

Ardes

Aria di casa

(IT) ISTRUZIONI D'USO	4
(EN) USER INSTRUCTIONS	11
(FR) MODE D'EMPLOI	17
(DE) GEBRAUCHSANLEITUNG	24
(ES) INSTRUCCIONES DE USO	31
(PT) INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	38



ARSET02

Set 3 in 1: Frullatore ad immersione, frusta e tritatutto

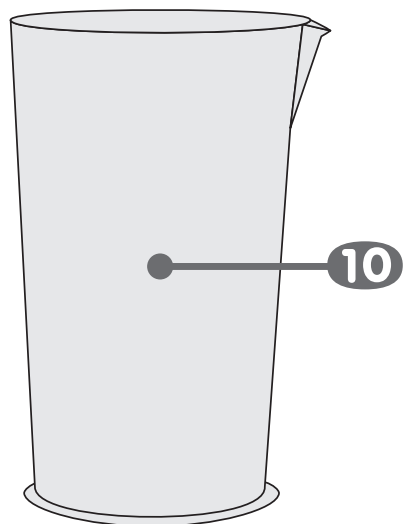
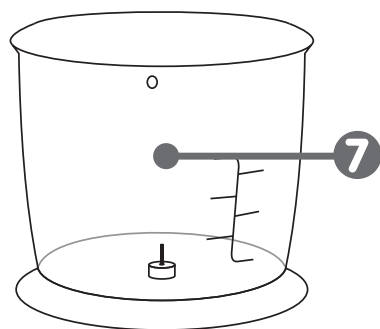
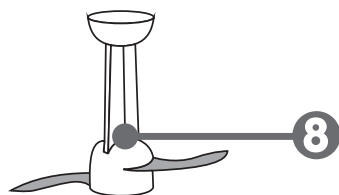
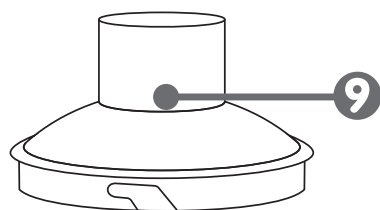
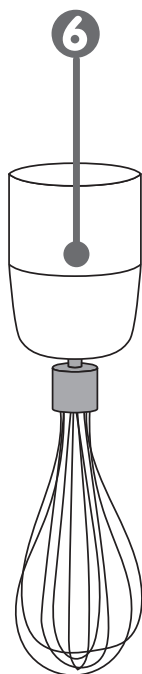
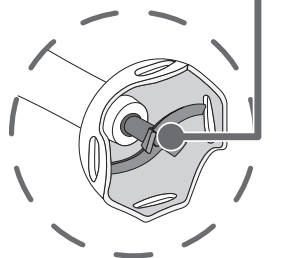
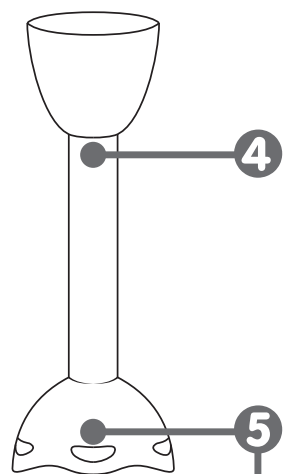
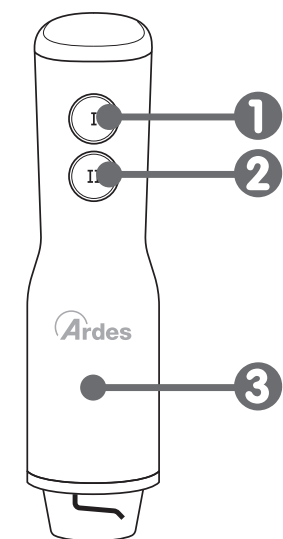
3-in-1 set: Hand blender, whipper and chopper

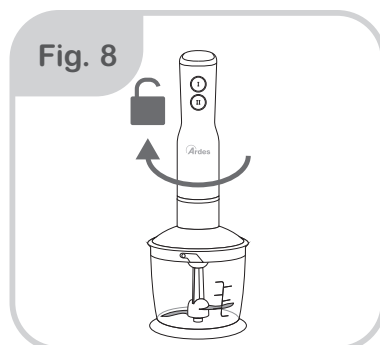
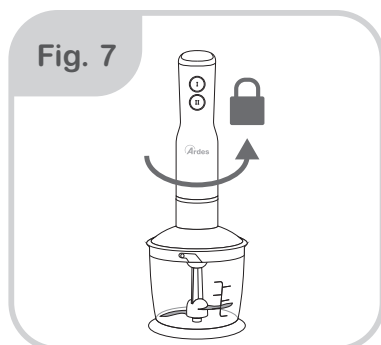
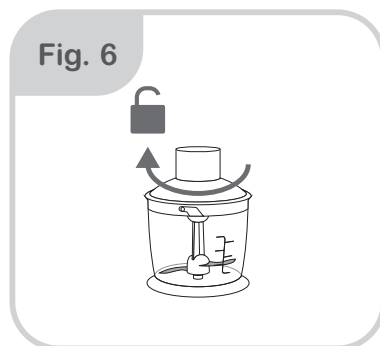
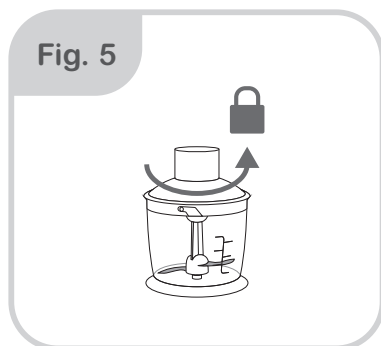
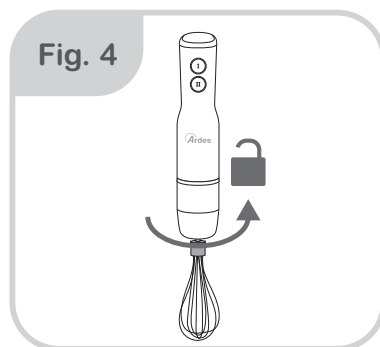
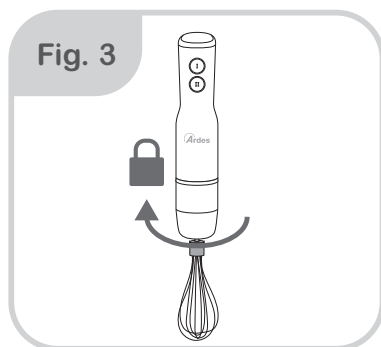
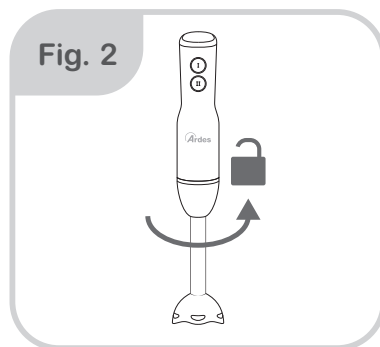
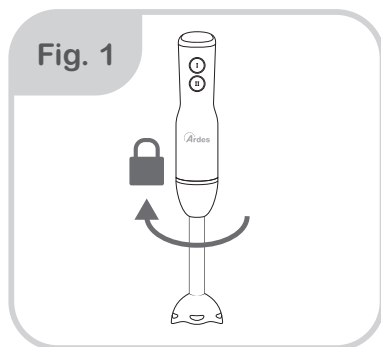
Set 3 en 1 : Mixeur plongeant, fouet et hachoir

3-in-1-Set: Stabmixer, Rührgerät und Zerkleinerer

Set 3 en 1: Batidora de mano, batidora de varillas y picadora

Set 3 em 1: Liquidificador de imersão, batedor e picador





ISTRUZIONI D'USO

Set 3 in 1: Frullatore ad immersione, frusta e tritatutto

AVVERTENZE

ATTENZIONE: Leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Istruzioni importanti da conservare per ulteriori consultazioni.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
- Rispettare i tempi e le impostazioni di funzionamento indicati:

Accessorio	Impostazione velocità	Tempo funzionamento
Frullatore ad immersione	Tutte	30 secondi acceso, 1 minuto spento per un massimo di 5 cicli . Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di riutilizzarlo.
Fruste	Tutte	3 minuti acceso, 3 minuti spento per un massimo di 5 cicli . Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di riutilizzarlo.
Tritatutto: cibi duri	Velocità II	30 secondi acceso, 3 minuti spento per un massimo di 2 cicli . Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di riutilizzarlo.
Tritatutto: cibi morbidi	Velocità I	

- Non superare il livello MAX indicato sul contenitore del tritatutto **7** e sul bicchiere **10**.
- Spegner l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento quando funzionano.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato

incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

- **L'uso improprio potrebbe causare lesioni.** L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici e deve essere utilizzato in conformità al presente libretto istruzioni; ogni altro uso è considerato improprio e quindi pericoloso.
- Fare attenzione a maneggiare la lama tagliente durante il montaggio o la rimozione degli accessori, durante lo svuotamento del contenitore e durante le operazioni di pulizia.
- Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito solamente presso i centri di assistenza autorizzati dal costruttore, per prevenire ogni rischio.
- Per la pulizia dell'apparecchio, fare riferimento al paragrafo MANUTENZIONE.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare le parti a contatto con gli alimenti come indicato nel paragrafo MANUTENZIONE.
- Questo apparecchio è previsto per l'uso in ambienti domestici e simili quali ad esempio:
 - nella zona cucina per i dipendenti in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro;
 - agriturismo;
 - da parte di clienti degli hotel, motel ed altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed & breakfast.
- Questo apparecchio è previsto per essere utilizzato ad un'altitudine massima di 2000m sul livello del mare.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio può funzionare a 50Hz o a 60Hz senza regolazioni.

Non lasciare parti dell'imballo alla portata dei bambini per evitare il pericolo di soffocamento.

Conservare la garanzia, lo scontrino fiscale e il libretto istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e in caso di visibili danneggiamenti non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Non lasciare parti dell'imballo alla portata dei bambini per evitare il pericolo di soffocamento.

Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione presente nella presa di corrente, corrisponda a quella indicata nei dati di targa.

Nel caso in cui la spina e la presa non siano compatibili, far sostituire la presa con un tipo adatto da personale professionalmente qualificato.

Non utilizzare adattatori o prolunghe che non siano rispondenti alle vigenti normative di sicurezza o che non siano adatti per la potenza (W) dell'apparecchio.

Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Non sottoporlo ad urti.

Nel caso vi sia un guasto o un funzionamento anomalo dell'apparecchio staccare immediatamente la spina, non manometterlo e rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.

Nel qualcaso si decida di non utilizzare più questo tipo di apparecchio, è opportuno renderlo inoperante, tagliando il cavo di alimentazione, ovviamente dopo averlo disinserito dalla presa di corrente.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

Per motivi di sicurezza l'apparecchio non può essere smontato.

Non usare l'apparecchio all'aperto.

Non lavorare alimenti duri come ghiaccio, carne con ossi perché potrebbero danneggiare l'apparecchio, rompere le lame e provocare lesioni.

Per mantenere efficiente la guarnizione della lama, non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.

ATTENZIONE: Non utilizzare questo apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini né altri recipienti che contengono acqua.

Utilizzare solo gli accessori forniti con l'apparecchio.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo lontano da fonti di calore.

Se si desidera frullare gli alimenti in una pentola, togliere la pentola dal fornello e lasciare raffreddare il contenuto al di sotto dei 70°C prima di inserire il gambo e di frullare; non lasciare il gambo nella pentola.

Per evitare schizzi, immergere completamente le lame negli alimenti da frullare.

Gli ingredienti duri come i legumi, i semi di soia ecc. devono essere messi a bagno in acqua prima della lavorazione.

Non inserire la mano all'interno dell'apparecchio.

Attenzione: le lame ⑤ e ⑧ sono taglienti.

Informazioni tecniche

Vedere immagine a pagina 2

- ① Pulsante velocità I (minima)
- ② Pulsante velocità II (massima)
- ③ Corpo motore
- ④ Gambo
- ⑤ Lame del gambo
- ⑥ Frusta
- ⑦ Contenitore del tritatutto
- ⑧ Lame del tritatutto
- ⑨ Coperchio del tritatutto
- ⑩ Bicchiera

Dati tecnici: vedere etichetta sull'apparecchio

Disponibilità del modo spento e del modo stand-by

Modo	Consumo di energia	Tempo necessario all'apparecchiatura per raggiungere il modo o la condizione di consumo ridotto applicabile
Modo spento	0,0W	N.A.

Istruzioni d'uso

Contatto con alimenti

Solo queste parti sono previste per il contatto con alimenti, nelle condizioni indicate:

Parti previste per il contatto con alimenti	Tipi di alimenti	Temperatura massima	Tempo massimo di contatto
Gambo 4	Tutti	70°C	5 min
Lame del gambo 5			
Fruste 6			
Contentore del tritatutto 7	Tutti	40°C	30 min
Lame del tritatutto 8			
Coperchio del tritatutto 9			
Bicchiere 10			

- Queste parti possono essere utilizzate solo con questo apparecchio. Non utilizzare le parti in forma distinta per altre applicazioni.
- **Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare le parti previste per il contatto con alimenti come indicato nel paragrafo Manutenzione.**

PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e qualsiasi etichetta/cartellino pubblicitario presenti sul prodotto.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare le parti a contatto con gli alimenti come indicato nel paragrafo MANUTENZIONE.

USO DELL'APPARECCHIO

Frullatore ad immersione

Questo apparecchio è utile per la lavorazione di salse, zuppe, maionese, alimenti per bambini o anziani, bevande miste, frullati ecc.

- Collegare il gambo 4 al corpo motore 3 e ruotarlo per bloccarlo (**Fig. 1**).
- Tagliare gli alimenti a cubetti di non più di 15 mm, quindi metterli in un contenitore con il bordo alto per evitare schizzi.
- Aggiungere acqua potabile, latte, ecc. a seconda della preparazione.
- Inserire il gambo nel contenitore facendo attenzione che le lame siano completamente immerse nella miscela.
- Collegare la spina alla presa di corrente.
- Premere uno dei pulsanti di velocità 1/2 per mettere in funzione l'apparecchio. Per frullare bene e rapidamente gli alimenti, utilizzare una mano per tenere il bicchiere e l'altra per tenere l'unità principale e fare un movimento alternato su e giù. Se si desidera arrestare il prodotto, basta rilasciare il pulsante della velocità 1/2.

ATTENZIONE: rispettare i tempi e le impostazioni di funzionamento indicati nel paragrafo "AVVERTENZE".

Nota: per mantenere efficiente la guarnizione della lama, non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.

- Scollegare la spina dalla presa di corrente dopo la lavorazione.

Fruste

- Collegare le fruste 6 al corpo motore 3 (**Fig. 3**).
 - Inserire gli albumi di 4-5 uova nel bicchiere 10.
- NOTA:** non superare il livello MAX indicato sul bicchiere 10.

- Inserire le fruste 6 nel bicchiere 10.
- Collegare la spina alla presa di corrente.
- Premere uno dei pulsanti di velocità 1/2 per lavorare.

ATTENZIONE: rispettare i tempi e le impostazioni di funzionamento indicati nel paragrafo "AVVERTENZE".

Nota: non fare funzionare l'apparecchio senza alimenti.

- Una volta che l'albume ha formato la schiuma, rilasciare il pulsante della velocità 1/2 e scollegare la spina dalla presa di corrente.

Tritatutto

Questo accessorio è particolarmente adatto per tritare carne, zenzero, aglio e per preparare granuli di carota, salsa al peperoncino, ecc.

- Inserire la lama del tritatutto ⑦ nel contenitore del tritatutto ⑦.
- Tagliare gli alimenti in forma e dimensioni adeguate. Ad esempio: tagliare la carne in pezzi 2x2x6cm; tagliare la cipolla in 4-6 dischi ecc.
- Mettere il cibo pronto nel contenitore del tritatutto ⑦ e chiudere il coperchio ⑨ (Fig. 5).

Nota: non superare il livello MAX indicato sul contenitore del tritatutto ⑦.

- Fissare il corpo motore ③ al coperchio ⑨ (Fig. 7).
- Collegare la spina alla presa di corrente.
- Premere uno dei pulsanti di velocità ①/② per mettere in funzione l'apparecchio.

ATTENZIONE: rispettare i tempi e le impostazioni di funzionamento indicati nel paragrafo "AVVERTENZE".

Nota: non fare funzionare l'apparecchio senza alimenti.

- Rilasciare il pulsante della velocità ①/② per interrompere il funzionamento.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere il corpo motore dal coperchio del tritatutto (Fig. 6)
- Aprire il coperchio del tritatutto (Fig. 6)
- Svuotare il contenuto
- Pulire le parti come indicato nel paragrafo MANUTENZIONE

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Quando si trita la carne, si consiglia di utilizzare il pulsante ad alta velocità in quanto richiede solo circa 10 secondi e la schiuma di carne ha un sapore migliore.

La percentuale di carne grassa non deve superare un quarto dell'intero pezzo di carne da tritare, altrimenti compromette l'effetto di tritatura. La carne migliore da tritare è il manzo magro senza tendini e il maiale magro senza cotenna e ossa.

Si consiglia di utilizzare il pulsante a bassa velocità per 15 secondi per tritare carote, zenzero, aglio e pepe.

Manutenzione

Disinserire la spina dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione. Rimuovere gli accessori dal corpo motore ③.

Per la pulizia del prodotto, non utilizzare spazzole di metallo, spazzole di nylon, detersivi per la casa, diluenti e altri prodotti simili poiché potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchio.

Non utilizzare spugne e prodotti abrasivi.

Corpo motore ③

Per la pulizia del corpo motore ③ utilizzare un panno morbido e leggermente umido.

Non utilizzare sostanze, liquidi o panni eccessivamente bagnati, perché eventuali infiltrazioni potrebbero danneggiare l'apparecchio irrimediabilmente.

Asciugare con un panno asciutto.

NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO IN ACQUA.

Gambo ④, lame del gambo ⑤, fruste ⑥, lame del tritatutto ⑧, coperchio del tritatutto ⑨

Lavare con acqua corrente tiepida e detersivo per stoviglie per lavaggio a mano. **Non immergere in acqua. Non lavare in lavastoviglie.**

Evitare di bagnare le zone di aggancio al corpo motore del gambo ④, delle fruste ⑥ e del coperchio del tritatutto ⑨ per evitare che l'acqua filtri all'interno degli ingranaggi.

Fare attenzione a maneggiare le lame durante la pulizia, non toccarle direttamente. Non immergere le lame in acqua per evitare di toccarle inavvertitamente.

Asciugare completamente gli accessori dopo la pulizia.

Contenitore del tritatutto ⑦, bicchiere ⑩

Lavare con acqua tiepida e detersivo per stoviglie per lavaggio a mano.

Non lavare in lavastoviglie.

Asciugare completamente gli accessori dopo la pulizia.

Smaltimento

IMBALLAGGIO

Per rispettare l'ambiente, il materiale dell'imballaggio deve essere buttato correttamente rispettando la raccolta differenziata.

Verifica le disposizioni del tuo comune.



Informazione agli utenti: ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Garanzia convenzionale

1. AMBITO DI APPLICAZIONE

- 1.1.** Poly Pool S.p.A., con sede legale in Via Sottocorna, 21/B, 24020 PARRE (BG) offre la presente Garanzia Convenzionale ai termini ed alle condizioni qui previste per i prodotti a marchio Ardes (di seguito "Prodotti").

La presente Garanzia convenzionale include esclusivamente i Prodotti nella loro originaria configurazione, incluse eventuali dotazioni accessorie.

La presente Garanzia Convenzionale non è efficace e dunque non si applica alle parti del prodotto consumabili, come, ad esempio, ove presenti, le batterie/pile inserite nei Prodotti, le lampadine, filtri ecc.

2. DIRITTI DEI CONSUMATORI

- 2.1** La presente Garanzia Convenzionale lascia impregiudicati i diritti del consumatore che sono previsti dalle disposizioni legislative di recepimento nazionali della Direttiva (UE) 2019/771 e s.m.i. in materia di garanzie dei beni di consumo ("Garanzia Legale").

La Garanzia Convenzionale non sostituisce, non limita e non pregiudica né esclude la Garanzia Legale ma si aggiunge a quest'ultima. Il consumatore potrà, pertanto, sempre far valere i diritti di cui alla Garanzia Legale nei confronti del venditore, alle condizioni e nei termini previsti dalla citata normativa.

3. OGGETTO DELLA GARANZIA

- 3.1** Sulla base della presente Garanzia Convenzionale, nel caso in cui venga accertata e riconosciuta la mancanza di conformità del Prodotto dovuta a vizi di fabbricazione, Poly Pool S.p.A. si impegna alla riparazione o, a sua discrezione, alla sostituzione dei Prodotti o dei componenti.

4. CASI DI ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- 4.1** La presente Garanzia Convenzionale non opera in caso di rotture, malfunzionamenti o comunque vizi o difetti causati da:

- i) errori di installazione causati da negligenza, imprudenza, imperizia o incuria;
- ii) mancato o errato rispetto delle istruzioni e avvertenze contenute nei manuali o sugli eventuali ulteriori fogli di istruzioni;
- iii) mancata o errata manutenzione dei prodotti secondo le modalità indicate da Poly Pool S.p.A.;
- iv) cattiva conservazione del Prodotto;
- v) manomissioni, modifiche o interventi eseguiti dal Cliente finale o fatti eseguire dal Cliente finale a terzi, e comunque non eseguiti da soggetti autorizzati da Poly Pool S.p.A.;
- vi) utilizzo improprio e non conforme al normale uso o destinazione del Prodotto;
- vii) aggravio del danno causato dall'ulteriore utilizzo da parte del Cliente finale una volta che si sia già manifestato il possibile malfunzionamento o difetto;
- viii) qualsiasi fattore esterno sia nella fase di installazione che di utilizzo del Prodotto non imputabile o comunque attribuibile a Poly Pool S.p.A.;
- ix) se il modello, il codice seriale o l'etichetta presente sul prodotto sono stati deliberatamente contraffatti o cancellati;
- x) perdita di prestazioni e/o caratteristiche estetiche o tali da non compromettere la sostanza delle funzioni.

- 4.2** La presente Garanzia Convenzionale non include i vizi palesi immediatamente riconoscibili alla consegna del Prodotto, né i difetti o malfunzionamenti causati da deterioramento dovuto a normale usura.

- 4.3** La presente Garanzia Convenzionale è esclusa qualora rotture, malfunzionamenti, vizi o difetti siano causati da prodotti, parti o componenti fabbricate da soggetti terzi diversi da Poly Pool S.p.A. ai quali il

prodotto venga collegato o con il quale sia comunque utilizzato.

5. RICHIESTA DI INTERVENTO IN GARANZIA

5.1 Per ogni richiesta di assistenza, il Consumatore può contattare il servizio clienti alla mail ardes@polypool.it. Solo per l'Italia, San Marino e Città del Vaticano è possibile contattare direttamente il centro di Assistenza Tecnica Autorizzato più vicino.

Le modalità di contatto sono disponibili nella pagina ASSISTENZA del sito internet www.ardes.it

5.2 Per poter attivare la presente Garanzia Convenzionale il Cliente finale deve essere in possesso dello scontrino fiscale e/o della fattura di acquisto del prodotto e/o il DDT e/o altro documento attestante la consegna. Poly Pool S.p.A. si riserva il diritto di rifiutare di prestare la presente Garanzia Convenzionale se il Cliente finale non fornisce almeno uno di tali documenti.

6. DURATA

6.1 La durata della presente garanzia è pari a 2 anni (qui di seguito, il "Periodo di Garanzia") a decorrere dalla data di acquisto del prodotto (e, dunque, dalla data riportata sullo scontrino fiscale e/o sulla fattura) o, al più tardi, dalla di consegna (risultante dal DDT o da altra documentazione di consegna).

6.2 In caso di sostituzione continua a decorrere l'originale Periodo di Garanzia, il quale non dovrà quindi intendersi rinnovato o esteso.

7. AMBITO TERRITORIALE

7.1 La presente garanzia è efficace soltanto per prestazioni in garanzia da rendersi sul territorio dell'Unione Europea, Città del Vaticano e San Marino.

USER INSTRUCTIONS

3-in-1 set: Hand blender, whipper and chopper

WARNINGS

WARNING: Carefully read the warnings contained in the following booklet as they provide important information regarding safety of installation, use and maintenance.

Important instructions to keep for further reference.

- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of the reach of children.
- Children must not play with the appliance.
- The devices may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge if they are supervised, if they have received instructions regarding safe use of the device and if they have understood the dangers involved.
- Respect the times and operating settings indicated:

Accessory	Speed setting	Operating time
Hand blender	All	30 seconds on, 1 minute off for up to 5 cycles . Let the appliance cool for 30 minutes before using it again.
Whippers	All	3 minutes on, 3 minutes off for up to 5 cycles . Let the appliance cool for 30 minutes before using it again.
Chopper: hard foods	Speed II	30 seconds on, 3 minutes off for up to 2 cycles . Let the appliance cool for 30 minutes before using it again.
Chopper: soft foods	Speed I	

- Do not exceed the MAX level indicated on the chopper container **7** and on the bowl **10**.
- Turn off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or before approaching the parts that are in motion when they are in operation.
- Always disconnect the appliance from the power supply if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning it.
- **Improper use could cause injury.** The appliance was built and designed to work in domestic environments and must be used in accordance with this instruction booklet; any other use

- is considered improper and therefore dangerous.
- Be careful when handling the sharp blade, when assembling or removing accessories, when emptying the container and during cleaning.
 - If the power cable is damaged, it must only be replaced at the assistance centres authorised by the manufacturer to prevent any risk.
 - To clean the appliance, refer to the MAINTENANCE section.
 - Before using the appliance for the first time, wash the parts in contact with food as indicated in the MAINTENANCE section.
 - This appliance is intended for use in domestic and similar environments such as:
 - in staff kitchen areas in shops, offices and other workplaces;
 - farm restaurants;
 - by customers of hotels, motels and other residential environments;
 - bed & breakfast type environments.
 - This device is designed to be used at a maximum altitude of 2000m above sea level.
 - The appliance must not be operated by means of an external timer or with a separate remote control system.
 - This appliance is not intended for professional use.
 - The appliance can operate at 50Hz or 60Hz without adjustments.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children to avoid the danger of suffocation.

Keep the warranty, the receipt and the instruction booklet for any further consultation.

After removing the packaging, make sure that the appliance is intact and in case of visible damage, do not use it and contact professionally qualified personnel.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children to avoid the danger of suffocation.

Before connecting the appliance, make sure that the voltage in the socket corresponds to the details indicated on the plate.

If the plug and socket are not compatible, have the socket replaced with a suitable type by professionally qualified personnel.

Do not use adapters or extensions that do not comply with the current safety regulations or that are not suitable for the power (W) of the appliance.

Do not pull on the power cable or the appliance itself to take the plug out of the socket.

The use of any electrical appliance requires the observance of certain fundamental rules, in particular:

- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun).
- Do not subject it to impacts.

If there is a fault or abnormal operation of the appliance, immediately disconnect the plug, do not tamper with it and contact an authorised Service Centre.

If you decide to no longer use this type of appliance, it is advisable to make it inoperative by cutting the power cable, obviously after disconnecting it from the power socket.

To avoid dangerous overheating, it is advisable to unwind the power cable along its entire length.

For safety reasons, the appliance cannot be disassembled.

Do not use the appliance outdoors.

Do not process hard food such as ice or meat with bones as they could damage the appliance, break the blades and cause injury.

To keep the blade seal efficient, do not run the appliance empty.

WARNING: Do not use this appliance near bathtubs, showers, sinks or other vessels that contain water.

Use only the accessories supplied with the appliance.

Keep the appliance and its cable away from heat sources.

To blend food in a saucepan, remove the saucepan from the stove and allow the contents to cool below

70°C before inserting the stem and blending; do not leave the stem in the pan.
To avoid splashes, immerse the blades completely in the food to be blended.
Hard ingredients such as legumes, soybeans etc. they must be soaked in water before processing.
Do not put your hand inside the appliance.

Warning: the blades 5 and 8 are sharp.

Technical information

See the image on page 2

- 1 Speed button I (minimum)
- 2 Speed button II (maximum)
- 3 Motor body
- 4 Stem
- 5 Stem blades
- 6 Whippers
- 7 Chopper container
- 8 Chopper blades
- 9 Chopper lid
- 10 Bowl

Technical data: see label on the appliance

Availability of off mode and standby mode

Mode	Power consumption	Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition
OFF mode	0,0W	N.A.

User instructions

Contact with food

Only these parts are intended for contact with food, under the conditions indicated:

Parts intended for contact with food	Types of foods	Maximum temperature	Maximum contact time
Stem 4	All	70°C	5 min
Stem blades 5			
Whippers 6			
Chopper container 7	All	40°C	30 min
Chopper blades 8			
Chopper lid 9			
Bowl 10			

- These parts can only be used with this appliance. Do not use the parts separately for other applications.
- **Before using the appliance for the first time, wash the parts intended for contact with food as indicated in the Maintenance section.**

FIRST USE

Before using the appliance, remove all packaging materials and any labels/advertising tags present on the product.
Before using the appliance for the first time, wash the parts in contact with food as indicated in the MAINTENANCE section.

DEVICE USE

Hand blender

This appliance is useful for the processing of sauces, soups, mayonnaise, baby food or food for the elderly, mixed drinks, smoothies etc.

- Connect the stem ④ to the motor body ③ and turn it to lock it (**Fig. 1**).
- Cut the food into cubes of no more than 15 mm, then place them in a container with a high edge to avoid splashes.
- Add drinking water, milk, etc. depending on the preparation.
- Insert the stem into the container making sure that the blades are completely immersed in the mixture.
- Connect the plug to the socket.
- Press one of the speed buttons ①/② to start the appliance. To blend food well and quickly, use one hand to hold the bowl and the other to hold the main unit and perform an alternating up and down motion. To stop the product, simply release the speed button ①/②.

WARNING: Respect the operating times and settings indicated in the "WARNINGS" paragraph.

Note: to keep the blade seal efficient, do not operate the appliance without foods.

- Disconnect the plug from the socket after processing.

Whippers

- Connect the whippers ⑥ to the motor body ③ (**Fig. 3**).
- Place the egg whites of 4-5 eggs in the bowl ⑩.

NOTE: do not exceed the MAX level indicated on the bowl ⑩.

- Insert the whippers ⑥ into the bowl ⑩.
- Connect the plug to the socket.
- Press one of the speed buttons ①/② to work.

WARNING: Respect the operating times and settings indicated in the "WARNINGS" paragraph.

Note: do not operate the appliance without foods.

- Once the egg white has formed foam, release the speed button ①/② and disconnect the plug from the socket.

Chopper

This accessory is particularly suitable to mince meat, ginger and garlic and to prepare carrot granules, chilli sauce, etc.

- Insert the chopper blade ③ into the chopper container ⑦.
- Cut food into suitable shapes and sizes. For example: cut meat into 2x2x6cm pieces; cut onion into 4-6 discs etc.
- Place the ready food into the chopper container ⑦ and close the lid ⑨ (**Fig. 5**).

Note: do not exceed the MAX level indicated on the chopper container ⑦.

- Attach the motor body ③ to the lid ⑨ (**Fig. 7**).
- Connect the plug to the socket.
- Press one of the speed buttons ①/② to start the appliance.

WARNING: Respect the operating times and settings indicated in the "WARNINGS" paragraph.

Note: do not operate the appliance without foods.

- Release the speed button ①/② to stop operation.
- Disconnect the plug from the socket.
- Remove the motor body from the chopper lid (**Fig. 8**)
- Open the chopper lid (**Fig. 6**)
- Empty out the contents
- Clean the parts as indicated in the MAINTENANCE section

RECOMMENDATIONS FOR USE

When mincing meat, it is advisable to use the high speed button as it only takes around 10 seconds and the meat foam tastes better.

The percentage of fatty meat must not exceed a quarter of the entire piece of meat to be minced, otherwise it compromises the mincing effect. The best meat to mince is lean beef without tendons and lean pork without rind and bones.

It is recommended to use the low speed button for 15 seconds to chop carrots, ginger, garlic and pepper.

Maintenance

Disconnect the plug from the power outlet before performing any cleaning and maintenance operation. Remove the accessories from the motor body ③.

To clean the product, do not use metal brushes, nylon brushes, household cleaners or thinners and other similar products as they could damage the surface of the appliance.

Do not use sponges and abrasive products.

Motor body ③

To clean the motor body ③ use a soft and slightly damp cloth.

Do not use overly wet substances, liquids or cloths, because any infiltration could damage the unit irreparably.

Wipe dry with a dry cloth.

NEVER SOAK THE UNIT IN WATER.

Stem ④, stem blades ⑤, whippers ⑥, chopper blades ⑧, chopper lid ⑨

Wash with warm running water and washing-up liquid. **Do not immerse in water. Do not wash in the dishwasher.**

Avoid wetting the areas of attachment to the motor body of the stem ④, the whippers ⑥ and the chopper lid ⑨ to prevent water from filtering inside the gears.

Be careful when handling the blades during cleaning. Do not touch them directly. Do not immerse the blades in water to avoid touching them inadvertently.

Completely dry the accessories after cleaning.

Chopper container ⑦, bowl ⑩

Wash with lukewarm water and washing-up liquid.

Do not wash in the dishwasher.

Completely dry the accessories after cleaning.

Disposal

PACKAGING

To respect the environment, the packaging material must be disposed of correctly, respecting separate collection.

Check the provisions of your municipality.



USER INFORMATION

“Implementation of Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)”, pertaining to reduced use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as to waste disposal.

The symbol of the crossed-out wheeled bin on the equipment or on its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its service life.

The user must therefore take the dismissed equipment to suitable separate collection centres for electrical and electronic waste.

For more details, please contact the appropriate local authority.

Suitable segregated collection of the equipment for subsequent recycling, treatment or environmentally-friendly disposal helps prevent damage to the environment and to human health, and encourages the re-use and/or recycling of the materials that make up the equipment.

Abusive disposal of the product by the user shall result in the application of administrative fines in accordance with the laws in force.

Limited Warranty

1. SCOPE OF APPLICATION

- 1.1. Poly Pool S.p.A., with registered office in Via Sottocorna, 21/B, 24020 PARRE (BG) provides this Limited Warranty under the terms and conditions set forth herein for Ardes-branded products (hereinafter “Products”).

This Limited Warranty includes only the Products in their original configuration, including any accessory equipment.

This Limited Warranty is not effective and therefore does not apply to consumable parts of the product, such as, where present, batteries inserted into Products, bulbs, filters, etc.

2. CONSUMER RIGHTS

- 2.1. This Limited Warranty is not affected by the rights of the consumer that are provided for by the national legislative provisions transposing Directive (EU) 2019/771 and subsequent amendments on guarantees for consumer goods (“Legal Warranty”).

The Limited Warranty does not replace, limit, impair or exclude the Legal Warranty, but is in addition to the

latter. The consumer may, therefore, always assert the rights referred to in the Statutory Warranty against the seller, under the conditions and within the terms provided for by the aforementioned legislation.

3. PURPOSE OF THE WARRANTY

- 3.1** On the basis of this Limited Warranty, in the event that the lack of conformity of the Product due to manufacturing defects is ascertained and recognised, Poly Pool S.p.A. undertakes to repair or, at its discretion, replace the Products or components.

4. CASES OF EXCLUSION OF WARRANTY

- 4.1** This Limited Warranty does not apply in the event of breakages, malfunctions or otherwise defects caused by the following:

- i) installation errors caused by negligence, imprudence, inexperience or carelessness;
- ii) failure or incorrect compliance with the instructions and warnings contained in the manuals or on any additional instruction sheets;
- iii) failure or incorrect maintenance of the products in the manner indicated by Poly Pool S.p.A.;
- iv) poor storage of the Product;
- v) tampering, modifications or interventions carried out by the End Customer or commissioned by the End Customer to third parties, and in any case not carried out by persons authorised by Poly Pool S.p.A.;
- vi) improper use and not in accordance with the normal use or intended use of the Product;
- vii) aggravated damage caused by further use by the end customer once the possible malfunction or defect has already become apparent;
- viii) any external factors both during installation and use of the Product not assignable or otherwise attributable to Poly Pool S.p.A.;
- ix) if the model, serial code or label on the product has been deliberately counterfeited or erased;
- x) loss of performance and/or visual appearance or such that the essence of the features is not compromised.

- 4.2** This Limited Warranty does not include clear defects immediately recognisable on delivery of the Product, nor defects or malfunctions caused by deterioration due to normal wear and tear.

- 4.3** This Limited Warranty is void if breakages, malfunctions, defects or faults are caused by products, parts or components manufactured by third parties other than Poly Pool S.p.A. to which the product is connected or with which it is otherwise used.

5. WARRANTY CLAIM REQUEST

- 5.1** For any request for support, the Consumer can contact customer support at ardes@polypool.it. For Italy, San Marino and Vatican City only, you can directly contact your nearest Authorised Technical Support Centre.

Contact details can be found on the SUPPORT page on the www.ardes.it website.

- 5.2** In order to be able to activate this Limited Warranty, the End Customer must be in possession of a sales receipt and/or a purchase invoice for the product and/or delivery note and/or other document certifying delivery. Poly Pool S.p.A. reserves the right to refuse to provide this Limited Warranty if the End Customer does not provide at least one of these documents.

6. DURATION

- 6.1** The duration of this warranty is 2 years (hereinafter, the "Warranty Period") from the date of purchase of the product (and, therefore, from the date shown on the tax receipt and/or on the invoice) or, at the latest, from the date of delivery (resulting from the delivery note or other delivery documentation).

- 6.2** In the event of replacement, the original Warranty Period will continue to apply and will therefore not be renewed or extended.

7. REGIONAL SCOPE

- 7.1** This warranty is valid only for warranty services to be rendered in the European Union, Vatican City or San Marino.

MODE D'EMPLOI

Set 3 en 1 : Mixeur plongeant, fouet et hachoir

AVERTISSEMENTS

ATTENTION : Lire attentivement les prescriptions contenues dans cette notice car elles fournissent des indications importantes sur la sécurité d'installation, d'utilisation et de maintenance.

Instructions importantes à conserver pour toute future consultation.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jeu.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers encourus.
- Respectez les durées et les paramètres de fonctionnement indiqués:

Accessoire	Réglage de la vitesse	Temps de fonctionnement
Mixeur plongeant	Tous	30 secondes de marche, 1 minute d'arrêt, jusqu'à 5 cycles . Laissez l'appareil refroidir 30 minutes avant de le réutiliser.
Fouets	Tous	3 minutes de marche, 3 minutes d'arrêt, jusqu'à 5 cycles . Laissez l'appareil refroidir 30 minutes avant de le réutiliser.
Hachoir : aliments durs	Vitesse II	30 secondes de marche, 3 minutes d'arrêt, jusqu'à 2 cycles . Laissez l'appareil refroidir 30 minutes avant de le réutiliser.
Hachoir : aliments mous	Vitesse I	

- Ne dépassez pas le niveau MAX indiqué sur le récipient **7** et le verre **10** du hachoir.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer d'accessoire ou de vous approcher des pièces mobiles lors de son utilisation.

FR

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- **Une utilisation inappropriée pourrait causer des blessures.** L'appareil a été construit et conçu pour fonctionner dans des environnements domestiques et doit être utilisé conformément à ce manuel d'instructions ; toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.
- Faites attention en maniant la lame tranchante lors du montage ou du démontage des accessoires, lors de la vidange du récipient et lors du nettoyage.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé que par des centres de service autorisés par le fabricant, afin d'éviter tout risque.
- Pour le nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ENTRETIEN.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez les parties en contact avec les aliments comme indiqué dans la section ENTRETIEN.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et similaires tels que:
 - dans le coin cuisine pour les employés de magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - agritourisme ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - chambres d'hôtes du type bed & breakfast.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut fonctionner à 50Hz ou 60Hz sans réglages.

Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants pour éviter le risque de suffocation.

Conservez la garantie, le ticket fiscal et la notice d'instructions pour toute future consultation.

Après avoir retiré l'emballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil et en cas de dommages visibles, ne l'utilisez pas et contactez à un personnel professionnellement qualifié.

Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants pour éviter le risque de suffocation.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension de la prise corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique.

Si la fiche et la prise ne sont pas compatibles, faites remplacer la prise avec un type approprié par un personnel professionnellement qualifié.

N'utilisez pas d'adaptateurs ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité en vigueur ou ne convenant pas à la puissance (W) de l'appareil.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher de la prise de courant.

L'utilisation de tout appareil électrique oblige à respecter certaines règles fondamentales et plus particulièrement :

- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ne pas le soumettre à des heurts.

En cas de défaut ou de fonctionnement anormal de l'appareil, déconnectez immédiatement la fiche, ne la modifiez pas et contactez un centre d'assistance agréé.

Si l'on décide de ne plus utiliser ce type d'appareil, il est conseillé de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, évidemment après l'avoir débranché de la prise.

Pour éviter toute surchauffe dangereuse, il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut pas être démonté.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

Ne traitez pas d'aliments durs comme de la glace, de la viande avec des os, car cela pourrait endommager la machine, casser les lames et causer des blessures.

Afin de préserver l'efficacité du joint de la lame, ne faites pas fonctionner la machine à vide.

ATTENTION : N'utilisez pas cet appareil à proximité de baignoires, de douches, d'éviers ou d'autres récipients contenant de l'eau.

N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.

Maintenez l'appareil et son câble à l'écart des sources de chaleur.

Si vous souhaitez mixer des aliments dans une casserole, retirez celle-ci de la cuisinière et laissez son contenu refroidir à moins de 70°C avant d'insérer la tige et de mixer ; ne laissez pas la tige dans la casserole.

Pour éviter les éclaboussures, immergez complètement les lames dans les aliments à mixer.

Les ingrédients durs tels que les légumineuses, le soja, etc. doivent être trempés dans l'eau avant le traitement.

N'introduisez jamais vos mains à l'intérieur de l'appareil.

Attention : les lames ⑤ et ⑥ sont coupant.

Informations techniques

Voir image en page 2

- ① Bouton de vitesse I (minimum)
- ② Bouton de vitesse II (maximum)
- ③ Corps moteur
- ④ Tige
- ⑤ Lames de la tige
- ⑥ Fouets
- ⑦ Conteneur du hachoir
- ⑧ Lames du hachoir
- ⑨ Couvercle du hachoir
- ⑩ Verre

Données techniques : voir étiquette sur l'appareil

Disponibilité du mode arrêt et du mode veille

Mode	Consommation d'électricité	Laps de temps nécessaire à l'équipement pour atteindre le mode ou l'état de faible consommation approprié
Mode arrêt	0,0W	n.d.

Instructions d'emploi

Contact avec les aliments

Seules les pièces ci-dessous sont prévues pour entrer en contact avec les aliments, dans les conditions indiquées :

Parties prévues pour le contact avec les aliments	Types d'aliments	Température maximale	Temps de contact maximal
Tige ④	Tous	70°C	5 min
Lames de la tige ⑤			
Fouets ⑥			
Conteneur du hachoir ⑦	Tous	40°C	30 min
Lames du hachoir ⑧			
Couvercle du hachoir ⑨			
Verre ⑩			

- Ces pièces ne doivent être utilisées qu'avec cet appareil. N'utilisez pas les pièces séparément pour d'autres applications.
- **Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez les pièces prévues pour le contact avec les aliments comme indiqué dans le paragraphe Entretien.**

PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes publicitaires présentes sur le produit.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez les parties en contact avec les aliments tel qu'indiqué dans la section ENTRETIEN.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Mixeur plongeant

Cet appareil est utile pour traiter les sauces, les soupes, la mayonnaise, les aliments pour bébés ou personnes âgées, les boissons mixtes, les smoothies, etc.

- Raccordez la tige ④ au corps du moteur ③ et tournez-la pour la bloquer (*Fig. 1*).
- Coupez les aliments en cubes de 15 mm maximum, puis placez-les dans un récipient à haut bord pour éviter les éclaboussures.
- Ajoutez de l'eau potable, du lait, etc., selon la préparation.
- Insérez la tige dans le récipient, en veillant à ce que les lames soient complètement immergées dans le mélange.
- Branchez la fiche sur la prise de courant.
- Appuyez sur l'un des boutons de vitesse ①/② o pour démarrer l'appareil. Pour mixer les aliments rapidement et efficacement, tenez le verre d'une main et l'unité principale de l'autre et effectuez un mouvement alternatif de haut en bas. Si vous voulez arrêter le produit, il suffit de relâcher le bouton de vitesse ①/②.

ATTENTION : Respectez les temps de fonctionnement et les réglages indiqués dans le paragraphe « AVERTISSEMENTS ».

Remarque : afin de préserver l'efficacité du joint de la lame, ne faites pas fonctionner l'appareil sans aliments.

- Débranchez la fiche de la prise après le traitement.

Fouets

- Connectez les fouets ⑥ au corps du moteur ③ (*Fig. 3*).
 - Placez les blancs de 4-5 œufs dans le verre ⑩.
- Remarque : ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur le verre ⑩.*

- Insérez les fouets ⑥ dans le verre ⑩.
- Branchez la fiche sur la prise de courant.
- Appuyez sur l'un des boutons de vitesse ①/② pour travailler.

ATTENTION : Respectez les temps de fonctionnement et les réglages indiqués dans le paragraphe « AVERTISSEMENTS ».

Remarque : ne faites pas fonctionner l'appareil sans aliments.

- Une fois que le blanc d'œuf a moussé, relâchez le bouton de vitesse ①/② et débranchez la fiche de la prise de courant.

Hachoir

Cet accessoire est particulièrement adapté au hachage de la viande, du gingembre, de l'ail et à la préparation de granulés de carotte, de sauce pimentée, etc.

- Insérez la lame du hachoir ③ dans le récipient du hachoir ⑦.
- Découpez les aliments en formes et tailles appropriées. Par exemple : coupez la viande en morceaux de 2x2x6 cm ; coupez l'oignon en 4-6 disques, etc.
- Placez les aliments préparés dans le récipient du hachoir ⑦ et fermez le couvercle ⑨ (Fig. 5).

Remarque : ne dépassez pas le niveau MAX indiqué sur le récipient du hachoir ⑦.

- Fixez le corps du moteur ③ au couvercle ⑨ (Fig. 7).
- Branchez la fiche sur la prise de courant.
- Appuyez sur l'un des boutons de vitesse ①/②.

ATTENTION : Respectez les temps de fonctionnement et les réglages indiqués dans le paragraphe « AVERTISSEMENTS ».

Remarque : ne faites pas fonctionner l'appareil sans aliments.

- Relâchez le bouton de vitesse ①/② pour arrêter le fonctionnement.
- Débranchez la fiche de la prise d'alimentation.
- Retirez le corps du moteur du couvercle du hachoir (Fig. 8)
- Ouvrez le couvercle du hachoir (Fig. 6)
- Videz le contenu
- Nettoyez les pièces comme décrit dans le paragraphe ENTRETIEN

CONSEILS D'UTILISATION

Lorsque vous hachez de la viande, nous vous recommandons d'utiliser le bouton haute vitesse car cela ne prend qu'une dizaine de secondes et la mousse de viande a meilleur goût.

Le pourcentage de viande grasse ne doit pas dépasser un quart de la totalité de la pièce de viande à hacher, sinon cela compromet l'effet de hachage. La meilleure viande à hacher est le bœuf maigre sans tendons et le porc maigre sans couenne ni os.

Nous vous recommandons d'utiliser le bouton basse vitesse pendant 15 secondes pour hacher les carottes, le gingembre, l'ail et le poivre.

FR

Entretien

Débranchez la fiche de la prise avant de procéder à toute opération de nettoyage ou de maintenance.

Retirez les accessoires du corps du moteur ③.

Pour nettoyer le produit, n'utilisez pas de brosses métalliques, de brosses en nylon, de nettoyeurs ménagers et autres produits similaires car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

N'utilisez pas d'éponges et de produits abrasifs.

Corps du moteur ③

Utilisez un chiffon doux et légèrement humide pour nettoyer le corps du moteur ③.

Évitez d'utiliser de substances excessivement humides, de liquides ou de chiffons, car toute infiltration pourrait endommager irrémédiablement l'appareil.

Essuyez avec un chiffon sec.

NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU.

Tige ④, lames de la tige ⑤, fouet ⑥, lames du hachoir ⑧, couvercle du hachoir ⑨

Laver à l'eau courante tiède avec un détergent pour vaisselle à la main. **Ne pas immerger dans l'eau. Ne pas laver au lave-vaisselle.**

Évitez de mouiller les zones où la tige ④, les fouets ⑥ et le couvercle du hachoir ⑨ sont fixés au corps du moteur pour éviter que l'eau ne s'infiltre dans les engrenages.

Faites attention lorsque vous maniez les lames pendant le nettoyage, ne les touchez pas directement. Ne plongez pas les lames dans l'eau pour éviter de les toucher par inadvertance.

Séchez complètement les accessoires après le nettoyage.

Récipient du hachoir ⑦, verre ⑩

Laver à l'eau tiède avec un détergent pour vaisselle à la main.

Ne pas laver au lave-vaisselle.

Séchez complètement les accessoires après le nettoyage.

Mise au rebut

EMBALLAGES

Afin de respecter l'environnement, les matériaux d'emballage doivent être éliminés correctement, conformément à la collecte sélective.
Vérifiez les réglementations locales.



INFORMATION UTILISATEUR

« Mise en œuvre de la directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) », relative à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle sur roulettes barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit doit être éliminé séparément des autres déchets à la fin de sa durée de vie. L'utilisateur doit donc apporter l'appareil à jeter à des centres de collecte séparés appropriés pour les déchets électriques et électroniques.

Pour plus de détails, veuillez contacter l'autorité locale spéciale. Une collecte séparée appropriée de l'appareil pour un recyclage, un traitement ou une élimination respectueux de l'environnement permet d'éviter les dommages à l'environnement et à la santé humaine et encourage la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraînera l'application d'amendes administratives conformément aux lois en vigueur.

Garantie conventionnelle

1. DOMAINE D'APPLICATION

1.1. Poly Pool S.p.A., dont le siège social est situé Via Sottocorna, 21/B, 24020 PARRE (BG), offre la présente Garantie Conventionnelle aux termes et conditions prévus aux présentes pour les produits de la marque Ardes (ci-après «Produits»).

La présente Garantie conventionnelle ne couvre que les Produits dans leur configuration d'origine, y compris tout équipement accessoire.

Cette Garantie Conventionnelle n'est pas efficace et ne s'applique donc pas aux pièces consommables du produit, telles que, le cas échéant, les batteries/piles insérées dans les produits, les ampoules, les filtres, etc.

2. DROITS DES CONSOMMATEURS

2.1 La présente Garantie Conventionnelle ne porte pas atteinte aux droits du consommateur qui sont prévus par les dispositions législatives nationales transposant la Directive (UE) 2019/771 et ses modifications ultérieures en matière de garanties des biens de consommation («Garantie Légale»).

La Garantie Conventionnelle ne remplace pas, ne limite pas et n'affecte pas ni n'exclut la Garantie Légale mais s'ajoute à celle-ci. Le consommateur pourra donc toujours faire valoir les droits énoncés dans la Garantie légale à l'égard du vendeur, dans les conditions et les délais prévus par la législation susmentionnée.

3. OBJET DE LA GARANTIE

3.1 Sur la base de la présente Garantie Conventionnelle, dans le cas où le défaut de conformité du Produit dû à des défauts de fabrication est constaté et reconnu, Poly Pool S.p.A. s'engage à réparer ou, à sa discrétion, à remplacer les Produits ou les composants.

4. CAS D'EXCLUSION DE LA GARANTIE

4.1 La présente Garantie Conventionnelle ne s'applique pas en cas de ruptures, de dysfonctionnements ou en tout état de cause de vices ou de défauts causés par :

- i) des erreurs d'installation dues à la négligence, l'imprudence, l'incompétence ou l'incurie;
- ii) le non-respect ou le respect incorrect des instructions et des avertissements contenus dans les manuels ou sur les éventuelles fiches d'instructions supplémentaires ;
- iii) l'absence d'entretien ou l'entretien incorrect des produits selon les modalités indiquées par Poly Pool S.p.A.;
- iv) la mauvaise conservation du Produit;
- v) des altérations, modifications ou interventions effectuées par le client final ou effectuées par le client final à des tiers et, en tout état de cause, non effectuées par des personnes autorisées par Poly Pool S.p.A. ;
- vi) l'utilisation incorrecte et non conforme à l'utilisation normale ou à la destination du Produit ;
- vii) l'aggravation du dommage causé par l'utilisation ultérieure par le client final une fois que le dysfonctionnement ou le défaut éventuel s'est déjà manifesté ;
- viii) tout facteur externe à la fois dans la phase d'installation et d'utilisation du produit non imputable ou, en tout état de cause, attribuable à Poly Pool S.p.A. ;
- ix) si le modèle, le code série ou l'étiquette présents sur le produit ont été délibérément contrefaits ou effacés;
- x) la perte de performances et/ou de caractéristiques esthétiques ou de nature à ne pas compromettre la substance des fonctions.

4.2 La présente Garantie Conventionnelle ne couvre pas les vices apparents immédiatement reconnaissables

- à la livraison du Produit, ni les défauts ou dysfonctionnements causés par une détérioration due à l'usure normale.
- 4.3** La présente Garantie Conventionnelle est exclue si des ruptures, des dysfonctionnements, des vices ou des défauts sont causés par des produits, des pièces ou des composants fabriqués par des tiers autres que Poly Pool S.p.A. auxquels le produit est connecté ou avec lequel il est utilisé.

5. DEMANDE D'INTERVENTION SOUS GARANTIE

- 5.1** Pour toute demande d'assistance, le Consommateur peut contacter le service client à l'adresse ardes@polypool.it

Pour l'Italie, Saint-Marin et la Cité du Vatican uniquement, vous pouvez contacter directement le centre d'assistance technique agréé le plus proche.

Les modalités de contact sont disponibles sur la page D'ASSISTANCE du site Internet www.ardes.it

- 5.2** Pour activer la présente Garantie Conventionnelle, le Client final doit être en possession du reçu fiscal et/ou de la facture d'achat du produit et/ou du Bulletin de transport et/ou d'un autre document attestant la livraison. Poly Pool S.p.A. se réserve le droit de refuser d'appliquer cette Garantie Conventionnelle si le client final ne fournit pas au moins l'un des documents susmentionnés.

6. DURÉE

- 6.1** La durée de cette garantie est de 2 ans (ci-après la « Période de Garantie ») à compter de la date d'achat du produit (et donc de la date figurant sur le reçu fiscal et/ou la facture) ou, au plus tard, de la date de livraison (résultant du Bulletin de transport ou d'autres documents de livraison).
- 6.2** En cas de remplacement, la Période de Garantie initiale continue à courir, elle ne doit donc pas être considérée comme renouvelée ou prolongée.

7. DOMAINE TERRITORIAL

- 7.1** La présente garantie ne s'applique qu'aux prestations sous garantie à effectuer sur le territoire de l'Union européenne, de la Cité du Vatican et de Saint-Marin.

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG

3-in-1-Set: Stabmixer, Rührgerät und Zerkleinerer

WARNUNGEN

ACHTUNG: Lesen Sie sorgfältig die in dieser Anleitung enthaltenen Warnhinweise, die wichtige Angaben zur Sicherheit bei der Installation, Verwendung und Wartung der Maschine bieten.

Wichtige Hinweise, die für die weitere Verwendung aufzubewahren sind.

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht verwendet werden. Das Gerät sowie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, sofern diese Personen unter Aufsicht sind oder Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten haben und ihnen die damit verbundenen Gefahren bekannt sind.
- Die angegebenen Funktionszeiten und -einstellungen einhalten:

Zubehörteil	Geschwindigkeitseinstellung	Betriebszeit
Stabmixer	Alle	30 Sekunden an, 1 Minute aus für bis zu 5 Zyklen . Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.
Rührgerät	Alle	3 Minuten an, 3 Minuten aus für bis zu 5 Zyklen . Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.
Zerkleinerer: harte Lebensmittel	Geschwindigkeit II	30 Sekunden an, 3 Minuten aus für bis zu 2 Zyklen . Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.
Zerkleinerer: weiche Lebensmittel	Geschwindigkeit I	

- Die Markierung MAX am Behälter des Zerkleinerers ⑦ sowie am Becher ⑩ nicht überschreiten.
- Das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen, bevor die

Zubehörteile gewechselt werden oder an den Teilen hantiert wird, die bei laufendem Gerät in Bewegung sind.

- Das Gerät stets vom Stromnetz trennen, wenn es unbewacht ist, sowie vor dem Zusammenbauen, dem Auseinanderbauen und der Reinigung.
- **Die unsachgemäße Verwendung kann Verletzungen verursachen.** Das Gerät wurde gebaut und entwickelt, um im Haushalt verwendet zu werden, und ist entsprechend dieser Bedienungsanleitung einzusetzen; alle anderen Verwendungsarten gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich.
- Gehen Sie beim Anbringen oder Entfernen von Zubehör, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig mit der scharfen Klinge um.
- Falls das Netzkabel kaputt ist, darf es ausschließlich bei vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentren ausgetauscht werden, um jeglichen Risiken vorzubeugen.
- Für die Reinigung des Geräts, siehe Abschnitt WARTUNG.
- Vor der ersten Verwendung des Geräts sind die Teile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt geraten, wie im Abschnitt WARTUNG angeführt zu reinigen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in häuslichen und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z.B.:
 - im Küchenbereich für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen.
- Dieses Gerät sollte auf einer maximalen Seehöhe von 2.000 m über dem Meer verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät kann bei 50Hz oder 60Hz ohne Einstellungen funktionieren.

Keine Verpackungsteile in der Reichweite von Kindern aufbewahren, um die Gefahr der Erstickung zu vermeiden.

Bewahren Sie die Garantie, die Quittung und die Gebrauchsanweisung zum weiteren Nachschlagen auf. Überprüfen Sie nach dem Auspacken die Unversehrtheit des Geräts und verwenden Sie es nicht im Falle sichtbarer Schäden nicht, sondern wenden Sie sich an professionelles Fachpersonal.

Keine Verpackungsteile in der Reichweite von Kindern aufbewahren, um die Gefahr der Erstickung zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.



Wenn Stecker und Steckdose nicht kompatibel sind, lassen Sie die Steckdose von fachlich qualifiziertem Personal durch einen geeigneten Typ austauschen.

Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen oder nicht für die Leistung (W) des Geräts geeignet sind.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind einige grundlegende Regeln zu beachten, insbesondere:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) aus.
- Setzen Sie das Gerät keinen Stößen aus.

Falls es zu einer Störung oder einer außergewöhnlichen Funktionsweise am Gerät kommt, den Stecker sofort ziehen, nicht am Gerät hantieren und unmittelbar ein autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren.

Wenn Sie sich entscheiden, diese Art von Geräten nicht mehr zu verwenden, ist es ratsam, es durch Durchtrennen des Netzkabels funktionsunfähig zu machen, natürlich nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.

Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wird empfohlen, das Netzkabel komplett abzuwickeln.

Aus Sicherheitsgründen kann das Gerät nicht zerlegt werden.

Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Keine harten Lebensmittel wie Eis oder Fleisch mit Knochen verarbeiten, denn dadurch kann es zu Schäden am Gerät, kaputten Klingen und Verletzungen kommen.

Um die Dichtung der Klinge intakt zu halten, das Gerät nicht im Leerlauf benutzen.

ACHTUNG: Das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder anderen mit Wasser gefüllten Behältern verwenden.

Ausschließlich die im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Zubehörteile verwenden.

Das Gerät sowie sein Kabel von Wärmequellen fernhalten.

Beim Mixen von Speisen in einem Kochtopf den Kochtopf vom Herd nehmen und den Inhalt auf unter 70 °C abkühlen lassen, bevor der Stabmixer eingesetzt wird; den Stabmixer nicht im Kochtopf lassen.

Um Spritzer zu vermeiden, die Klingen vollständig in die zu mixende Speise einführen.

Harte Zutaten wie Hülsenfrüchte, Sojabohnen etc. müssen vor der Verarbeitung in Wasser eingeweicht werden.

Stecken Sie Ihre Hand nicht in das Innere des Geräts.

Achtung: Die Klingen ⑤ und ⑧ sind scharf.

Technische Informationen

Siehe Bild auf Seite 2

- ① Geschwindigkeitsschalter I (Minimum)
- ② Geschwindigkeitsschalter II (Maximal)
- ③ Motorkörper
- ④ Stabmixer-Zubehör
- ⑤ Klingen des Stabmixers
- ⑥ Rührstäbe
- ⑦ Behälter des Zerkleinerers
- ⑧ Klingen des Zerkleinerers
- ⑨ Deckel des Zerkleinerers
- ⑩ Becher

Technische Daten: Siehe Typenschild am Gerät

Verfügbarkeit des Aus-Zustands und des Bereitschaftszustands

Zustand	Leistungsaufnahme	Zeit, die das Gerät benötigt, um in den jeweils anwendbaren Stromsparmodus oder -zustand umzuschalten
Aus-Zustand	0,0W	N.A.



Gebrauchsanleitung

Kontakt mit Lebensmitteln

Nur diese Teile sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zu den angegebenen Bedingungen vorgesehen:

Teile, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind	Arten von Lebensmittel	Maximale Temperatur	Maximale Kontaktzeit
Stabmixer-Zubehör ④	Alle	70°C	5 min
Klingen des Stabmixers ⑤			
Rührstäbe ⑥			
Behälter des Zerkleinerers ⑦	Alle	40°C	30 min
Klingen des Zerkleinerers ⑧			
Deckel des Zerkleinerers ⑨			
Becher ⑩			

- Diese Teile können nur mit diesem Gerät verwendet werden. Verwenden Sie die Teile in anderer Form nicht für andere Geräte.
- **Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt Wartung angegeben.**

ERSTE VERWENDUNG

Entfernen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Verpackungsmaterialien und alle Etiketten/Werbeetiketten auf dem Produkt.

Vor der ersten Verwendung des Geräts sind die Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, wie im Abschnitt WARTUNG angegeben, zu reinigen.

BENUTZUNG DES GERÄTS

Stabmixer

Dieses Gerät dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Speisen für Kinder oder alte Menschen, Mixgetränken, Shakes usw.

- Den Stabmixer ④ mit dem Motorkörper ③ verbinden und drehen, um zu sichern (**Abb. 1**).
- Die Zutaten in maximal 15 mm große Würfel schneiden und anschließend in einen hohen Behälter geben, um Spritzer zu vermeiden.
- Trinkwasser, Milch o.ä. hinzufügen, je nach Rezept.
- Den Stabmixer in das Gefäß geben und dabei darauf achten, dass die Klingen vollständig bedeckt sind.
- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Eine der Geschwindigkeitstasten ①/② drücken, um das Gerät in Betrieb zu nehmen: Um die Speisen gut und rasch zu mixen mit einer Hand den Becher halten und mit der anderen Hand das Gerät auf und ab bewegen. Wenn das Gerät angehalten werden soll, einfach den Geschwindigkeitstaste ①/② loslassen.

WARNUNG: Beachten Sie die im Abschnitt „WARNUNGEN“ angegebenen Betriebszeiten und Einstellungen.

Hinweis: Um die Klingendichtung wirksam zu halten, betreiben Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel.

- Nach der Verwendung den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Rührgerät

- Die Rührstäbe ⑥ mit dem Motorkörper ③ verbinden (**Abb. 3**).
- 4-5 Eiklar in den Becher ⑩ geben.

HINWEIS: Die Markierung MAX am Becher ⑩ nicht überschreiten.

- Das Rührgerät ⑥ in den Becher ⑩ geben.
- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Eine der Geschwindigkeitstasten ①/② drücken, um mit der Verarbeitung zu beginnen.

WARNUNG: Beachten Sie die im Abschnitt „WARNUNGEN“ angegebenen Betriebszeiten und Einstellungen.

Hinweis: Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel.

- Sobald das Eiklar zu Schnee geworden ist den Geschwindigkeitstaste ①/② loslassen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.



Zerkleinerer

Dieses Zubehörteil eignet sich insbesondere zum Zerkleinern von Fleisch, Ingwer oder Knoblauch sowie für die Herstellung von Karottenwürfeln, Chilisauce usw.

- Die Klingen des Zerkleinerers ③ in den Behälter des Zerkleinerers ⑦ einsetzen.
- Die Lebensmittel in Stücke von geeigneter Größe schneiden. Zum Beispiel: Das Fleisch in Stücke von 2x2x6 cm schneiden; die Zwiebel in 4-6 Scheiben schneiden usw.
- Das vorbereitete Lebensmittel in den Behälter des Zerkleinerers ⑦ geben und den Deckel ② schließen (**Abb. 5**).

Hinweis: Die Markierung MAX am Behälter des Zerkleinerers ⑦ nicht überschreiten.

- Den Motorkörper ④ am Deckel ② befestigen (**Abb. 7**).
- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Eine der Geschwindigkeitstasten ①/② drücken, um das Gerät in Betrieb zu nehmen

WARNUNG: Beachten Sie die im Abschnitt „WARNUNGEN“ angegebenen Betriebszeiten und Einstellungen.

Hinweis: Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel.

- Den Geschwindigkeitstaste ①/② loslassen, um das Gerät anzuhalten.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Motorkörper vom Deckel des Zerkleinerers entfernen (**Abb. 8**)
- Den Deckel des Zerkleinerers öffnen (**Abb. 6**)
- Den Inhalt entleeren
- Die Teile wie im Absatz WARTUNG beschrieben reinigen

TIPPS FÜR DIE VERWENDUNG

Beim Zerkleinern von Fleisch empfiehlt sich die Verwendung einer hohen Geschwindigkeit da das Gerät auf diese Weise nur 10 Sekunden in Betrieb ist und das zerkleinerte Fleisch besser schmeckt.

Der Anteil an fettem Fleisch darf nicht mehr als ein Viertel des gesamten Fleischstücks betragen, das zerkleinert werden soll. Andernfalls wird der Zerkleinerungsvorgang negativ beeinflusst. Am besten eignet sich mageres Rindfleisch ohne Sehnen und mageres Schweinefleisch ohne Schwarte und Knochen.

Wir empfehlen die Verwendung der Taste für geringe Geschwindigkeit für 15 Sekunden, um Karotten, Ingwer, Knoblauch und Paprika zu hacken.

Wartung

Vor jeder Reinigung und Wartung den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Die Zubehörteile vom Motorkörper ④ entfernen.

Für die Reinigung des Produkts keine Metallbürsten, Nylonbürsten, Haushaltsreiniger, Verdünnungsmittel oder ähnliche Produkte verwenden, da sie die Oberfläche des Geräts beschädigen könnten.

Keine Schwämme und abrasiven Produkte verwenden.

Motorkörper ④

Für die Reinigung des Motorkörpers ④ ein leicht befeuchtetes, weiches Tuch verwenden.

Keine übermäßig nassen Substanzen, Flüssigkeiten oder Tücher verwenden, da Wasser, das in das Gerät eindringt, dieses irreparabel beschädigen kann.

Mit einem trockenen Tuch trockenwischen.

DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER EINTAUCHEN.

Stabmixer-Zubehör ④, Klingen des Stabmixers ⑤, Rührstäbe ⑥, Klingen des Zerkleinerers ③, Deckel des Zerkleinerers ②

Mit lauwarmem Fließwasser und Geschirrspülmittel von Hand reinigen. **Nicht ins Wasser eintauchen.**

Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Die Geräteteile zur Befestigung des Stabmixer-Zubehör ④, der Rührstäbe ⑥ und des Deckels des Zerkleinerers ② nicht nass machen, damit das Wasser nicht ins Innere der Getriebe gelangt.

Vorsicht beim Hantieren mit den Klingen während der Reinigung, diese sollten nicht direkt berührt werden.

Die Klingen nicht ins Wasser eintauchen, damit diese nicht aus Versehen berührt werden.

Die Zubehörteile nach der Reinigung vollständig trocknen.

Behälter des Zerkleinerers ⑦, Becher ⑩

Mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel von Hand reinigen.

Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Die Zubehörteile nach der Reinigung vollständig trocknen.



Benutzerinformationen

VERPACKUNG

Um die Umwelt zu schonen, muss das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß in einer getrennten Sammlung entsorgt werden.

Prüfen Sie die örtlichen Vorschriften.



INFORMATION FÜR DEN BENUTZER

“Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)” zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie zur Abfallentsorgung.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss. Der Benutzer muss daher die ausgemusterten Geräte zu geeigneten getrennten Sammelstellen für Elektro- und Elektronikabfälle bringen. Für weitere Einzelheiten wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Behörde. Eine geeignete getrennte Sammlung der Geräte für das spätere Recycling, die Verarbeitung oder die umweltfreundliche Entsorgung trägt dazu bei, Schäden an der Umwelt und der menschlichen Gesundheit zu vermeiden, und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen. Eine widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer hat die Anwendung von Verwaltungsstrafen gemäß den geltenden Gesetzen zur Folge.

Vertragsübliche Garantie

1. GELTUNGSBEREICH

- 1.1.** Poly Pool S.p.A. mit Sitz in Via Sottocorna, 21/B, 24020 PARRE (BG) bietet diese vertragsübliche Garantie zu den hierin vorgesehenen Bedingungen für Produkte der Marke Ardes (im Folgenden „Produkte“) an. Diese vertragsübliche Garantie bezieht sich ausschließlich auf die Produkte in ihrer ursprünglichen Konfiguration, einschließlich etwaiger Zusatzausstattungen. Diese vertragsübliche Garantie ist nicht wirksam und gilt daher nicht für Verschleißteile des Produkts, wie z. B. Batterien/Akkus, die in die Produkte eingelegt sind, Glühlampen, Filter usw.

2. RECHTE DER VERBRAUCHER

- 2.1** Diese vertragsübliche Garantie lässt die Rechte des Verbrauchers unberührt, die in den nationalen Rechtsvorschriften zur Umsetzung der Richtlinie (EU) 2019/771 i.d.g.F. im Bereich der Verbrauchsgütergarantien („gesetzliche Garantie“) vorgesehen sind. Die vertragsübliche Garantie ersetzt, begrenzt und schließt die gesetzliche Garantie nicht aus, sondern ergänzt diese. Der Verbraucher kann daher jederzeit die Rechte aus der gesetzlichen Garantie gegenüber dem Verkäufer unter den Bedingungen und innerhalb der Fristen geltend machen, die in der oben genannten Gesetzgebung vorgesehen sind.

3. GARANTIEGEGENSTAND

- 3.1** Auf der Grundlage dieser vertragsüblichen Garantie verpflichtet sich Poly Pool S.p.A., falls die Nichtkonformität des Produkts aufgrund von Herstellungsfehlern festgestellt und anerkannt wird, die Produkte oder Komponenten zu reparieren oder nach eigenem Ermessen zu ersetzen.

4. FÄLLE DES GARANTIEAUSSCHLUSSES

- 4.1** Diese vertragsübliche Garantie gilt nicht im Falle von Brüchen, Fehlfunktionen oder anderen Mängeln oder Defekten, die verursacht werden durch:
- i) Installationsfehler, die auf Fahrlässigkeit, Unvorsichtigkeit, Unvollkommenheit oder Nachlässigkeit zurückzuführen sind;
 - ii) Nichteinhaltung oder falsche Beachtung der Anweisungen und Warnungen in den Handbüchern oder auf eventuellen weiteren Anleitungsbögen;
 - iii) mangelnde oder falsche Wartung der Produkte in Bezug auf die von Poly Pool S.p.A. angegebenen Weise;
 - iv) falsche Lagerung des Produkts;
 - v) Manipulationen, Änderungen oder Eingriffe, die vom Endkunden selbst oder von beauftragten Dritten vorgenommen werden und in jedem Fall nicht von autorisierten Personen von Poly Pool S.p.A. durchgeführt werden;
 - vi) unsachgemäße und nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts;
 - vii) Verschlechterung des Schadens, der durch die weitere Verwendung durch den Endkunden verursacht wird, sobald die mögliche Fehlfunktion oder der Defekt bereits aufgetreten ist;
 - viii) alle externen Faktoren sowohl in der Installationsphase als auch in der Nutzungsphase des Produkts, die nicht Poly Pool S.p.A. zuzurechnen oder auf jeden Fall zuzuschreiben sind;
 - ix) ob das Modell, die Seriennummer oder das Etikett auf dem Produkt absichtlich gefälscht oder gelöscht wurde;
 - x) Verlust von Leistung und/oder ästhetischen Eigenschaften oder solche, die die korrekte Funktion nicht beeinträchtigen.
- 4.2** Diese vertragsübliche Garantie umfasst weder offensichtliche Mängel, die bei Lieferung des Produkts sofort erkennbar sind, noch Mängel oder Fehlfunktionen, die durch Verschlechterung aufgrund normaler Abnutzung verursacht werden.

- 4.3 Diese vertragsübliche Garantie ist ausgeschlossen, wenn Brüche, Fehlfunktionen, Mängel oder Defekte durch Produkte, Teile oder Komponenten verursacht werden, die von anderen Dritten als Poly Pool S.p.A. hergestellt wurden, mit denen das Produkt verbunden ist oder mit denen es anderweitig verwendet wird.

5. EINGRIFFSANFRAGE IM ZUSAMMENHANG MIT DER GARANTIE

- 5.1 Für jede Serviceanfrage kann sich der Verbraucher an den Kundendienst unter der E-Mail-Adresse ardes@polypool.it wenden.

Nur für Italien, San Marino und die Vatikanstadt können Sie sich direkt an das nächstgelegene autorisierte technische Servicezentrum wenden.

Die Kontaktmöglichkeiten finden Sie auf der Seite KUNDENDIENST der Website www.ardes.it

- 5.2 Um diese vertragliche Garantie aktivieren zu können, muss der Endkunde im Besitz des Steuerbelegs und/oder der Rechnung für den Kauf des Produkts und/oder des Lieferscheins und/oder eines anderen Dokuments sein, das die Lieferung bestätigt. Poly Pool S.p.A. behält sich das Recht vor, die Leistung dieser vertragsüblichen Garantie zu verweigern, wenn der Endkunde mindestens eines dieser Dokumente nicht zur Verfügung stellt.

6. DAUER

- 6.1 Die Dauer dieser Garantie beträgt 2 Jahre (im Folgenden die „Garantiezeit“) ab dem Kaufdatum des Produkts (und damit ab dem auf dem Kassenbon und/oder der Rechnung angegebenen Datum) oder spätestens ab dem Lieferdatum (das auf dem Lieferschein oder anderen Lieferelementen angegeben ist).

- 6.2 Im Falle eines Austauschs läuft die ursprüngliche Garantiezeit weiter, d.h. sie wird nicht erneuert bzw. verlängert.

7. TERRITORIALER GELTUNGSBEREICH

- 7.1 Diese Garantie gilt nur für Garantieleistungen, die im Gebiet der Europäischen Union, der Vatikanstadt und San Marino erbracht werden.

INSTRUCCIONES DE USO

Set 3 en 1: Batidora de mano, batidora de varillas y picadora

ADVERTENCIAS

ATENCIÓN: Leer atentamente las advertencias recogidas en el siguiente manual puesto que facilitan importantes indicaciones referentes a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.

Instrucciones importantes que deben conservarse para consultas adicionales.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantener el aparato y su cable fuera de alcance de los niños.
- Los niños no deben utilizar el aparato como juego.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si están supervisadas o si han recibido instrucciones respecto al uso seguro del aparato y si han comprendido los peligros que implica.
- Respetar los tiempos y las configuraciones de funcionamiento indicados:

Accesorio	Configuración de la velocidad	Tiempo de funcionamiento
Batidora de mano	Todas	30 segundos de encendido y 1 minuto de apagado, hasta 5 ciclos . Deje enfriar el aparato durante 30 minutos antes de volver a usarlo.
Varillas	Todas	3 minutos de encendido y 3 minutos de apagado, hasta 5 ciclos . Deje enfriar el aparato durante 30 minutos antes de volver a usarlo.
Picadora: comida dura	Velocidad II	30 segundos de encendido y 3 minutos de apagado, hasta 2 ciclos . Deje enfriar el aparato durante 30 minutos antes de volver a usarlo.
Picadora: comida blanda	Velocidad I	

- No superar el nivel MÁX indicado en el recipiente de la picadora **7** y en el vaso **10**.
- Apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios o antes de acercarse a las partes móviles durante su funcionamiento.
- Desconectar siempre el aparato de la red eléctrica si se deja

sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

- **El uso inadecuado podría causar lesiones.** El aparato ha sido fabricado y diseñado para funcionar en ambientes domésticos y debe ser utilizado de acuerdo con este manual de instrucciones; cualquier otro uso es considerado impropio y por ende, peligroso.
- Prestar atención al manipular la cuchilla cortante durante el montaje o la remoción de los accesorios, cuando vacíe el contenedor y durante las operaciones de limpieza.
- Si el cable de alimentación de daña, debe ser cambiado únicamente en los centros de asistencia autorizado por el fabricante, para prevenir cualquier riesgo.
- Para la limpieza del aparato, hacer referencia al párrafo MANTENIMIENTO.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar las partes en contacto con los alimentos como está indicado en el apartado MANTENIMIENTO.
- Este aparato está diseñado para su uso en entornos domésticos y similares, tales como:
 - en la zona de la cocina para los empleados en negocios, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - agroturismo;
 - por parte de clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
 - ambientes tipo bed & breakfast.
- Este aparato está previsto para ser utilizado a un altitud máxima de 2000m sobre el nivel del mar.
- El aparato no deberá ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no está destinado al uso profesional.
- El aparato puede funcionar a 50Hz o a 60Hz sin regulaciones.

No dejar piezas del embalaje al alcance de los niños para evitar el peligro de asfixia.

Conservar la garantía, la factura fiscal y el manual de instrucciones para consultas adicionales.

Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato y en caso de daños visibles no utilizarlo y dirigirse a personal profesionalmente cualificado.

No dejar piezas del embalaje al alcance de los niños para evitar el peligro de asfixia.

Antes de conectar el aparato, asegurarse de que la tensión presente en la toma de corriente, corresponda a la indicada en los datos de la placa.

En el caso de que el enchufe y la toma no sean compatibles, hacer sustituir la toma por un tipo adecuado por personal profesionalmente cualificado.

No utilizar adaptadores o extensiones que no cumplan con las normas de seguridad vigentes o que no sean adecuados para la potencia (W) del aparato.

No tirar el cable de alimentación ni el propio aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.

El uso de cualquier aparato eléctrico implica la observancia de algunas reglas fundamentales, en concreto:

- No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).

- No someterlo a impactos.

En caso de avería o funcionamiento anormal del aparato, desconectar inmediatamente el enchufe, no manipularlo y dirigirse a un Centro de Asistencia autorizado.

Si se decide dejar de utilizar este tipo de aparato, conviene dejarlo inoperativo, cortando el cable de alimentación, obviamente después de haber desenchufado la toma de corriente.

Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda desenrollar el cable de alimentación en toda su longitud.

Por motivos de seguridad, el aparato no puede desmontarse.

No usar el aparato al abierto.

No procesar alimentos duros como hielo, carne con huesos porque podrían dañar el aparato, romper las cuchillas y causar lesiones.

Para mantener eficiente la junta de la cuchilla, no hacer funcionar el aparato vacío.

ATENCIÓN: No utilizar este aparato cerca de bañeras, duchas, fregaderos u otros recipientes que contengan agua.

Utilizar solo los accesorios suministrados con el aparato.

Mantener el aparato y su cable lejos de fuentes de calor.

Si se desea picar alimentos en una olla, retirar la olla de la cocina y dejar que el contenido se enfríe a menos de 70°C antes de introducir el vástago y licuar; no dejar el vástago en la olla.

Para evitar las salpicaduras, sumergir completamente las cuchillas en los alimentos a picar.

Los ingredientes duros como legumbres, soja, etc. deben remojarse en agua antes de procesarlos.

No introducir la mano dentro del aparato.

Atención: las cuchillas ⑤ y ⑥ están afiladas.

Información técnica

Véase la imagen en la página 2

- ① Botón velocidad I (mínimo)
- ② Botón velocidad II (máximo)
- ③ Cuerpo motor
- ④ Vástago
- ⑤ Cuchillas del vástago
- ⑥ Varillas
- ⑦ Recipiente de la picadora
- ⑧ Cuchillas de la picadora
- ⑨ Tapa de la picadora
- ⑩ Vaso

Datos técnicos: ver etiqueta en el aparato

Disponibilidad de los modos desactivado y preparado:

Modo	Consumo de energía	Tiempo necesario para que el equipo alcance el modo o estado de bajo consumo aplicable
Modo desactivado	0,0W	N.A.

Instrucciones de uso

Contacto con alimentos

Solo estas partes están previstas para el contacto con alimentos, en las condiciones indicadas:

Partes previstas para el contacto con alimentos	Tipos de alimentos	Temperatura máxima	Tiempo máximo de contacto
Vástago 4	Todos	70°C	5 min
Cuchillas del vástago 5			
Varillas 6			
Recipiente de la picadora 7	Todos	40°C	30 min
Cuchillas de la picadora 8			
Tapa de la picadora 9			
Vaso 10			

- Estas partes pueden ser utilizadas solo con este aparato. No utilizar las partes de forma diferentes para otras aplicaciones.
- **Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave las partes previstas para el contacto con alimentos como se indica en el apartado Mantenimiento.**

PRIMER USO

Antes de utilizar el aparato, retire todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta/cartel publicitario presentes en el producto.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar las partes en contacto con los alimentos como está indicado en el apartado MANTENIMIENTO.

USO DEL APARATO

Batidora de mano

Este aparato es útil para procesar salsas, sopas, mayonesa, alimentos para niños o ancianos, bebidas mezcladas, batidos, etc.

- Conectar el vástago 4 al cuerpo motor 3 y girarlo para bloquearlo (**Fig. 1**).
- Cortar los alimentos en cubos de no más de 15 mm, luego colocarlos en un recipiente con el borde alto para evitar las salpicaduras.
- Agregar agua potable, leche, etc. según la preparación.
- Introducir el vástago en el recipiente prestando atención a que las cuchillas estén completamente sumergidas en la mezcla.
- Conectar la clavija a la toma de corriente.
- Pulsar uno de los botones de la velocidad 1/2 para poner el aparato en funcionamiento: Para batir bien y rápidamente los alimentos, utilizar una mano para sujetar el vaso y la otra para sostener la unidad principal y hacer un movimiento alternativo hacia arriba y hacia abajo. Si se desea detener el producto, basta soltar el botón de la velocidad 1/2.

ADVERTENCIA: Respetar los tiempos de funcionamiento y configuraciones indicadas en el apartado "ADVERTENCIAS".

Nota: para mantener eficiente la junta de la cuchilla, no utilice el aparato sin alimentos.

- Desconectar el enchufe de la toma de corriente después de procesar.

Varillas

- Conectar las varillas 6 al cuerpo motor 3 (**Fig. 3**).
 - Introducir las claras de 4-5 huevos en el vaso 10.
- NOTA: no superar el nivel MÁX indicado en el vaso 10.*

- Introducir las varillas 6 en el vaso 10.
- Conectar la clavija a la toma de corriente.
- Pulsar uno de los botones de la velocidad 1/2 para trabajar.

ADVERTENCIA: Respetar los tiempos de funcionamiento y configuraciones indicadas en el apartado "ADVERTENCIAS".

Nota: no utilice el aparato sin alimentos.

- Una vez que la clara ha formado la espuma, soltar el botón velocidad 1/2 y desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Picadora

Este accesorio es especialmente adecuado para picar carne, jengibre, ajo y para preparar gránulos de zanahoria, salsa de chile, etc.

- Introducir la cuchilla de la picadora ③ en el recipiente de la misma ⑦.
- Cortar los alimentos en forma y tamaños adecuados. Por ejemplo: cortar la carne en trozos de 2x2x6cm; cortar la cebolla en 4-6 rodajas, etc.
- Introducir el alimento listo en el recipiente de la picadora ⑦ y cerrar la tapa ⑨ (Fig. 5).

Nota: no superar el nivel MÁX indicado en el recipiente de la picadora ⑦.

- Fijar el cuerpo motor ③ a la tapa ⑨ (Fig. 7).
- Conectar la clavija a la toma de corriente.
- Pulsar uno de los botones de la velocidad ①/② para poner el aparato en funcionamiento.

ADVERTENCIA: Respetar los tiempos de funcionamiento y configuraciones indicadas en el apartado "ADVERTENCIAS".

Nota: no utilice el aparato sin alimentos.

- Soltar el botón de la velocidad ①/② para interrumpir el funcionamiento.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Retirar el cuerpo motor de la tapa de la picadora (Fig. 8)
- Abrir la tapa de la picadora (Fig. 6)
- Vaciar el contenido
- Limpiar las partes como está indicado en el párrafo MANTENIMIENTO

CONSEJOS PARA EL USO

Cuando se pica la carne, se recomienda utilizar el botón a alta velocidad ya que solo tarda unos 10 segundos y la espuma de la carne tiene un mejor sabor.

El porcentaje de carne grasa no debe superar la cuarta parte de toda la pieza de carne que se va a picar, ya que de lo contrario se compromete el efecto de picado. La mejor carne para picar es la de vacuno magro sin tendones y la de cerdo magro sin corteza ni huesos.

Se recomienda utilizar el botón a baja velocidad durante 15 segundos para picar zanahorias, jengibre, ajo y pimienta.

Mantenimiento

Desconectar el enchufe de la toma de corriente antes de efectuar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.

Retirar los accesorios del cuerpo motor ③.

Para limpiar el producto, no utilizar cepillos metálicos, cepillos de nailon, limpiadores domésticos, diluyentes

u otros productos similares ya que podrían dañar la superficie del aparato.

No utilizar esponjas y productos abrasivos.

Cuerpo motor ③

Para la limpieza del cuerpo motor ③ utilizar un paño suave y ligeramente húmedo.

No utilizar sustancias, líquidos o paños excesivamente mojados, porque eventuales filtraciones podrían dañar el aparato irreparablemente.

Secar con un paño seco.

NO SUMERGIR NUNCA EL APARATO EN AGUA.

Vástago ④, cuchillas del vástago ⑤, varillas ⑥, cuchillas de la picadora ③, tapa de la picadora ⑨

Lavar con agua corriente tibia y detergente para lavar vajillas a mano. **No sumergir en agua. No lavar en el lavavajillas.**

Evitar mojar las zonas de enganche al cuerpo motor del vástago ④, de las varillas ⑥ y de la tapa de la picadora ⑨ para evitar que el agua se filtre en los engranajes.

Prestar atención al manipular las cuchillas durante la limpieza, no tocarlas directamente. No sumergir las cuchillas en el agua para evitar tocarlas inadvertidamente.

Secar completamente los accesorios después de la limpieza.

Recipiente de la picadora ⑦, vaso ⑩

Lavar con agua tibia y detergente para lavar vajillas a mano.

No lavar en el lavavajillas.

Secar completamente los accesorios después de la limpieza.

Eliminación

EMBALAJE

Para respetar el medio ambiente, el material de embalaje debe eliminarse correctamente respetando la recogida selectiva.

Consulta la normativa de tu municipio.



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

“Aplicación de la Directiva 2012/19/EU sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE)”, concerniente al uso reducido de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos”.

El símbolo del contenedor marcado con una X señalado en el equipo o en la confección indica que el producto al final de su vida útil debe ser recogido separadamente de los otros desechos.

El usuario por lo tanto tendrá que entregar el equipo que llegó al final de su vida a los centros comunales de recogida diferenciada de desechos eléctricos y electrónicos idóneos. Para más detalles, por favor contactar a la autoridad local correspondiente. La adecuada recogida diferenciada para el envío sucesivo del equipo al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece el reutilizo y/o reciclado de los materiales que componen el equipo.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario dará lugar a la aplicación de multas administrativas de conformidad con las leyes en vigor.

Garantía convencional

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1. Poly Pool S.p.A., con domicilio social en Via Sottocorna, 21/B, 24020 PARRE (BG) ofrece esta Garantía Convencional en los términos y condiciones aquí previstos para los productos de la marca Ardes (en adelante, “Productos”).

Esta Garantía convencional incluye exclusivamente los Productos en su configuración original, incluidos los eventuales equipos accesorios.

Esta Garantía Convencional no es efectiva y, por lo tanto, no se aplica a las partes consumibles del producto, como, por ejemplo, cuando estén presentes, las baterías/pilas insertadas en los Productos, las bombillas, los filtros, etc.

2. DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES

2.1 La presente Garantía Convencional se entiende sin perjuicio de los derechos del consumidor previstos en las disposiciones legislativas nacionales de transposición de la Directiva (UE) 2019/771 y posteriores modificaciones en materia de garantías de los bienes de consumo (“Garantía Legal”).

La Garantía Convencional no sustituye, limita ni perjudica ni excluye la Garantía Legal, sino que se añade a esta última. Por lo tanto, el consumidor siempre podrá hacer valer los derechos contemplados en la Garantía Legal frente al vendedor, en las condiciones y en los términos previstos por la citada normativa.

3. OBJETO DE LA GARANTÍA

3.1 Sobre la base de esta Garantía Convencional, en el caso de que se compruebe y reconozca la falta de conformidad del Producto debido a defectos de fabricación, Poly Pool S.p.A. se compromete a la reparación o, a su discreción, a la sustitución de los Productos o de los componentes.

4. CASOS DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

4.1 Esta Garantía Convencional no opera en caso de roturas, funcionamientos anómalos o vicios o defectos causados por:

- i) errores de instalación causados por negligencia, imprudencia, impericia o descuido;
- ii) incumplimiento o cumplimiento incorrecto de las instrucciones y advertencias contenidas en los manuales o en cualquier hoja de instrucciones adicional;
- iii) falta o mantenimiento incorrecto de los productos según las modalidades indicadas por Poly Pool S.p.A.;
- iv) mal almacenamiento del Producto;
- v) manipulaciones, modificaciones o intervenciones realizadas por el Cliente final o realizadas por el Cliente final a terceros, y en cualquier caso no realizadas por sujetos autorizados por Poly Pool S.p.A.;
- vi) uso inadecuado y no conforme con el uso normal o el destino del Producto;
- vii) agravación del daño causado por el uso posterior por parte del Cliente final una vez que ya se haya manifestado el posible mal funcionamiento o defecto;
- viii) cualquier factor externo, tanto en la fase de instalación como de uso del Producto, no imputable o atribuible en cualquier caso a Poly Pool S.p.A.;
- ix) si el modelo, el código de serie o la etiqueta presente en el producto han sido falsificados o eliminados deliberadamente;
- x) pérdida de prestaciones y/o características estéticas o que no comprometan la sustancia de las funciones.

4.2 Esta Garantía Convencional no incluye los defectos evidentes inmediatamente reconocibles en la entrega del Producto, ni los defectos o funcionamientos anómalos causados por el deterioro debido al desgaste normal.

- 4.3 Esta Garantía Convencional queda excluida en caso de roturas, funcionamientos anómalos, vicios o defectos causados por productos, piezas o componentes fabricados por terceros distintos de Poly Pool S.p.A. a los que el producto esté conectado o con los que se utilice de todos modos.

5. SOLICITUD DE INTERVENCIÓN EN GARANTÍA

- 5.1 Para cualquier solicitud de asistencia, el Consumidor puede ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente en el correo electrónico ardes@polypool.it

Solo para Italia, San Marino y Ciudad del Vaticano es posible contactar directamente con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano.

Las formas de contacto están disponibles en la página de ASISTENCIA del sitio web www.ardes.it

- 5.2 Para poder activar esta Garantía Convencional, el Cliente final debe estar en posesión del recibo fiscal y/o de la factura de compra del producto y/o el DDT y/u otro documento que acredite la entrega. Poly Pool S.p.A. se reserva el derecho de negarse a prestar la presente Garantía Convencional si el Cliente final no proporciona al menos uno de estos documentos.

6. DURACIÓN

- 6.1 La duración de esta garantía es de 2 años (en adelante, el "Período de Garantía") a partir de la fecha de compra del producto (y, por lo tanto, de la fecha indicada en el recibo fiscal y/o en la factura) o, a más tardar, de la fecha de entrega (resultante del DDT u otra documentación de entrega).

- 6.2 En caso de sustitución, el Período de Garantía original continúa, por lo que no debe considerarse renovado o ampliado.

7. ÁMBITO TERRITORIAL

- 7.1 Esta garantía es efectiva solo para prestaciones en garantía que se realizarán en el territorio de la Unión Europea, Ciudad del Vaticano y San Marino.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Set 3 em 1: Liquidificador de imersão, batedor e picador

AVISOS

ATENÇÃO: Leia atentamente as advertências contidas neste manual, pois elas fornecem importantes indicações com relação à segurança na instalação, na utilização e na manutenção.

Instruções importantes a serem conservadas para consultas futuras.

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- As crianças não devem utilizar o aparelho como brinquedo.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou se tiverem recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Respeite os tempos e as configurações de operações indicadas:

Acessório	Configuração de velocidade	Tempo de operação
Liquidificador de mão	Todos	30 segundos ligado, 1 minuto desligado para até 5 ciclos . Deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos antes de o utilizar novamente.
Batedeiras	Todos	3 minutos ligado, 3 minutos desligado para até 5 ciclos . Deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos antes de o utilizar novamente.
Picador: comida dura	Velocità II	30 segundos ligado, 3 minutos desligado para até 2 ciclos . Deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos antes de o utilizar novamente.
Picador: comida mole	Velocità I	

- Não ultrapasse o nível MAX indicado no recipiente do picador **7** e no copo **10**.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação antes de trocar acessórios ou antes de abordar peças em movimento durante o funcionamento.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada se for deixado sem

vigilância e antes de montar, desmontar ou limpar.

- **O uso inadequado pode causar ferimentos.** O aparelho foi construído e projetado para operar em ambientes domésticos e deve ser utilizado de acordo com este manual de instruções; qualquer outro uso é considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- Tenha cuidado ao manusear a lâmina afiada, ao montar ou remover acessórios, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, só deve ser substituído nos centros de assistência autorizados pelo fabricante, para evitar qualquer risco.
- Para limpar o aparelho, consulte o parágrafo MANUTENÇÃO
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave as partes em contacto com os alimentos conforme indicado no parágrafo MANUTENÇÃO.
- Este aparelho está previsto para a utilização em ambientes domésticos e similares, tais como:
 - na área da cozinha para os colaboradores em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - turismo rural;
 - pelos clientes dos hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - ambientes do tipo bed & breakfast.
- Este aparelho é projetado para ser usado em uma altitude máxima de 2000m acima do nível do mar.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Este aparelho não se destina a uma utilização profissional.
- O aparelho pode funcionar a 50 Hz ou 60 Hz sem ajustes.

Não deixe partes da embalagem ao alcance das crianças para evitar o perigo de asfixia.

Guarde a garantia, o recibo e o manual de instruções para qualquer consulta posterior.

Após retirar a embalagem, verifique a integridade do aparelho e em caso de danos visíveis não o utilize e contacte pessoal profissionalmente qualificado.

Não deixe as partes da embalagem ao alcance das crianças para evitar o perigo de sufocamento.

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a voltagem presente na tomada corresponde à indicada nos dados da placa.

Se a ficha e a tomada não forem compatíveis, substitua a tomada por uma de tipo adequado por pessoal profissionalmente qualificado.

Não utilize adaptadores ou extensões que não cumpram os regulamentos de segurança atuais ou que não sejam adequados para a potência (W) do aparelho.

Não puxe pelo cabo de alimentação ou pelo próprio aparelho para retirar o plugue da tomada.

A utilização de qualquer aparelho elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais, em especial:

- não tocar no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas;
- não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol);
- não a sujeite a choques.

Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o imediatamente, não o adultere e dirija-se a um centro de assistência autorizado.

Se decidir não utilizar mais este tipo de aparelho, é aconselhável inutilizá-lo cortando o cabo de alimentação, obviamente depois de o desligar da tomada.

Para evitar superaquecimento perigoso, é recomendável desenrolar o cabo de alimentação em todo o

seu comprimento.

Por motivos de segurança, o aparelho não pode ser desmontado.

Não utilize o aparelho no exterior.

Não processe alimentos duros como gelo, carne com ossos, pois podem danificar o aparelho, quebrar as lâminas e causar ferimentos.

Para manter a vedação eficiente da lâmina, não opere o aparelho vazio.

CUIDADO: Não use este aparelho perto de banheiras, chuveiros, pias ou outros recipientes que contenham água.

Utilize apenas os acessórios oferecidos com o aparelho.

Mantenha o aparelho e seu cabo longe de fontes de calor.

Se desejar misturar alimentos em uma panela, retire a panela do fogão e deixe o conteúdo esfriar abaixo de 70°C antes de inserir a haste e misturar; não deixe a haste na panela.

Para evitar salpicos, mergulhe completamente as lâminas nos alimentos a triturar.

Ingredientes duros como leguminosas, soja, etc. eles devem ser embebidos em água antes do processamento.

Não coloque a mão dentro do aparelho.

Aviso: as lâminas ⑤ e ⑥ são afiadas.

Informações técnicas

Ver imagem na página 2

- ① Botão velocidade I (mínima)
- ② Botão velocidade II (máxima)
- ③ Corpo do motor
- ④ Haste
- ⑤ Lâminas
- ⑥ Batedeiras
- ⑦ Recipiente picador
- ⑧ Lâminas picadoras
- ⑨ Tampa do picador
- ⑩ Copo

Dados técnicos: veja a etiqueta no aparelho

Disponibilidade dos modos desligado e de espera

Modo	Consumo de energia	Tempo necessário para que o equipamento atinja o modo ou estado de baixo consumo aplicável
Modo desligado	0,0W	N.A.

Instruções de uso

Contacto com alimentos

Somente estas peças são destinadas ao contacto com alimentos, nas condições indicadas:

Peças fornecidas para contacto com alimentos	Tipos de alimentos	Temperatura máxima	Tempo máximo de contato
Haste ④	Todos	70°C	5 min
Lâminas ⑤			
Batedeiras ⑥			
Recipiente picador ⑦	Todos	40°C	30 min
Lâminas picadoras ⑧			
Tampa do picador ⑨			
Copo ⑩			

- Estas peças só podem ser utilizadas com este aparelho. Não use as peças separadamente para outras aplicações.
- **Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave as peças destinadas ao contacto com alimentos, conforme indicado no parágrafo Manutenção.**

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de usar o aparelho, remova todos os materiais de embalagem e eventuais etiquetas publicitárias presentes no produto.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave as peças em contacto com os alimentos, conforme indicado no parágrafo MANUTENÇÃO.

USO DO APARELHO

Este aparelho é útil para processar molhos, sopas, maionese, comida para bebés ou seniores, bebidas mistas, batidos, etc.

- Ligue a haste ④ ao corpo do motor ③ e rode-a para o bloquear (**Fig. 1**).
- Corte os alimentos em cubos de no máximo 15 mm e, a seguir, coloque-os em um recipiente com borda alta para evitar respingos.
- Adicione água potável, leite, etc. dependendo da preparação.
- Insira a haste no recipiente certificando-se de que as lâminas fiquem completamente imersas na mistura.
- Conectar o plugue na tomada.
- Premir um dos botões de velocidade ①/② para pôr o aparelho em funcionamento. Para misturar bem e rapidamente os alimentos, segure o copo com uma mão e a outra a unidade principal e faça um movimento alternado para cima e para baixo. Se quiser parar o produto, basta soltar a botão de velocidade ①/②.

AVISO: Respeitar os tempos de funcionamento e as regulações indicadas no parágrafo "AVISOS".

Nota: para manter a vedação da lâmina eficiente, não opere o aparelho vazio.

- Desligue a ficha da tomada após o processamento.

Batedeiras

- Conecte as batedeiras ⑥ ao corpo do motor ③ (**Fig. 3**).
- Coloque as claras de 4-5 ovos no copo ⑩.

NOTA: não ultrapasse o nível MAX indicado no copo ⑩.

- Insira os batedeiras ⑥ no copo ⑩.
- Conecte o plugue à tomada.
- Premir um dos botões de velocidade ①/② para trabalhar.

AVISO: Respeitar os tempos de funcionamento e as regulações indicadas no parágrafo "AVISOS".

Nota: Não opere o aparelho sem alimentos.

- Quando a clara de ovo estiver espumosa, soltar a botão de velocidade ①/② e desligar a ficha da tomada eléctrica.

Picador

Este acessório é particularmente adequado para picar carne, gengibre, alho e fazer granulados de cenoura, molho de pimenta, etc.

- Insira a lâmina do picador ③ no recipiente do picador ⑦.
- Corte os alimentos em formato e tamanho apropriados. Por exemplo: corte a carne em pedaços de 2x2x6cm; corte a cebola em 4-6 discos etc.
- Coloque os alimentos prontos no recipiente picador ⑦ e feche a tampa ⑨ (**Fig. 5**).

Nota: não ultrapasse o nível MAX indicado no recipiente do picador ⑦.

- Fixe o corpo do motor ③ na tampa ⑨ (**Fig. 7**).
- Conecte o plugue à tomada.
- Premir um dos botões de velocidade ①/② para pôr o aparelho em funcionamento.

AVISO: Respeitar os tempos de funcionamento e as regulações indicadas no parágrafo "AVISOS".

Nota: Não opere o aparelho sem alimentos.

- Solte a botão de velocidade ①/② para interromper a operação.
- Desligue a ficha da tomada.
- Retire o corpo do motor da tampa do picador (**Fig. 8**)
- Abra a tampa do picador (**Fig. 6**)
- Esvazie o conteúdo
- Limpe as peças conforme indicado no parágrafo MANUTENÇÃO

RECOMENDAMOS DE USO

Ao picar carne, recomendamos usar o botão de alta velocidade pois leva apenas cerca de 10 segundos e a espuma da carne fica mais saborosa.

A percentagem de carne gordurosa não deve ultrapassar um quarto de toda a peça de carne a picar, caso contrário compromete o efeito picador. A melhor carne para picar é a carne magra sem tendões e a carne de porco magra sem pele e ossos.

Recomendamos usar o botão de velocidade baixa por 15 segundos para picar cenoura, gengibre, alho e pimenta.

Manutenção

Desligue a ficha da tomada antes de efectuar qualquer operação de limpeza e manutenção.

Remova os acessórios do corpo do motor ❸.

Para a limpeza do produto, não utilize escovas de arame, escovas de nylon, detergentes domésticos, diluentes e outros produtos similares, pois podem danificar a superfície do aparelho.

Não utilize esponjas e produtos abrasivos.

Corpo motor ❸

Para limpar o corpo do motor ❸ utilize um pano macio e levemente úmido.

Não utilize substâncias, líquidos ou panos excessivamente húmidos, pois qualquer infiltração pode danificar irreparavelmente o aparelho.

Seque com um pano seco.

NUNCA MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA.

Haste ❹, lâminas de haste ❺, batedeiras ❻, lâminas picadoras ❼, tampa do picador ❼
Lave com água morna corrente e detergente para lavar louça à mão. **Não mergulhar em água. Não lave na máquina de lavar louça.**

Evite molhar as áreas onde a haste ❹, os batedeiras ❻ e a tampa do picador ❼ estão fixados ao corpo do motor para evitar que a água penetre nas engrenagens.

Tenha cuidado ao manusear as lâminas durante a limpeza, não toque nelas diretamente. Não mergulhe as lâminas em água para evitar tocá-las inadvertidamente.

Seque os acessórios completamente após a limpeza.

Recipiente picador ❷, copo ❿

Lave com água morna e detergente para lavar as mãos.

Não lave na máquina de lavar louça.

Seque os acessórios completamente após a limpeza.

Eliminação

EMBALAGEM

Para respeitar o meio ambiente, o material de embalagem deve ser descartado corretamente, respeitando a recolha diferenciada.

Verifique as regras do seu município.



Informação aos utilizadores: “Implementação da Diretiva 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE)”

O símbolo do caixote do lixo riscado mostrado no equipamento ou na sua embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos.

O utilizador deverá, portanto, entregar o equipamento no final da sua vida útil nos centros apropriados para a recolha seletiva de resíduos eletrotécnicos e eletrónicos.

Para obter mais detalhes, entre em contacto com a autoridade local apropriada.

A recolha seletiva adequada ao envio subsequente do equipamento descartado para a reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatíveis contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao meio ambiente e à saúde e promove a reutilização e / ou reciclagem dos materiais de que o equipamento é composto.

Garantia convencional

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

- 1.1. A Poly Pool S.p.A., com sede em Via Sottocorna, 21/B, 24020 PARRE (BG), oferece esta Garantia Convencional nos termos e condições aqui estabelecidos para produtos da marca Ardes (doravante “Produtos”).

Esta Garantia Convencional inclui apenas os Produtos em sua configuração original, incluindo qualquer equipamento acessório.

Esta Garantia Convencional não é eficaz e, portanto, não se aplica a peças consumíveis do produto, como, quando presentes, baterias/pilhas inseridas nos Produtos, lâmpadas, filtros, etc.

2. DIREITOS DO CONSUMIDOR

- 2.1 Esta Garantia Convencional não prejudica os direitos do consumidor previstos nas disposições legislativas nacionais que transpõem a Diretiva (UE) 2019/771 e alterações subsequentes sobre garantias para bens de consumo (“Garantia Legal”).

A Garantia Convencional não substitui, limita, prejudica ou exclui a Garantia Legal, mas é adicional a esta última. O consumidor poderá, portanto, sempre fazer valer os direitos referidos na Garantia Legal contra o Vendedor, nas condições e nos prazos previstos na referida legislação.

3. OBJETIVO DA GARANTIA

- 3.1** Com base nesta Garantia Convencional, no caso de a falta de conformidade do Produto devido a defeitos de fabricação ser verificada e reconhecida, a Poly Pool S.p.A. compromete-se a reparar ou, a seu critério, substituir os Produtos ou componentes.

4. CASOS DE EXCLUSÃO DE GARANTIA

- 4.1** Esta Garantia Convencional não opera em caso de quebras, avarias ou outros defeitos ou defeitos causados por:

- i) erros de instalação causados por negligência, imprudência, inexperiência ou descuido;
- ii) falha ou cumprimento incorreto das instruções e avisos contidos nos manuais ou em quaisquer folhas de instruções adicionais;
- iii) falha ou manutenção incorreta dos produtos na forma indicada pela Poly Pool S.p.A.;
- iv) armazenamento deficiente do Produto;
- v) adulteração, modificações ou intervenções realizadas pelo Cliente Final ou realizadas pelo Cliente Final a terceiros e, em qualquer caso, não realizadas por pessoas autorizadas pela Poly Pool S.p.A.;
- vi) uso indevido e não de acordo com o uso normal ou uso pretendido do Produto;
- vii) agravamento do dano causado pelo uso posterior pelo Cliente Final, uma vez que o possível mau funcionamento ou defeito já se manifestou;
- viii) qualquer fator externo na fase de instalação e uso do Produto não atribuível ou, em qualquer caso, atribuível à Poly Pool S.p.A.;
- ix) se o modelo, código de série ou rótulo do produto tiver sido deliberadamente falsificado ou apagado;
- x) perda de desempenho e/ou características estéticas ou que não comprometam a substância das funções.

- 4.2** Esta Garantia Convencional não inclui defeitos óbvios imediatamente reconhecíveis na entrega do Produto, nem defeitos ou mau funcionamento causados por deterioração devido ao desgaste normal.

- 4.3** Esta Garantia Convencional é excluída se quebras, mau funcionamento, falhas ou defeitos forem causados por produtos, peças ou componentes fabricados por terceiros que não sejam a Poly Pool S.p.A. aos quais o produto está ligado ou com os quais é usado em qualquer caso.

5. PEDIDO DE INTERVENÇÃO NA GARANTIA

- 5.1** Para qualquer pedido de assistência, o Consumidor pode contactar o serviço de apoio ao cliente em ardes@polypool.it

Apenas para Itália, San Marino e Cidade do Vaticano pode contactar diretamente o Centro de Assistência Técnica Autorizado mais próximo.

Os métodos de contacto estão disponíveis na página de ASSISTÊNCIA do site www.ardes.it

- 5.2** Para a ativação desta Garantia Convencional, o Cliente Final deverá estar de posse da nota fiscal e/ou da nota fiscal de compra do produto e/ou da nota de entrega e/ou outro documento que certifique a entrega. A Poly Pool S.p.A. reserva-se o direito de se recusar a fornecer esta Garantia Convencional se o Cliente Final não fornecer pelo menos um desses documentos.

6. DURAÇÃO

- 6.1** A duração desta garantia é de 2 anos (doravante, o "Período de Garantia") a partir da data de compra do produto (e, portanto, a partir da data indicada na nota fiscal e/ou na fatura) ou, o mais tardar, a partir da data de entrega (resultante da nota de entrega ou outra documentação de entrega).

- 6.2** Em caso de substituição, o Período de Garantia original continua em execução, que não deve, portanto, ser considerado renovado ou prorrogado.

7. ÂMBITO TERRITORIAL

- 7.1** Esta garantia é válida apenas para serviços de garantia a serem prestados nos territórios da União Europeia, Cidade do Vaticano e San Marino.



Ardes
Aria di casa

POLY POOL S.p.A.

Via Sottocorna, 21/B
24020 Parre (Bergamo) - Italy

Tel. 0354104000 r.a. - **Fax** 035702716

Web: <http://www.ardes.it> - **e-mail:** ardes@polypool.it

MADE IN CHINA