



Amasadora
Mixer
Pétrisseuse
العجانة
Тестомес
همزن برقی

Vanguard express

Cod. 30996

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	5
F	FRANÇAIS	8
AR	اللغة العربية	11
RU	РУССКИЙ	14
FA	فارسی	18





1. Cuerpo de la amasadora
2. Control electrónico de velocidad
3. Palanca seguridad
4. Bol 5L
5. Gancho agitador especial pastas
6. Batidor de varillas
7. Gancho especial masas pesadas
8. Tapa anti salpicaduras
9. Ventosas antideslizantes

1. هيكل العجانة
2. تحكم سرعة إلكتروني
3. عتلة أمان
4. وعاء 5 لتر
5. خطاف رج خاص للمعكرونة
6. مضارب خفق
7. خطاف خاص للعجين الثقيل
8. غطاء مضاد للتناثر
9. كياسات ماصة مضادة للانزلاق

1. Mixer body
2. Electronic speed control
3. Safety lever
4. 5L bowl
5. Special flat beater
6. Wire whisk
7. Special thick dough hook
8. Anti-spatter lid
9. Non-slip suction cups

1. Корпус тестомеса
2. Электронный контроль скорости
3. Предохранительный рычаг
4. Дежа 5 л
5. Месильный крюк предназначенный для разных видов смесей
6. Венчик
7. Месильный крюк для тугого теста
8. Крышка от разбрызгивания
9. Ножки-присоски противоскольжения

1. Corps de la pétrisseuse
2. Contrôle électronique de vitesse
3. Levier de sécurité
4. Bol 5l
5. Accessoire-mélangeur spécial pâtes
6. Fouet
7. Crochet spécial masses lourdes
8. Couvercle anti éclaboussures
9. Ventouses anti-dérapantes

1. بدنه همزن
2. ولوم تنظیم سرعت
3. اهرم ایمنی
4. کاسه 5 لیتری
5. قطعه مخصوص پاستا
6. قطعه تخمیر غزن
7. قلاب همزن برای مواد سنگین
8. درپوش ضد پاشیدن مواد
9. پایه‌های ضد لغزش



PALSON®





E

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nueva amasadora VANGUARD EXPRESS 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 o cualquier otra reparación.
- 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, este no es un juguete.

MODO DE EMPLEO

Gancho agitador especial pastas (5): Sirve para mezclar alimentos, hacer galletas, pastas, rellenos y puré de patatas. Se recomienda utilizar velocidades intermedias, según el tipo de mezcla a realizar.

Batidor de varillas (6): Sirve para montar nata, levantar claras, batidos, bizcochos ligeros, merengues, mousses, soufflés. No utilizar este accesorio para batir masas muy pesadas como montar grasa y azúcar. Con el control de velocidad electrónico (2) aumentar gradualmente la velocidad hasta el máximo.

Gancho especial masas pesadas (7): Sirve para mezclar, para amasar pan, masas para pizzas y pasteles muy duros. No utilizar velocidades por encima del 1.





1. Gire la palanca de seguridad (3) hacia la izquierda y levante el cuerpo de la amasadora hasta que quede bloqueada.
2. Inserte un accesorio, empuje hacia arriba hasta que no pueda más y luego gire 1/4 hacia la izquierda. Ahora el accesorio ya se encuentra fijado.
3. Coloque el bol en la base, asegúrese de que las marcas del bol y base coinciden, presione hacia abajo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj. Ahora el bol ya se encuentra fijado.
4. Gire la palanca de seguridad (3) hacia la izquierda y baje el cuerpo de la amasadora (1) hasta que quede bloqueada.
5. Encienda girando el control electrónico de velocidad (2) a la posición deseada.
6. Colocando el control electrónico de velocidad (2) en la posición PULSE y aguantando dicho control, obtendrá la máxima potencia de la amasadora, se recomienda para un uso puntual.

IMPORTANTE:

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

ADVERTENCIA: A fin de evitar un sobrecalentamiento, no cubrir el aparato.

LIMPIEZA

1. Desconecte y apague, deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
2. No sumerja en agua y asegúrese de que no entre agua en el aparato.
3. Limpie el cuerpo de la amasadora (1) 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.
7. No utilizar disolventes, ni productos abrasivos con un factor PH ácido o básico como la lejía.
8. Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en lavavajillas: bol y tapa.

INGREDIENTES

Alimento	Máx. cantidad	Instrucciones	Accesorio
Masa de levadura espesa	1600 gramos	Harina y agua en una proporción de 5:03. <i>Pre-tratamiento de la masa:</i> Velocidad 1-2 durante 10 seg. Período de la operación: Velocidad 3-4 durante 180 seg.	Gancho masas pesadas (7)
Masa de levadura suave	2000 gramos	Harina y agua en una proporción de 1,1:1. <i>Pre-tratamiento de la masa:</i> Velocidad 1-2 durante 30 seg. Período de la operación: Velocidad 8-10 durante 120 seg.	Gancho especial pastas (5)
Clara de huevo	16 huevos	Cambie la velocidad de 8 a 10 de velocidad, batir las claras de huevo sin parar por 3-4 min.	Batidor (6)





Batidos, cócteles u otras bebidas	1 litro	Velocidad 1 durante aproximadamente 4 minutos.	Gancho especial pastas (5)
Crema batida	Crema fresca 300ml	Velocidad 1 a 4 aproximadamente 5 minutos.	Batidor (6)
Batidos, cócteles u otras bebidas	1 litro	Velocidad 1 durante aproximadamente 4 minutos.	Gancho especial pastas (5)

NOTA: Bol 5L= máximo 2kg de masa.

ADVERTENCIAS

- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados o presentan defectos.
- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilizar el aparato ni inclinado ni darle la vuelta.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- No guardar el aparato en lugares donde la temperatura ambiente pueda ser inferior a 2°C.
- No exponer el aparato a temperaturas extremas.
- Mantener y guardar el aparato en un lugar seco, sin polvo y alejado de la luz del sol.
- Verificar que las rejillas de ventilación del aparato no quedan obstruidas por polvo, suciedad u otros objetos.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia.
- No utilizar el aparato más de 10 minutos seguidos. Dejarlo enfriar en reposo un par de minutos antes de volver a utilizarlo.
- Para evitar un arranque demasiado brusco, recomendamos efectuar la puesta en marcha con el control electrónico de velocidad (2) situado en su posición mínima, y progresivamente situarlo en la velocidad deseada.

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 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 EXPRESS mixer by PALSON.

IMPORTANT

Carefully read the instructions for use before starting to use the mixer, and keep these instructions, including the guarantee, the receipt and, if possible, the box with the inner packaging. If you give this appliance to another person, include the instructions for use with it.

Warning

- Check that the voltage indicated on the appliance is suitable for the local power supply.
- Do not use the appliance if the plug, main power cord or other parts are damaged.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. Always use the services of an authorised technical service. To avoid risk, only the manufacturer, their authorised technical service, or a qualified person should change a defective cable, replacing it always with the same type of cable, or carry out any kind of repair.
- Keep the appliance and the power cord out of the reach of children.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not connect the appliance or use the control panel with wet hands.
- Connect the appliance only to a grounded outlet. Always ensure that the plug is properly inserted into the wall socket.
- Do not connect the appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near flammable materials, e.g. a tablecloth or curtain.
- Do not use this appliance for any purpose other than that described in this manual.
- Do not leave the appliance operating unattended.
- Always place the product on a flat, level and stable surface for use.
- This product is not intended for use by children or persons with a physical, sensory or mental condition or without sufficient knowledge or experience, unless they are supervised or receive proper instruction on how to use the product from a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance as it is not a toy.

INSTRUCTIONS FOR USE

The special flat beater (5): is used for mixing food, making biscuits, cakes, filling for cakes, and potato purée. Intermediate range speeds should be used according to the type of mixture desired.

The wire whisk (6): is used for whipping cream, beating egg whites, making milk shakes, light sponge cakes, meringues, mousse and soufflés. Do not use this accessory for beating very thick mixtures such as solid fat and sugar. Using the electronic speed control (2) gradually increase the speed until the maximum velocity is reached.

The special thick dough hook (7): is used to mix bread dough, pizza dough and heavy cakes. Do not use speeds higher than position 1.

1. Turn the safety lever (3) to the left and lift the body of the mixer until it locks in place.





2. Insert an attachment, push upwards until it stops and then twist it a quarter turn to the left. The attachment is now fixed in place.
3. Place the bowl on the base, make sure the marks indicated on the bowl line up with the ones on the base then press downwards and turn in an anti-clockwise direction. The bowl is now fixed in place.
4. Turn the safety lever (3) to the left and lower the body of the mixer (1) until it locks into place.
5. Switch on the mixer by turning the electronic speed control (2) to the desired position.
6. Turning the electronic speed control (2) to the PULSE position and maintaining it there will give you maximum mixer power, however, it is recommended that this function only be used from time to time.

IMPORTANT:

1. It is easier to beat eggs if they are at room temperature.
2. Before beating egg whites make sure there is no grease or egg yolk in the mixing bowl.
3. Use cold ingredients for making cakes and pastries, unless otherwise indicated in the recipe.

WARNING: To avoid overheating, do not cover the appliance.

CLEANING

1. Switch off and unplug the appliance and let it cool down before cleaning.
2. Do not immerse the motor unit in water and make sure no water gets into the appliance.
3. Clean the mixer body (1) with a damp cloth.
4. Do not use a thick scourer or strong detergents to clean the appliance, as it could damage its appearance.
5. Clean all the attachments separately.
6. Allow to dry completely before using them again.
7. Do not use solvents or abrasive cleaning products that have an acid or base pH such as bleach.
8. The following parts are dishwasher safe: bowl and lid.

INGREDIENTS

Food	Max. amount	Instructions	Attachment
Thick yeast mixture	1600 grams	Flour to water ratio of 5:03. <i>Pre-treatment of the mixture:</i> Speed 1-2 for 10 sec. Operating time: Speed 3-4 for 180 sec.	Thick dough hook (7)
Light yeast mixture	2000 grams	Flour to water ratio of 1,1:1. <i>Pre-treatment of the mixture:</i> Speed 1-2 for 30 sec. Operating time: Speed 8-10 for 120 sec.	Special flat beater (5)
Egg whites	16 eggs	Change the speed from 8 to 10 and beat the egg whites continuously for 3-4 min.	Whisk (6)





Whipped cream	Fresh cream 300ml	Speed 1 to 4 for about 5 minutes.	Whisk (6)
Milk shakes, cocktails and other drinks	1 litre	Speed 1 for about 4 minutes.	Special flat beater (5)

NOTE: 5L bowl = a maximum of 2kg of batter.

WARNINGS

- Do not use the appliance if the accessories are not in the correct position or if they are defective.
- Do not move or adjust the appliance while it is being used.
- Do not use tilt or turn over the appliance before or during use.
- Do not overfill the appliances capacity.
- Do not store the appliance in places where the room temperature could drop below 2°C.
- Do not expose the appliance to extreme temperatures.
- Keep and store the appliance in a dry, dust-free place and out of direct sunlight.
- Make sure that the ventilation duct is not blocked by dust, dirt or other objects.
- Do not leave the appliance plugged in or unsupervised.
- Do not use the appliance for more than 10 minutes at a time. Let it cool down for a couple of minutes before operating it again.
- In order to avoid switching on the appliance too briskly, it is recommended that the electronic speed control (2) be turned to the minimum velocity position and then gradually increased to the desired speed.

ENVIRONMENT

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.

GUARANTY AND SERVICE

If you need service or information, or if 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 pour atteindre les meilleures normes de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous serez satisfait de votre nouvelle pétrisseuse VANGUARD EXPRESS de PALSON.

IMPORTANT

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de commencer à utiliser la pétrisseuse, conservez ces instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à une autre personne, incluez 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 s'il existe un défaut dans la prise, le câble ou dans d'autres pièces.
- N'essayez pas de réparer vous même l'appareil. Utilisez toujours les services d'un technicien officiel. Afin d'éviter des risques, seul le fabricant, son service technique officiel ou une personne qualifiée pourront changer un câble défectueux, en le remplaçant toujours par un du même type ou tout autre type de réparation.
- Maintenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Maintenez le câble d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- Ne connectez pas l'appareil, ou n'utilisez pas le panneau de contrôle avec les mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise de terre. Assurez-vous toujours que la prise soit correctement insérée dans la prise murale.
- Ne branchez pas l'appareil à un interrupteur avec une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux.
- Ne pas utiliser l'appareil pour des fins différentes de celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Placez toujours le produit sur une surface 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 l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites à propos de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de la sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, ceci n'est pas un jouet.

MODE D'EMPLOI

Accessoire-mélangeur spécial pâtes (5) : il sert à mélanger les aliments, faire des biscuits, des pâtes, des farces et de la purée de pommes de terre. Nous recommandons d'utiliser des vitesses intermédiaires, selon le type de mélange.

Fouet (6): il sert à faire de la crème chantilly, monter les œufs en neige, des milk-shake, des quatre-quarts légers, des meringues, des mousses et des soufflés. Ne pas utiliser cet accessoire pour écrire des masses très épaisses comme de la graisse et le sucre. Avec le contrôle de vitesse électronique (2) augmentez progressivement la vitesse jusqu'au maximum.





Crochet spécial pour les masses lourdes (7) : il sert à mélanger, à pétrir le pain, à faire des masses de pizzas et des gâteaux légers. Ne pas utiliser de vitesses supérieures à 1.

1. Tournez le levier de sécurité (3) vers la gauche et levez le corps de la pétrisseuse jusqu'à ce qu'elle soit bloquée.
2. Insérez un accessoire, poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il se bloque et ensuite, tournez 1/4 de la gauche. Maintenant l'accessoire est fixé.
3. Placez le bol dans la base, vérifiez que les marques du bol et de la base coïncident, appuyez vers le bas et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Maintenant le bol est fixé.
4. Tournez le levier de sécurité (3) vers la gauche et baissez le corps de la pétrisseuse (1) jusqu'à ce qu'elle soit bloquée.
5. Allumez en tournant le contrôleur électronique de vitesse (2) sur la position désirée.
6. En plaçant le contrôle électronique de vitesse (2) sur la position PULSE et en maintenant ledit contrôle, vous obtiendrez la puissance optimale de la pétrisseuse, nous la recommandons pour une utilisation ponctuelle.

IMPORTANT:

1. Pour battre les œufs plus facilement, ils doivent être à température ambiante.
2. Avant de battre les blancs des œufs, vérifiez qu'il n'y est pas de graisse ou de jaune d'œuf dans le bol de la pétrisseuse.
3. Utilisez les ingrédients froids pour la pâtisserie à moins que la recette n'indique le contraire.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter la surchauffe, ne couvrez pas l'appareil.

NETTOYAGE

1. Débranchez et éteignez, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
2. Ne pas le plonger dans l'eau et assurez-vous que l'eau n'entre pas dans l'appareil.
3. Nettoyez le corps de la pétrisseuse (1) avec un chiffon humide.
4. N'utilisez pas d'éponge épaisse ou des détergents agressifs pour nettoyer l'appareil, cela pourrait abîmer son aspect.
5. Nettoyez tous les accessoires séparément.
6. Laissez sécher complètement l'appareil avant de le réutiliser.
7. N'utilisez pas de dissolvant, ni de produits abrasifs avec un facteur pH acide ou basique comme l'eau de Javel.
8. Les pièces suivantes peuvent être lavées dans le lave-vaisselle : le bol et le couvert.

INGRÉDIENTS

Aliment	Quantité max.	Instructions	Accessoire
Masse de levure épaisse	1600 grammes	Farine et eau dans une proportion de 5:03. <i>Prétraitement de la masse:</i> Vitesse 1-2 pendant 10 secs. Période de l'opération: Vitesse 3-4 pendant 180 secs.	Crochet pour les masses lourdes (7)



Masse de la levure légère	2000 grammes	Farine et eau dans une proportion de 1,1:1. <i>Prétraitement de la masse:</i> Vitesse 1-2 pendant 30 secs. Période de l'opération: Vitesse 8-10 pendant 120 secs.	Crochet spécial pâtes (5)
Blanc de neige	16 œufs	Changez la vitesse de 8 à 10, battre les blancs en neige sans s'arrêter pendant 3-4 min.	Batteur (6)
Crème battue	Crème fraîche 300ml	Vitesse 1 à 4 environ 5 minutes.	Batteur (6)
Milk-shakes, cocktails ou autres boissons	1 litre	Vitesse 1 pendant environ 4 minutes.	Crochet spécial pâtes (5)

NOTE : BOL 5L= maximum 2 kg de masse

AVERTISSEMENTS

- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés ou s'ils ont des défauts.
- Ne pas bouger ou déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser l'appareil incliné et ne pas le retourner.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Ne gardez pas l'appareil dans des endroits où la température ambiante pourrait être inférieure à 2°C.
- Ne pas exposer l'appareil à des températures extrêmes.
- Maintenir et garder l'appareil dans un endroit sec, sans poussière et loin des rayons du soleil.
- Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne soient pas bloquées par de la poussière, de la saleté ou d'autres objets.
- Ne jamais laisser l'appareil branché et sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 10 minutes de suite. Laissez-le refroidir quelques minutes avant de le réutiliser.
- Afin d'éviter un démarrage trop brusque, nous recommandons de faire la mise en marche avec le contrôle électronique de vitesse (2) situé sur la position minimum, et de le situer progressivement à la vitesse désirée.

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères quand il est abîmé, vous devez le remettre à un point de collecte officiel pour son recyclage. En agissant ainsi, vous contribuez à la protection de l'environnement.

GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous avez un problème quelconque 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 VANGUARD EXPRESS من PALSON.

هام

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

تحذير

- تحقق ما إذا يتوافق الجهد الموضح في الجهاز مع مأخذ التيار الكهربائي.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك أي ضرر في القابيس 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 أو أي إصلاح آخر.
- احفظ الجهاز وسلك الطاقة بعيداً عن متناول الأطفال.
- حافظ على سلك الطاقة بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تربط الجهاز أو تستخدم لوحة التحكم ويديك مبلة.
- لا تقم بتوصيل الجهاز إلا بمقبس مع مأخذ أرضي. تأكد دائماً من أن القابيس تم إدخاله في مقبس الحائط بالشكل الصحيح.
- لا تقم بتوصيل الجهاز إلى مفتاح مع مؤقت 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 مستوٍ 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، فهو ليس لعبة.

طريقة العمل

خطاف الرج الخاص للمعكرونة (5): يفيد لخلط الأغذية وصنع الكعك والمعكرونة والحشو ومهروس البطاطا. ينصح باستخدام سرعات متوسطة، وهذا يتوقف على نوع الخليط المراد تحضيره.

مضارب الخفق (6): تفيد لخفق الكريمة وخفق بياض البيض والمخفوقات والكعك الخفيف وحلوى الميرينجي والموس والسوفليه. لا تستخدم هذا الملحق لخفق العجين الثقيل جداً مثل خفق الدهون والسكر. مع تحكم السرعة الإلكتروني (2) قم بزيادة السرعة تدريجياً إلى الحد الأقصى.

الخطاف الخاص للعجين الثقيل (7): يفيد للخلط وعجن الخبز وعجين البيتزا والحلويات الصلبة جداً. لا تستخدم سرعات أعلى من 1.

1. أدر عتلة الأمان (3) إلى اليسار وارفع هيكل العجانة حتى يتم قفلها.
2. أدخل أحد الملحقات وادفع إلى الأعلى إلى أن لا تتمكن من الدفع أكثر ومن ثم أدر 4/1 إلى اليسار. الآن تم تثبيت الملحق بالفعل.



3. ضع الوعاء على القاعدة، وتأكد من تطابق علامات الوعاء والقاعدة، واضغط إلى الأسفل وأدر عكس اتجاه عقارب الساعة. الآن تم تثبيت الوعاء بالفعل.
4. أدر عتلة الأمان (3) إلى اليسار وأنزل هيكل العجانة (1) حتى يتم قفلها.
5. شغل عن طريق تدوير تحكم السرعة الإلكتروني (2) إلى الوضع المطلوب.
6. بوضع تحكم السرعة الإلكتروني (2) في وضع PULSE وضبط هذا التحكم، ستحصل على القوة القصوى للعجانة، ينصح للاستخدام الدقيق.

هام:

1. لخفق البيض بسهولة أكبر، لابد أن يكون البيض في درجة حرارة الغرفة.
2. قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود دهون أو صفار بيض في وعاء العجانة.
3. استخدم المكونات الباردة للمعجنات ما لم تذكر وصفتها خلاف ذلك.

تحذير: لتجنب زيادة التسخين، لا تغطي الجهاز.

التنظيف

1. افصل وأطفئ، واترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.
2. لا تغطسه في الماء وتأكد من عدم دخول ماء في الجهاز.
3. نظف هيكل العجانة (1) بقطعة قماش مبللة.
4. لا تستخدم جالية 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.
7. لا تستخدم مذيبات ولا منتجات كاشطة مع عنصر هيدروجيني حمضي أو قاعدي مثل مواد التبييض.
8. تكون الأجزاء التالية صالحة لتنظيفها في غسالة الصحون: الوعاء والغطاء.

المكونات

الأداة الملحقة	التعليمات	المقادير القصوى	المواد
خطاف العجين الثقيل (7)	دقيق وماء بنسبة 5:03. ما قبل معالجة العجينة: سرعة 1-2 خلال 10 ثوان. مدة العملية: سرعة 3-4 خلال 180 ثوان.	1600 غرام	عجينة خميرة كثيفة
الخطاف الخاص للمعكرونة (5)	دقيق وماء بنسبة 1.11:1. ما قبل معالجة العجينة: سرعة 1-2 خلال 30 ثوان. مدة العملية: سرعة 8-10 خلال 120 ثوان.	2000 غرام	عجينة خميرة ناعمة
مضرب الخفق (6)	قم بتغيير السرعة من 8 إلى 10، اخفق بياض البيض بدون توقف لمدة 3-4 دقيقة.	16 بيضة	بياض البيض
مضرب الخفق (6)	سرعة 1 إلى 4 تقريباً 5 دقائق.	قشطة طازجة 300 مل	قشطة مخفوقة
الخطاف الخاص للمعكرونة (5)	سرعة 1 خلال تقريباً 4 دقائق.	1 لتر	مخفوقات أو كوكيتلات أو غيرها من المشروبات





ملاحظة: الوعاء 5 لتر = الحد الأقصى 2 كغ من العجين.

تحذيرات

- لا تستعمل الجهاز إذا لم يتم تركيب ملحقاته كما ينبغي أو ظهرت عيوب.
- لا تحرك الجهاز أو تنقله أثناء ما يكون قيد التشغيل.
- لا تستخدم الجهاز مانلاً ولا تقلبه.
- لا تستخدم القوة مع قدرة عمل الجهاز.
- لا تحفظ الجهاز في أماكن حيث قد تكون درجة حرارة الغرفة أقل من 2 درجة مئوية.
- لا تعرض الجهاز لدرجات حرارة عالية.
- قم بصيانة وحفظ الجهاز في مكان جاف وخالي من الغبار وبعيداً عن أشعة الشمس.
- تأكد من أن مشابك تهوية الجهاز لا تبقى مسدودة بالغبار أو الأوساخ أو غيرها من الأشياء.
- لا تترك أبداً الجهاز موصولاً وغير خاضع للرقابة.
- لا تستخدم الجهاز لأكثر من 10 دقائق متتالية. اتركه يبرد بالاستراحة بضع دقائق قبل استخدامه مرة أخرى.
- لتجنب تشغيل مفاجئ جداً، نوصي بتنفيذ التشغيل مع تحكم السرعة الإلكتروني (2) موضوعاً في وضعه الأدنى، ثم ضعه تدريجياً في السرعة المطلوبة.

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 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 тестомеса VANGUARD EXPRESS 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 или отремонтировать прибор, 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 кофеварку к заземленной розетке. Убедитесь, что вилка правильно подключена к источнику питания в стене.
- Не подключайте прибор к переключателю с внешним таймером.
- Не кладите прибор поверх или вблизи с воспламеняющимися материалами, такими как скатерти или шторы.
- 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 наблюдением взрослых для недопущения игры с прибором, это не игрушка.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Месильный крюк предназначенный для приготовления разных смесей (5): Предназначен для смешивания продуктов, приготовления печенья, теста, начинок, а также картофельного пюре. Рекомендуется устанавливать средние скорости в зависимости от видаготавливаемой смеси.

Венчик (6): Предназначен для взбивания сливок, яичных белков, приготовления коктейлей, легких бисквитов, беже, муссов и суфле. Не использовать данный





аксессуар для взбивания очень тугого теста или взбивания жира и сахара. При помощи электронного контроля скорости (2) постепенно увеличивать до максимальной.

Месильный крюк для тугого теста (7): Предназначен для смешивания, замешивания теста для хлеба, пиццы и твердых тортов. Не устанавливать скорости выше 1.

1. Поверните предохранительный рычаг (3) налево и приподнимите корпус тестомеса до позиции блокировки.
2. Вставьте аксессуар, надавить по направлению вверх насколько это возможно, а затем поверните на 1/4 налево. Инструмент полностью зафиксирован.
3. Установите дежу на основании тестомеса, убедитесь, что разметка на деже и корпусе совпадает, надавите вниз и поверните против часовой стрелки. Сейчас дежа полностью зафиксирована.
4. Поверните предохранительный рычаг (3) налево и опустите корпус тестомеса (1) до позиции блокировки.
5. Включите, поворачивая электронный контроль скорости (2) до необходимой отметки.
6. При установке электронного контроля скорости (2) в положение PULSE и удержании его в таком положении, Вы добьетесь работы на максимальной мощности тестомеса, рекомендуется для использования в исключительных периодических случаях.

ВАЖНО:

1. Для более простого взбивания яиц они должны быть комнатной температуры.
2. Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что в деже тестомеса нет жира или яичного желтка.
3. При приготовлении кондитерских изделий используйте холодные ингредиенты, за исключением случаев, когда дана другая информация по рецепту.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Во избежание перенагревания ничем не покрывать прибор.

ЧИСТКА

1. Отключите прибор из сети и выключите его, дайте ему полностью остыть прежде чем чистить.
2. Не погружайте прибор воду и убедитесь, чтобы в сам прибор не попадала вода.
3. Протрите корпус тестомеса (1) влажной тканью.
4. Не используйте плотную кухонную губку 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.
7. Не использовать растворители, а также никакие абразивные средства с кислотным pH фактором или такие как хлорка.
8. Следующие составные части тестомеса пригодны для мытья в посудомоечной машине: дежа и крышка.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Продукт	Макс.кол-во	Инструкции	Инструмент
Тесто на густых дрожжах	1600 грамм	Мука и вода в пропорции 5:03 <i>Предварительная обработка теста:</i> Скорость 1-2 в течение 10 сек. Время действия: Скорость 3-4 в течение 180 сек.	Месильный крюк для тугого теста (7)
Тесто на легких дрожжах	2000 грамм	Мука и вода в пропорции 1,1:1 <i>Предварительная обработка теста:</i> Скорость 1-2 в течение 30 сек. Время действия: Скорость 8-10 в течение 120 сек.	Месильный крюк предназначенный для разных видов смесей (5)
Яичный белок	16 яиц	Смените скорость с 8 на 10, взбивать белки без остановки в течение 3-4 минут.	Венчик (6)
Взбитый крем	Свежий крем 300 мл	Скорость 1 до 4 в течение примерно 5 минут.	Венчик (6)
Коктейли и другие напитки	1 литр	Скорость 1 в течение примерно 4 минут.	Месильный крюк предназначенный для разных видов смесей (5)

ПРИМЕЧАНИЕ: Дежа 5 л= макс. 2 кг теста

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

- Не использовать прибор, если его составные части неправильно установлены или неисправны.
- Не передвигайте и не переставляйте пока он находится в действии
- Не использовать прибор под углом и не переворачивать его.
- Не перегружать работоспособность тестоместа
- Не хранить прибор в таких местах, где температура воздуха может опуститься ниже 2°C.
- Не подвергать прибор воздействию экстремальных температур.
- Хранить прибор в сухом месте без пыли и попадания солнечного света.
- Убедиться, что вентиляционные сетки прибора не забиты пылью, глянью или другими предметами.
- Не допускайте, чтобы подключенный к сети прибор оставался без наблюдения.





- Не использовать прибор в течение более 10 последовательных минут. Оставить прибор остыть в течение пары минут, прежде чем вновь его использовать.
- Во избежание действия прибора резкими рывками рекомендуем установить минимальное положение работы при помощи электронного контроля скорости (2) и прогрессивно увеличивать до достижения необходимой скорости.

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

Если Вам необходимо дополнительное сервисное обслуживание или информация, 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 همزن برقی جدید خود، VANGUARD EXPRESS ساخت PALSON، لذت ببرید.

مهم

قبل از استفاده از این محصول، این دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید و دفترچه راهنما، ضمانت‌نامه، برگه رسید، و در صورت وجود، جعبه بسته‌بندی، را نزد خود نگه دارید. اگر این دستگاه را به فرد دیگری می‌دهید، این دفترچه راهنما را نیز به او بدهید.

هشدار

- بررسی کنید که ولتاژ مندرج روی دستگاه با ولتاژ برق مورد استفاده شما مطابقت داشته باشد.
- اگر به هر قسمت از دوشاخه، سیم اصلی یا هر جای دیگر دستگاه آسیبی وارد شده است، از آن استفاده نکنید.
- سعی نکنید خودتان کار تعمیر دستگاه را انجام دهید. همواره از خدمات تکنیسین مجاز استفاده نمایید. برای جلوگیری از خطرات، این دستگاه فقط باید توسط شرکت سازنده، مراکز خدماتی مجاز وابسته به آن یا افراد واجد شرایط تعمیر شود و سیم آسیب‌دیده همواره با همان نوع سیم جایگزین گردد.
- دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- سیم دستگاه را از سطوح داغ دور نگه دارید.
- با دست‌های خیس دستگاه را به برق نزنید یا از پائل کنترل آن استفاده نکنید.
- دستگاه را فقط به منبع برقی که اتصال به زمین دارد وصل کنید. مطمئن شوید که دوشاخه به درستی وارد پریز شده باشد.
- دستگاه را به کلید برق دارای تایمر بیرونی وصل نکنید.
- دستگاه را روی یا زیر مواد آتش‌گیرنده مانند رومیزی یا پرده قرار ندهید.
- این دستگاه را برای اهدافی به جز آنچه در این راهنما ذکر شده است، به کار نبرید.
- هیچ وقت دستگاه را در حال کار به حال خود رها نکنید.
- همواره دستگاه را برای استفاده، روی سطح صاف، مسطح و ثابت قرار دهید.
- این دستگاه فقط برای استفاده افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی جسمی، حسی یا روانی یا افراد بی‌تجربه طراحی نشده است؛ مگر آنکه آن‌ها تحت نظارت باشند یا استفاده از این محصول را از فردی که مسئول ایمنی آن‌هاست یاد گرفته باشند.
- باید مراقب کودکان بود تا با دستگاه بازی نکنند؛ این دستگاه اسباب‌بازی نیست.

نحوه استفاده

قطعه مخصوص پاستا (2): این قطعه برای هم زدن غذا، مواد پخت شیرینی، پاستا، مواد دلمه و پوره سیب‌زمینی استفاده می‌شود. توصیه می‌کنیم بسته به نوع مخلوط دلخواه، از سرعت متوسط استفاده نمایید.

قطعه تخم‌مرغ‌زن (6): برای هم زدن خامه، تخم‌مرغ، اسموتی، بیسکویت‌های سبک، یک‌های میوه‌دار، کیک موس و سوفله مورد استفاده قرار می‌گیرد. از این قطعه برای هم زدن حجم‌های سنگین مانند روغن جامد یا شکر استفاده نکنید. با استفاده از ولوم تنظیم سرعت (2)، به تدریج سرعت را به حداکثر برسانید.

قلاب همزن برای مواد سنگین (7): برای هم زدن خمیر نان پیتزا و کیک‌های سنگین استفاده می‌شود. از سرعت‌های بیشتر از 1 استفاده نکنید.

1. اهرم ایمنی (3) را به سمت چپ بچرخانید و بدنه همزن را بالا بکشید تا در جای خود قفل شود.
2. یکی از قطعات را در جای خود قرار دهید، تا آنجا که ممکن است آن را به بالا فشار دهید و بعد 4/1 دور به سمت چپ بچرخانید. اکنون قطعه در جای خود ثابت شده است.





3. کاسه را روی پایه قرار دهید. مطمئن شوید که کاسه مطابق با علائم روی بدنه قرار گیرد. آن را به پایین فشار دهید و خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید. اکنون کاسه در جای خود ثابت شده است.
4. اهرم ایمنی (3) را به سمت چپ بچرخانید و بدنه همزن (1) را پایین بیاورید تا در جای خود قفل شود.
5. ولوم تنظیم سرعت (2) را روی وضعیت دلخواه قرار دهید.
6. هر از چندگاه ولوم کنترل سرعت (2) را روی وضعیت PULSE قرار دهید تا از حداکثر توان همزن استفاده کنید.

مهم:

1. برای هم زدن راحت‌تر تخم‌مرغ، بهتر است دمای تخم‌مرغ‌ها دمای اتاق باشد.
 2. قبل از زدن سفیده تخم‌مرغ، مطمئن شوید که چربی یا زرده تخم‌مرغ در کاسه همزن نیست.
 3. برای پخت شیرینی و کیک، از مواد سرد استفاده کنید؛ مگر آنکه دستورالعمل پخت خلاف آن را اقتضا کند.
- هشدار: برای پیشگیری از گرم شدن بیش از حد دستگاه، آن را نپوشانید.

نظافت

1. قبل از تمیز کردن دستگاه، آن را خاموش کنید و از برق بکشید و بگذارید خنک شود.
2. دستگاه را در آب فرو نبرید و هرگز نگذارید آب به داخل دستگاه نفوذ کند.
3. بدنه همزن (1) را با پارچه مرطوب تمیز کنید.
4. برای تمیز کردن دستگاه از اسکاچ زبر یا مواد شوینده قوی استفاده نکنید؛ چون ممکن است به آن آسیب بزنند.
5. همه قطعات را جدا بشویید.
6. قبل از استفاده مجدد، بگذارید کاملاً خشک شوند.
7. از محلول‌ها یا مایعات ساینده با PH اسیدی یا دارای عامل پایه سفیدکننده استفاده نکنید.
8. کاسه و درپوش را می‌توان در ماشین ظرفشویی شست.

مواد غذایی

قطعه مناسب	دستورالعمل	حداکثر مقدار	ماده غذایی
قلاب همزن برای مواد سنگین (7)	آرد و آب با نسبت 5 به 3 آماده‌سازی اولیه مواد: سرعت 2-1 به مدت 10 ثانیه آماده‌سازی اصلی: سرعت 4-3 به مدت 180 ثانیه	1600 گرم	خمیر مایه غلیظ
قطعه مخصوص پاستا (5)	آرد و آب با نسبت 1/1 به 1 آماده‌سازی اولیه مواد: سرعت 2-1 به مدت 30 ثانیه آماده‌سازی اصلی: سرعت 10-8 به مدت 120 ثانیه	2000 گرم	خمیر مایه سبک
قطعه تخم‌مرغ زن (6)	سرعت را بین 8 و 10 تغییر دهید و بدون وقفه، به مدت 4-3 دقیقه سفیده‌ها را هم بزنید.	16 تخم مرغ	سفیده تخم‌مرغ
قطعه تخم‌مرغ زن (6)	سرعت 1 تا 4 به مدت حدود 5 دقیقه.	300 میلی‌گرم خامه تازه	خامه همزده
قطعه مخصوص پاستا (5)	سرعت 1 به مدت حدود 4 دقیقه.	1 لیتر	اسموتی، کوکتل و سایر نوشیدنی‌ها





نکته: کاسه 5 لیتری است = حداکثر 2 کیلوگرم آرد.

هشدارها

- اگر قطعات دستگاه به خوبی متصل نشده یا آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید.
- حین کار، دستگاه را تکان یا حرکت ندهید.
- دستگاه را در حالت خمیده یا مایل استفاده نکنید.
- بیش از ظرفیت دستگاه در آن مواد نریزید.
- دستگاه را در جایی که دمای محیط به کمتر از 2 درجه سانتیگراد می‌رسد استفاده نکنید.
- دستگاه را در معرض هوای بسیار گرم یا سرد قرار ندهید.
- دستگاه را در جای خشک و به دور از گرد و غبار و تابش آفتاب نگهداری کنید.
- بررسی کنید که شبکه‌های تهویه دستگاه با گرد و غبار، آلودگی یا اجرام دیگر مسدود نشده باشند.
- هیچ گاه دستگاه را در حالیکه به برق وصل است به حال خود رها نکنید.
- بیش از 10 دقیقه متوالی از دستگاه استفاده نکنید. قبل از استفاده مجدد بگذارید چند دقیقه خنک شود.
- توصیه می‌کنیم برای اجتناب از شروع بیش از حد ناگهانی، ابتدا ولوم تنظیم سرعت (2) را روی کمترین سرعت بگذارید و بعد به تدریج روی سرعت دلخواه ببرید.

محیط زیست

پس از خرابی دستگاه، آن را همراه زباله‌های خانگی معمولی دور نریزید. آن را به مرکز رسمی بازیافت محل خود تحویل دهید. با این کار، به حفاظت از محیط زیست کمک می‌کنید.

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 que 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 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 تساعد 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 منفی‌ای 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

CE
MADE IN CHINA
صنع في الصين

