الليمون اختياري، كريمة مخفوقة للتزيين

- الخطوة 1:** أولاً قم بإزالة نواة الكرز، مع الاحتفاظ ببعضها كاملة للتمكن من تزيين الشورية لاحقاً.
- الخطوة 2:** ضع جميع المكونات في صانع الشورية. اسكب □□ 3 مل من الماء، وأغلق الغطاء وحدد البرنامج □□□□□□ (شورية خفيفة).
- الخطوة 3:** عندما تكون الشورية جاهزة، اسكبها في وعاء كبير واتركها تبرد في الثلاجة لمدة 3 ساعات على الأقل.

نصائح: قدمها مع بعض حبات الكرز الكاملة والكريمة المخفوقة وغيرها...
كما يمكن الاستمتاع بهذه الشورية ذات الحلوى الباردة ساخنة كبديل للنبيذ الساخن الذي يتناول في فترة أعياد الميلاد.
إذا كنت لا ترغب بإضافة الكحول يمكنك استبداله بعصير البرتقال.





حماية البيئة

لا ينبغي التخلص من المنتجات الكهربائية بمرمها مع النفايات المنزلية. ينبغي حمل هذا الجهاز إلى مركز إعادة التدوير المحلي الخاص بك لغرض المعالجة الآمنة.

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 ثقتك 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 блендера для приготовления супов GALLET от PALSON.

СОВЕТЫ ДЛЯ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

При использовании электроприборов следует всегда проявлять основные меры безопасности, а именно:

- Внимательно прочтите инструкцию перед началом использования блендера.
- Убедитесь, что используемое напряжение соответствует рекомендованному.
- Во избежание электрического разряда, не опускайте провод, штепсель или моторный блок в воду или какую-либо другую жидкость.
- Всегда берите блендер за ручку во избежание возможных ожогов.
- Необходим тщательный присмотр, если прибор используется детьми или находится возле них.
- Отключите прибор из сети питания, если он не используется и если необходимо его почистить. Не отделяйте все составляющие части, если в этом нет необходимости.
- Прежде чем собирать или разбирать составляющие прибора и перед его чисткой, дождитесь, чтобы он остыл.
- Не используйте прибор, если емкость блендера пуста.
- В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить на новый от производителя или обратиться в авторизованный сервисный центр или квалифицированному техническому специалисту во избежание опасности.
- Не используйте никакой аксессуар, который не входит в комплект, поставляемый изготовителем.
- Исключительно для домашнего использования.
- Не допускайте, чтобы кабель свисал над краем стола или прикасался к горячим поверхностям.
- Не устанавливайте прибор вблизи газовой конфорки, электроплитки или в горячей печи.
- Для того чтобы выключить прибор, установите выключатель на положение "OFF" и затем достаньте вилку из розетки.
- Не нужно класть металлические элементы, а также продукты большого размера в емкость блендера, так как это может вызвать возгорание или риск электрического разряда.
- Не чистите блендер при помощи металлической губки. Кусочки металла могут отлететь и вступить в контакт с электрическими деталями, что может повысить риск электрического разряда.
- Когда блендер не используется, не храните в нем никаких элементов, за исключением аксессуаров, рекомендованных производителем.
- Не кладите никакой из перечисленных материалов внутрь блендера: бумагу, картон, пластик и т.д.
- Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с пониженными физическими, умственными и чувственными способностями, если они не находятся под контролем лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром взрослых для недопущения игры с прибором.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ
ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!





ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Все комплектующие к блендеру необходимо тщательно промыть, прежде чем в первый раз использовать прибор.
- Подсоедините прибор к сети электропитания.
- Установите емкость (3) и слегка поверните по часовой стрелке таким образом, что емкость закрепится в моторном блоке (4). Заполните емкость необходимыми продуктами. Убедитесь, что уровень воды не превышает максимального объема 1500 мл. Не используйте блендер без содержимого в емкости.
- Установите крышку на верхней части емкости и надавите вниз. Установите мерную крышку и поверните против часовой стрелки до полной фиксации.
- После нажатия кнопки ON/OFF (6), индикатор загорится.
- Важно: Не дотрагивайтесь до емкости во время действия прибора, поскольку температура приготавливаемого супа высокая, поверхность емкости горячая.
- Прибор незамедлительно перейдет в режим ожидания.
- Индикатор кнопки ON/OFF (6) выключится только когда прибор будет отсоединен от сети электропитания.
- Не включайте мотор более чем на 60 секунд или чередуйте время действия 60 секунд и приостановления в течение 60 секунд во избежание перегрева или повреждения мотора.
- Данный прибор снабжен предохранительной системой, которая блокирует действие прибора в случае, если емкость установлена неправильно.
- Доступны такие режимы как Smooth, Chunky и Steam; Включите прибор и выберите один из режимов. Включится кнопка и прибор начнет действовать согласно выбранному режиму.
- Пожалуйста, оставьте прибор без работы после цикла функционирования в течение 2 минут.
- Если емкость перезагружена продуктами, это может привести к блокировке действия блендера. Выключите прибор, не подключая вилку в розетку, удалите излишки продуктов и вновь подключите блендер.

После использования блендера всегда устанавливайте переключатель в положение "OFF" и отсоедините его из сети питания. Для извлечения емкости достаточно лишь снять её с моторного блока, повернув против часовой стрелки. Указания: Не забывайте, что не рекомендуется оставлять прибор без присмотра, пока он находится в действии.

ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Для достижения лучших результатов при смешивании твердых продуктов закладывайте их маленькими порциями, а не всё количество сразу.
- Если смешиваете и готовите твердые продукты, разрежьте их для начала на более маленькие порции (2-3 см).
- При смешивании твердых ингредиентов добавьте сначала небольшое количество жидкости. Постепенно вливайте больше жидкости через отверстие в крышке.
- При работающем приборе всегда кладите руку на верхнюю часть блендера.

РЕЖИМ SMOOTH (Нежный суп)

- Общий объем не должен превышать 1200 мл.
- Нажмите на кнопку ON/OFF (6), прибор перейдет на режим ожидания.
- Нажмите на кнопку SMOOTH, индикатор загорится и прибор начнет свою работу.





- Когда индикатор погаснет, раздастся звуковой сигнал. Действие завершено.
- Примечание:** Режим SMOOTH предназначен для нагревания и смешивания.

РЕЖИМ CHUNKY (Суп с кусочками)

- Общий объем не должен превышать 1200 мл.
- Нажмите на кнопку ON/OFF (6), прибор перейдет на режим ожидания.
- Нажмите на кнопку CHUNKY, индикатор загорится и прибор начнет работу.
- Когда индикатор погаснет, раздастся звуковой сигнал. Действие завершено.

Примечание: Режим CHUNKY предназначен для нагревания, но не смешивания.

РЕЖИМ STEAM (Горячий суп и еда на пару)

- Общий объем не должен превышать 1200 мл.
- Нажмите на кнопку ON/OFF (6), прибор перейдет на режим ожидания.
- Когда вы нажмете на кнопку приготовления на пару, индикатор загорится и прибор начнет работать.
- Когда индикатор погаснет, раздастся звуковой сигнал. Действие завершено.

Примечание: Режим STEAM предназначен для нагревания, но не смешивания.

КНОПКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

- Общий объем не должен превышать 1500 мл, соотношение воды и продуктов должна составлять 3:2.
- Нажмите на кнопку ON/OFF (6), прибор перейдет на режим ожидания.
- Поверните кнопку на необходимое положение и прибор начнет работу. Для смешивания рекомендуем положение BLEND2 (5).

Примечание: При активации этой кнопки режимы SMOOTH, CHUNKY и STEAM (7), не могут быть использованы. Таким образом, при выборе одного из перечисленных режимов кнопку для смешивания использовать нельзя.

МОТОРНЫЙ БЛОК

Никогда не погружайте моторный блок в воду или какую-либо другую жидкость. Протирайте исключительно влажной тканью.

ЧИСТКА ЕМКОСТИ

Удалите всё содержимое емкости и заполните её водой. Установите стеклянную емкость на моторный блок и включите переключатель несколько раз на максимальную скорость. Вылейте воду из емкости и прополощите до тех пор, пока не будет полностью чистой.

РЕЦЕПТЫ

СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЛУКА-ПОРЕЯ

Шаг 1: Порежьте лук-порей, картофель и лук на маленькие кубики. Затем, положите ингредиенты в емкость, добавляя оливковое и сливочное масло.

Шаг 2: Добавьте воду (или куриный бульон) до уровня 1200 мл макс., закройте крышкой (Примечание: Максимальная вместимость емкости - 1,5 литра).





- Шаг 3:** Нажмите кнопку ON/OFF (6) чтобы активировать режим ожидания, затем, нажмите кнопку SMOOTH для начала работы прибора. (Вы также можете выбрать другой режим, для работы по программе CHUNKY или STEAM).
- Шаг 4:** После завершения процесса суп подогревается и постепенно перемешивается.
- Шаг 5:** При необходимости добавьте приправ и перемешайте, нажав на кнопку для перемешивания. Затем перелейте и остудите суп перед подачей.

ФРУКТОВЫЙ СОК

- Шаг 1:** Снимите кожуру с фруктов, а затем нарежьте из на маленькие кубики. Затем положите все ингредиенты в емкость.
- Шаг 2:** Добавьте воду и закройте крышкой. Соотношение воды и продуктов должно быть 3:2. (Примечание: Максимальная вместимость емкости - 1,5 литра).
- Шаг 3:** Нажмите на кнопку ON/OFF (6), затем поверните кнопку до положения BLEND2 (5). Добавьте необходимые ингредиенты через отверстие в крышке. Извлеките емкость и перелейте сок в посуду для подачи.
- Примечание:** При приготовлении соков или соевого молока никогда не используйте кипящую воду или другую кипящую жидкость.

СУП-КРЕМ ИЗ ТОМАТОВ И ПЕРЦА

Ингредиенты:

- 1 красный перец
- 1 ломтик тыквы
- 1 зрелый томат
- 1 лук-порей
- 1 морковь
- 1 лук
- 700 мл овощного бульона
- Соль и перец
- Соус табаско

- Шаг 1:** Ошпарить томат горячей водой, затем обмыть холодной и снять кожуру.
- Шаг 2:** Нарезать предварительно вымытые и очищенные овощи на маленькие кусочки.
- Шаг 3:** Положить все ингредиенты в емкость так, чтобы объем не превышал максимально рекомендованный.
- Шаг 4:** Закрыть крышкой и установить режим Chunky (суп с кусочками).
- Шаг 5:** Когда программа приготовления завершена заправьте блюдо на свой вкус и добавьте несколько капель соуса табаско.

ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ ЧЕРЕШНИ

Ингредиенты

- 500 гр. черешни
- 150 мл белого вина
- ½-1 ст. ложки молотой корицы
- 150 гр. сахара
- 30 мл лимонного сока по желанию, взбитые сливки для украшения





Шаг 1: Выньте косточки из черешни, постарайтесь сохранить несколько целых ягод для украшения супа.

Шаг 2: Положите все ингредиенты внутрь емкости. Налейте 370 мл воды, закройте крышку и установите режим Smooth (Нежный суп).

Шаг 3: Когда суп будет готов, перелейте его в большую посуду и остудите в холодильнике в течение 3 часов.

Рекомендации: Подавайте суп с небольшим количеством ягод черешни, взбитыми сливками и т.д.

Этот холодный десертный суп можно также подавать горячим как альтернативу горячему вину во время рождественских праздников. Если вы не желаете добавлять в суп алкоголь, его можно заменить апельсиновым соком.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Не выбрасывайте электрический прибор вместе с бытовым мусором. Данный прибор необходимо отнести в пункт приема бытовых отходов для его переработки.

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.



محصولات ما به گونه‌ای مهندسی می‌شوند که با بالاترین استانداردهای کیفی، کارکرد و طراحی مطابقت داشته باشند. امیدواریم از دستگاه مخلوط کن و سوپساز جدید خود، GALLET ساخت PALSON، لذت ببرید.

نکات ایمنی

- هنگام استفاده از وسایل برقی، همواره باید نکات ایمنی پایه را رعایت کنید؛ از جمله:
- قبل از استفاده از دستگاه، همه دستورالعمل‌ها را بخوانید.
 - مطمئن شوید که ولتاژ منبع برق با ولتاژ مندرج روی دستگاه هماهنگ است.
 - برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، سیم، دوشاخه یا پایه دستگاه را در آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید.
 - برای جلوگیری از سوختگی احتمالی، همواره دستگاه را از دسته آن بگیرید.
 - [وقتی دستگاه توسط کودکان استفاده می‌شود یا در نزدیکی آن‌هاست، لازم است که حتماً از نزدیک مراقب آن‌ها باشید.
 - وقتی از دستگاه استفاده نمی‌کنید یا قبل از شستن آن، دستگاه را از برق بکشید. در مواقع غیر ضروری، قطعات دستگاه را از هم جدا نکنید.
 - قبل از سوار کردن یا جدا کردن قطعات و همچنین قبل از تمیز کردن دستگاه، بگذارید دستگاه خنک شود.
 - دستگاه را در حالیکه پارچ آن خالیست استفاده نکنید.
 - اگر سیم آسیب دیده است، باید به منظور اجتناب از خطرات احتمالی، توسط شرکت سازنده، مراکز خدمات مجاز آن، یا تکنیسین واجد شرایط تعویض شود.
 - از لوازم جانبی‌ای که توسط شرکت سازنده دستگاه عرضه نشده است استفاده نکنید.
 - فقط برای استفاده خانگی.
 - نگذارید سیم دستگاه از لبه میز یا کابینت آویزان شود یا با سطوح داغ تماس پیدا کند.
 - دستگاه را نزدیک یا روی مشعل اجاق گاز یا گاز برقی یا داخل فر روشن قرار ندهید.
 - برای جدا کردن دستگاه از برق، دکمه را روی وضعیت "□□O" (خاموش) قرار دهید و سپس دوشاخه را از پریز بکشید.
 - فاشق و وسایل فلزی یا مواد غذایی بیش از حد بزرگ داخل پارچ دستگاه نکنید، زیرا ممکن است موجب آتش سوزی یا برق‌گرفتگی شود.
 - دستگاه را با سیم ظرفشویی نشوید. ممکن است تکه‌هایی از آن جدا شود و با قسمت‌های برقی تماس پیدا کند و این خطر برق‌گرفتگی در پی دارد.
 - [هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، هیچ چیز به جز موارد توصیه‌شده توسط شرکت سازنده را داخل دستگاه نگهداری نکنید.
 - هیچ یک از این مواد را داخل دستگاه قرار ندهید: کاغذ، مقوا، پلاستیک و غیره.
 - کودکان یا سایر افراد با ناتوانی‌های جسمی، حسی یا روانی که مانع استفاده ایمن آن‌ها از دستگاه است، نباید بدون کمک یا نظارت از این دستگاه استفاده کنند. باید مراقب کودکان بود تا با دستگاه بازی نکنند.

این دستورالعمل‌ها را نگه دارید

این محصول فقط برای استفاده خانگی است!

دستورالعمل‌های استفاده

- قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، همه قطعات آن باید شسته شوند.
- دستگاه را به برق وصل کنید.





- پارچ (3) را روی دستگاه قرار دهید و کمی در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا روی پایه موتور (4) ثابت شود. مواد غذایی دلخواه را در پارچ بریزید. مطمئن شوید که آب مواد از حجم 1500 میلی‌لیتر بیشتر نشود. **دستگاه را با پارچ خالی استفاده نکنید.**
- [درپوش را روی پارچ قرار دهید و به پایین فشار دهید. پیمانه اندازگیری را داخل درب قرار دهید و خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا جفت شود.
- [با فشار دادن دکمه روشن/خاموش، چراغ نشانگر روشن می‌شود.
- [**مهم:** وقتی دستگاه در حال کار است به پارچ دست نزنید. دمای سوپ بالاست و پارچ بسیار داغ می‌شود.
- [بلافاصله دستگاه در حالت استندبای قرار می‌گیرد.
- [وقتی دستگاه را از برق می‌کشید، چراغ نشانگر روشن/خاموش () خاموش می‌شود.
- برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد و آسیب به موتور، دستگاه را بیش از 0 ثانیه به طور متوالی استفاده نکنید؛ بعد از هر 0 ثانیه استفاده 0 ثانیه آن را متوقف کنید.
- این دستگاه دارای سیستم ایمنی قطع عملیات است که وقتی پارچ به درستی روی بدنه نصب نشده باشد فعال می‌شود.
- [این دستگاه دارای عملکردهای سوپ مخلوط (Smooth)، سوپ تکه‌دار (Chunky) و بخاريز (Steam) است؛ دستگاه را به برق وصل کرده و یکی از این برنامه‌ها را انتخاب کنید. دکمه برنامه مورد نظر روشن می‌شود و دستگاه در حالت مربوطه قرار می‌گیرد.
- لطفاً بعد از هر □ دقیقه کارکرد مستمر، دستگاه را متوقف کنید.
- بیش از حد پر کردن پارچ ممکن است موجب انسداد دستگاه شود. در این صورت، دستگاه را خاموش کنید و از برق بکشید. مواد را از آن خارج کنید و دوباره دستگاه را به برق بزنید.

بعد از استفاده از دستگاه، همواره دکمه را روی وضعیت "□□□" (خاموش) قرار دهید و سپس دوشاخه را از پریز بکشید. برای جدا کردن پارچ، کافیت آن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و از بدنه موتور جدا نمایید.

توجه: به یاد داشته باشید که وقتی دستگاه در حال کار است، آن را به حال خود رها نکنید.

توصیه‌های مفید

- برای دستیابی به بهترین نتیجه در هم زدن مواد غذایی جامد، بهتر است به جای آنکه مواد را به یکباره در پارچ بریزید، قطعات کوچکی از آن را یکی یکی در پارچ قرار دهید.
- برای مواد غذایی جامد، ابتدا آن را به قطعات کوچک (3 سانتی‌متری) برش دهید.
- برای مخلوط کردن مواد غذایی جامد، با مقدار کمی مایع شروع کنید. بعد از طریق دریچه درپوش، به تدریج مایع بیشتری اضافه نمایید.
- همواره وقتی دستگاه در حال کار است، دست خود را فقط روی آن بگذارید.

عملکرد سوپ مخلوط (سوپ یکدست نرم)

- حجم کل نباید بیشتر از 1000 میلی‌لیتر شود.
 - با فشار دادن دکمه روشن/خاموش ()، بلافاصله دستگاه در حالت استندبای قرار می‌گیرد.
 - با فشار دادن دکمه S□□□□□ (سوپ مخلوط)، چراغ نشانگر روشن می‌شود و دستگاه شروع به کار می‌کند.
 - با خاموش شدن چراغ نشانگر، صدای بوق کوتاهی شنیده می‌شود. عملیات به پایان رسیده است.
- نکته:** عملکرد سوپ مخلوط عملکرد پخت و مخلوط کردن است.

عملکرد سوپ تکه‌دار (سوپ با تکه‌های درشت)

- حجم کل نباید بیشتر از 1000 میلی‌لیتر شود.
- با فشار دادن دکمه روشن/خاموش ()، بلافاصله دستگاه در حالت استندبای قرار می‌گیرد.





- با فشار دادن دکمه **CHUNKY**، چراغ نشانگر روشن می‌شود و دستگاه شروع به کار می‌کند.
- با خاموش شدن چراغ نشانگر، صدای بوق کوتاهی شنیده می‌شود. عملیات به پایان رسیده است.
- نکته:** عملکرد سوپ[®] تکه‌دار عملکرد پخت بدون مخلوط کردن است.

عملکرد بخارپز (سوپ گرم با مواد بخارپز شده)

- حجم کل نباید بیشتر از $\square\square\square$ میلی‌لیتر شود.
- با فشار دادن دکمه **روشن/خاموش** $\square\square\square$ ، بلافاصله دستگاه در حالت استندبای قرار می‌گیرد.
- [با فشار دادن دکمه بخارپز، چراغ نشانگر روشن می‌شود و دستگاه شروع به کار می‌کند.
- با خاموش شدن چراغ نشانگر، صدای بوق کوتاهی شنیده می‌شود. عملیات به پایان رسیده است.
- نکته:** عملکرد بخارپز برای گرم کردن است اما مخلوط نمی‌کند.

دکمه مخلوط کن

- حجم کل نباید بیشتر از $\square\square\square$ میلی‌لیتر شود. نسبت آب و مواد غذایی \square به \square خواهد بود.
- با فشار دادن دکمه **روشن/خاموش** $\square\square\square$ ، بلافاصله دستگاه در حالت استندبای قرار می‌گیرد.
- [با فشار دادن دکمه برنامه دلخواه، دستگاه شروع به کار می‌کند. برای مخلوط کن، توصیه می‌شود دکمه **مخلوط کن** $\square\square$ را فشار دهید.
- نکته:** وقتی از این دکمه استفاده می‌کنید، عملکردهای سوپ[®] **مخلوط**، سوپ[®] **تکه‌دار** و **بخارپز** $\square\square$ قابل استفاده نیستند. به همین ترتیب، وقتی یکی از عملکردهای اخیر انتخاب شده باشد، دکمه مخلوط کن قابل استفاده نیست.

بدنه موتور

هرگز بدنه موتور را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید. آن را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

شستن پارچ

پارچ را خالی کنید و آن را با آب پر نمایید. پارچ را روی بدنه موتور قرار دهید و چند بار دکمه دور تند را فشار دهید. پارچ را خالی و آبکشی کنید تا تمیز شود.

دستورالعمل‌ها

سوپ سبزمینی و پیازچه

- گام** $\square\square$ پیازچه، سبزمینی و پیاز را به شکل مکعب‌های کوچک خرد کنید. سپس آن‌ها را در پارچ بریزید، روغن زیتون و کره نیز اضافه نمایید.
- گام** $\square\square$ آب (یا آب مرغ) را تا حداکثر سطح $\square\square\square$ میلی‌متر اضافه کنید، سپس درپوش را بگذارید. (**توجه:** حداکثر ظرفیت پارچ 1.5 لیتر است)
- گام** $\square\square$ دکمه **روشن/خاموش** $\square\square$ را فشار دهید تا دستگاه در حالت استندبای قرار گیرد و سپس، برای شروع دکمه **H** $\square\square\square\square\square$ (سوپ مخلوط) را فشار دهید. (همچنین می‌توان عملکرد دیگری مانند سوپ تکه‌دار $\square\square\square\square\square$ را با بخارپز را انتخاب کرد).
- گام** $\square\square$ با پایان فرآیند، سوپ گرم شده و به نرمی هم زده می‌شود.
- گام** $\square\square$ در صورت لزوم، با چرخاندن دکمه مخلوط کن، ادویه اضافه کنید. سپس درب دستگاه را باز کنید و بگذارید برای سرو خنک شود.





آبمیوه

گام 1: ابتدا میوه را پوست بگیرید و سپس به مکعب‌های کوچک خرد کنید. سپس آن‌ها را در پارچ بریزید.
گام 2: آب بریزید و بعد درب دستگاه را بگذارید. نسبت آب و مواد غذایی 3 به 2 خواهد بود. (**توجه:** حداکثر ظرفیت پارچ 1,5 لیتر است)
گام 3: دکمه روشن/خاموش (□) را فشار دهید و بعد آن را روی وضعیت مخلوط کن (□) بچرخانید. بعد از طریق دریچه درپوش، مواد دلخواه را اضافه نمایید. پارچ را بردارید و آبمیوه را برای سرو در ظرف مورد نظر بریزید.
نکته: برای درست کردن آبمیوه یا شیرسویا، هرگز از آب جوش یا مایعات داغ استفاده نکنید.

سوپ گوجه‌فرنگی و فلفل

مواد لازم:

- □ فلفل قرمز
- □ برش کدو حلوايي
- □ گوجه‌فرنگی رسیده
- □ پیازچه
- □ هویج
- □ سیر
- □ □ سی‌سی آب سبزیجات
- نمک و فلفل
- سس تابسکو

گام 1: گوجه‌فرنگی را در آب جوش بریزید و بعد با آب سرد خنک کنید و پوست بکنید.
گام 2: سایر مواد که از قبل شسته و پوست گرفته‌اید را ریز خرد کنید.
گام 3: همه مواد را در پارچ بریزید؛ دقت کنید که از حداکثر ظرفیت مندرج روی پارچ فراتر نروید.
گام 4: درب دستگاه را بگذارید و از عملکرد سوپ تک‌دار □ سوپ با تکه‌های درشت □ استفاده کنید.
گام 5: پس از پایان برنامه، ادویه سوپ را تنظیم کنید و چند قطره سس تابسکو به آن اضافه نمایید.

سوپ سرد آلبالو

مواد لازم

- □ □ گرم آلبالو
- □ □ میلی‌لیتر شراب سفید
- 1/2 تا □ قاشق غذاخوری پودر دارچین
- □ □ گرم شکر
- □ 3 میلی‌لیتر آبلیمو در صورت دلخواه، خامه زده‌شده برای تزیین

گام 1: ابتدا هسته آلبالوها را بگیرید؛ چند آلبالو برای تزیین نهایی سوپ نگه دارید.
گام 2: همه مواد را در پارچ بریزید. □ 3 میلی‌لیتر آب را بریزید، درپوش دستگاه را بگذارید و برنامه سوپ مخلوط (سوپ نرم) را انتخاب کنید.
گام 3: پس از آماده شدن سوپ، آن را در کاسه بزرگی ریخته و بگذارید حداقل 3 ساعت در یخچال بماند تا خنک شود.

نکات: آن را با آلبالو، خامه زده‌شده و مواد دلخواه دیگر تزیین کنید.
این سوپ سرد را همچنین می‌توان به صورت گرم و با شراب گرم کریسمس سرو کرد. اگر نمی‌خواهید الکل به سوپ اضافه کنید، می‌توانید آب پرتقال را جایگزین کنید.





حفاظت از محیط زیست

وسایل برقی را نباید به همراه پسماندهای خانگی دفع کرد. برای حفظ ایمنی، برای دور انداختن دستگاه باید آن را به مرکز بازیافت منطقه تحویل دهید.

گارانتی و سرویس

در صورت نیاز به سرویس فنی یا اطلاعات یا در صورت داشتن هر مشکل، لطفاً به وبسایت ما به آدرس www.palson.com مراجعه کنید یا با فروشنده خود تماس بگیرید.

از اینکه با انتخاب یکی از محصولات ما، اعتماد خود به ما را نشان داده‌اید سپاسگزاریم.







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 الأوروبي 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 تفكيكك بذلك، 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 اشتريته 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.

دفع دستگاههای برقی و الکترونیکی قدیمی (مطابق با قوانین اجرایی در اتحادیه اروپا و سایر کشورهای اروپایی با سیستم تفکیک زباله).

این علامت بر روی محصول یا جعبه آن، به منزله آن است که این محصول را نمی‌توان مانند زباله خانگی دفع نمود. بلکه این محصول را باید به مکان‌های مخصوص جمع‌آوری و بازیافت دستگاههای برقی و الکترونیکی تحویل داد. شما با این کار از عواقب منفی که در صورت دور انداختن این محصول به روش نادرست رخ می‌دهند و محیط زیست و سلامت انسان‌ها را به خطر می‌اندازد جلوگیری می‌نمایید. بازیافت مواد به حفظ منابع طبیعی کمک می‌کند. برای اطلاعات بیشتر درباره بازیافت این محصول، با شورای شهر خود، سرویس جمع‌آوری زباله، یا فروشگاه‌های که محصول را از آن خریداری کرده‌اید تماس بگیرید.

PALSON®

Pol. Ind. Les Ginesteres - C/ Hostalets, 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

MADE IN CHINA
صنعت في الصين

