

MIXER pro.equip 160/190



pro.equip

DISTRIBUÉ PAR/ DISTRIBUTED BY / VERTRIEB DURCH /
DISTRIBUIDO POR / DISTRIBUITO DA/ VERKOCHT DOOR

ECF • 1 RUE RENÉ CLAIR - 91350 GRIGNY



1. INFORMATIONS POUR LA SÉCURITÉ

- Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé
- Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide
- Eteindre et débrancher avant de nettoyer l'appareil
- Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur lors de l'utilisation ou du nettoyage
- Une utilisation incorrecte de cet appareil peut entraîner des blessures et des dommages
- Cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires : pour toute autre utilisation, nous consulter
- L'appareil ne doit être raccordé qu'à une source d'alimentation secteur adéquate
- **LIRE LES INSTRUCTIONS SOIGNEUSEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER CE MANUEL.**

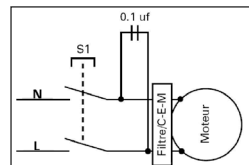
2. DONNEES TECHNIQUES

- Léger, rapide, efficace et robuste
- Pied démontable, facile à nettoyer
- Couteaux Ti-Métal faciles à démonter Pied et cloche en acier Inox pour une hygiène parfaite
- Variateur de vitesse
- Ergonomique et silencieux
- Multifonctions grâce aux divers accessoires (couteaux standard ou émulsionneur, disques batteur ou émulsionneur, fouets détachables, pied presse-purée, bol cutter, bol 1 ou 3 litres)

MODELE	pro.equip160	pro.equip 190
TENSION	220V - 240V	220V - 240V
PUISSANCE MAX	220W	250W
VITESSE	3000 - 13 000 Tr/min	3000 - 13 000 Tr/min
LONGUEUR TOTALE	395 mm	425 mm
LONGUEUR TUBE	160 mm	190 mm
DIAMETRE	70 mm	70 mm
POIDS NET	0,990 Kg	1,2 Kg
NIVEAU BRUIT	60 dB	60 dB

3. SCHEMA DE BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- Cet appareil de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre.
- Le moteur de type universel est antiparasité.
- L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10A.
- Prévoir une prise de courant 10/16A monophasée normalisée.
- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique de l'appareil.

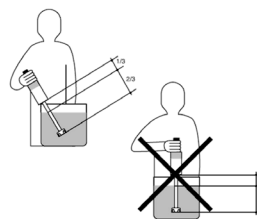


4. PREPARATIONS POSSIBLES

- Le mixeur permet de réaliser et d'émulsionner les sauces.
- Il permet de broyer et de mélanger en petites quantités d'excellents potages veloutés, mais aussi : panades, brunos, épinards, salades, choux hachés, pâtes à crêpes, sauces mayonnaise, etc...
- Pour les crêches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits, etc...

5. UTILISATION

- Avec son unique couteau, le mixeur réalise la plupart des préparations.
- Il a été étudié pour travailler de petites quantités.
- Pour avoir le plus d'efficacité, nous conseillons de tenir l'appareil en position oblique sans poser la cloche de protection sur le fond de la marmite comme représenté par les croquis ci-contre (au 2/3 du tube de plongée)
- Tenir le mixeur par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur le bouton (sans appuyer).
- Appuyer maintenant sur le bouton, l'appareil est en marche.
- Pour arrêter l'appareil, relâcher le bouton.



**Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient.
Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.**

6. ENTRETIEN



**Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau.
Ne jamais immerger le bloc moteur dans un liquide.**

Procédure de nettoyage :

- Faire fonctionner l'appareil, tube de plongée avec sa cloche, dans de l'eau claire pendant 3 secondes pour nettoyer l'intérieur de la cloche. Débrancher impérativement la prise du Mixeur.
- Nettoyage du pied à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.
- Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.
- Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.

7. MAINTENANCE

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- Le bon état du cordon d'alimentation.
- L'étanchéité du tube de plongée.
- L'affûtage du couteau.

8. GARANTIE

La garantie légale s'applique à ce produit. Toutes les réclamations doivent être faites immédiatement après la découverte. La demande de garantie peut être faite par l'acheteur ou un tiers.

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants:

- Une mauvaise utilisation ou manipulation de l'appareil,
- Un mauvais stockage
- Un mauvais branchement ou installation
- Violence sur l'appareil ou toute autre influence extérieure

NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL DE L'UTILISATEUR QUI FOURNIT DES INFORMATIONS IMPORTANTES.

NOTA :

- Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, merci de vérifier à l'avance si une mauvaise manipulation ou une panne de courant n'est pas la cause de ce dysfonctionnement.
- Merci de fournir dans tous les cas, les renseignements suivants :
 - Désignation de l'appareil / type / marque
 - La description la plus précise du dysfonctionnement ou une panne
- Dans le cas d'un retour, merci de bien protéger l'appareil et de le mettre en position verticale dans sa boîte pour éviter tout dommage pendant le transport

1. INFORMATION ON SAFETIES

- Only switch on the machine when the mixer blade is immersed.
- To stop the mixer release the control lever (CL).
- Switch off and disconnect from power before cleaning.
- Do not allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning.
- This machine must only be used for food. For any other use, please contact us.
- Improper use of this product may cause injury and damage.
- It should only be connected to right mains power sources.
- **PLEASE READ THE INSTRUCTION THOROUGHLY BEFORE USING THE EQUIPEMENT FOR SAFETY, AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.**
- In case of an accidental immersion of the motor, be careful of any electrocution shock: disconnect immediately the plug of the machine.

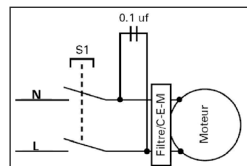
2. TECHNICAL FEATURES

- Light, fast, efficient and robust
- Detachable, easy to clean
- Blade Ti-Metal easy to remove Stand and bell stainless steel for a perfect hygiene
- Variable speed
- Ergonomic and silent
- Multifunction through various accessories (standard or emulsifier blade, skimmer or beater disc, whisk, ricer tool, bowl cutter, bowl 1 or 3 liters)

MODEL	pro.equip 160	pro.equip 190
VOLTAGE	220V - 240V	220V - 240V
POWER	220W	250W
SPEED	3000 - 13 000 rpm	3000 - 13 000 rpm
TOTAL LENGTH	395 mm	425 mm
TUBE LENGTH	160 mm	190 mm
DIAMETER	70 mm	70 mm
NET WEIGHT	0,990 Kg	1,2 Kg
NOISE LEVEL	60 dB	60 dB

3. ELECTRICAL REQUIREMENTS

- The mixer of a class 2 category (double insulation) powered by a single phase alternating current and does not require a "U" ground plug.
- A differential circuit breaker and one 10A fuse is required. You must provide a 10/16A single phase current socket.
- Always verify that your power supply corresponds to that indicated on the plate on the motor unit and that it can take the amperage.

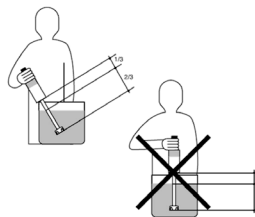


4. USE

- Indispensable for preparation : such as soups, salad dressings, sauces, mayonnaise, etc.
- For healthcare institutions : Purée vegetables such as tomatoes, celery, carrots purée, fruits cream

5. OPERATING

- It has been designed to work in containers holding up to 8 liter (2 gallons).
- It allows you to mix, in small quantities, directly in pots.
- For maximum efficiency we suggest to hold the mixer in an oblique position without placing the blade protector on the bottom of the cooking pot.
- Keep the mixer by the handle with one hand, putting a finger on the trigger (without pressing).
- Now press the trigger, the mixer is running.
- To stop the machine, release the trigger.



**Never operate the mixer excluding container.
After use unplug the mixer.**

6. CLEANING



**Never clean the appliance with a water jet.
Never immerse the motor unit in a liquid.**

Cleaning procedure :

- To operate the device, dip tube with a bell in clear water for 3 seconds to clean the inside of the bell.
Disconnect the plug from the mixer is essential.
- Clean up with water, if necessary with detergent.
- Clean the handle with a sponge or damp cloth.
- Use the wall bracket for storage of the mixer.

7. MAINTENANCE

It is advisable to periodically check :

- The condition of the power cord.
- The tightness of the dip tube.
- The sharpening of the blade.

8. WARRANTY

The legal warranty applies to this product. All claims must be made immediately after discovery. The warranty claim may be made by the purchaser or a third party.

The warranty does not apply if:

- Misuse or false manipulation
- Storage untreated
- Wrong connection or installation
- Violence in the unit or any other outside influence

WE RECOMMEND THAT YOU CAREFULLY READ THE USER MANUAL THAT WILL PROVIDE IMPORTANT INFORMATION

NOTE :

- If your device does not work properly, thank you check in advance whether improper handling or power failure is not the cause of this dysfunction.
- Please provide in all cases the following information:
 - o Designation of the unit / type / brand
 - o The most accurate description of the malfunction or failure
- Please protect very well the appliance and put it upright in the box, to avoid damage during transportation

1. INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERHEIT

- Nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn das Messer in die Speisen eingetaucht ist.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es aus der Flüssigkeit nehmen
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Achten Sie bei der Verwendung oder bei der Reinigung darauf, dass keine Flüssigkeit in den Motor dringt.
- Eine unsachgemäße Verwendung dieses Geräts kann zu Verletzungen und Schäden führen.
- Dieses Gerät ist nur für Lebensmittelzubereitungen bestimmt. Für andere Verwendungen wenden Sie sich bitte zuerst an uns.
- Das Gerät darf nur an eine geeignete Netzstromquelle angeschlossen werden.
- **LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF.**

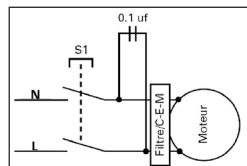
2. TECHNISCHE DATEN

- Leicht, schnell, effizient und robust
- Abnehmbarer, reinigungsfreundlicher Mixfuß.
- Leicht herausnehmbare Messer aus Ti-Metall. Mixfuß und Glocke für eine perfekte Hygiene aus Edelstahl.
- Stufenschalter
- Ergonomisch und leise
- Multifunktionsgerät dank zahlreichen Zubehörs (Standard- oder Emulgiermesser, Quirl- oder Emulgierscheiben, abnehmbare Schneebesen, Pürierfuß, Cutterbecher, 1 l- oder 3 l-Mixbecher)

MODELL	pro.equip 160	pro.equip 190
SPANNUNG	220V - 240V	220V - 240V
MAX. LEISTUNG	220W	250W
DREHZAHL	3000 - 13 000 U/min	3000 - 13 000 U/min
GESAMTLÄNGE	395 mm	425 mm
STABLÄNGE	160 mm	190 mm
DURCHMESSER	70 mm	70 mm
NETTOGEWICHT	0,990 Kg	1,2 Kg
GERÄUSCHPEGEL	60 dB	60 dB

3. SCHALTPLANMÖGLICHE ZUBEREITUNGEN

- Dieses Gerät der Klasse II (doppelte Isolation) wird mit Einphasen-Wechselstrom betrieben und benötigt keine Erdung.
- Der Universalmotor ist funktentstört.
- Die Installation muss mit einem Fehlerstromschutzschalter und einer 10ASicherung geschützt werden.
- Sehen Sie eine genormte Einphasensteckdose 10/16 A vor.
- Überprüfen Sie, dass die Spannung des Netzanschlusses der auf dem Typenschild am Gerät angegebenen Spannung entspricht.

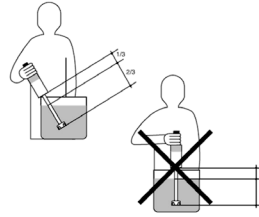


4. MÖGLICHE ZUBEREITUNGEN

- Mit dem Mixer können Saucen zubereitet und emulgiert werden.
- Er ermöglicht das Zerkleinern und Mischen kleiner Mengen hervorragender sämiger Suppen, aber auch die Zubereitung von Panaden, kleinen Gemüsewürfelchen (Brunoise), Spinat, Salaten, gehacktem Kohl, Pfannkuchenteig, Mayonnaisen usw.
- Babykost und Diätmahlzeiten: Fein püriertes Gemüse, Breis, Obstcremes usw.

5. VERWENDUNG

- Mit dem Stabmixer mit einem Messer können die meisten Speisenzubereitet werden.
- Er wurde für die Verarbeitung kleiner Mengen konzipiert.
- Für eine optimale Effizienz empfehlen wir, das Gerät schräg zu halten, ohne dass die Schutzglocke den Boden des Topfes berührt, wie im Schema daneben dargestellt (2/3 des Stabes sind eingetaucht).
- Halten Sie den Mixer mit einer Hand am Griff fest und legen Sie einen Finger auf den Schalter (ohne zu drücken).
- Drücken Sie dann auf den Schalter, um das Gerät einzuschalten.
- Zum Stoppen des Geräts lassen Sie den Schalter los.



**Lassen Sie das Gerät niemals leer außerhalb eines Behälters laufen.
Ziehen Sie nach der Benutzung den Stecker des Geräts aus der Steckdose.**

6. PFLEGE



**Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl.
Tauchen Sie den Motorblock niemals unter Wasser.**

Reinigungsverfahren :

- Lassen Sie das Gerät mit Stab und Glocke 3 Sekunden in sauberem Wasser laufen, um das Innere der Glocke zu säubern. Ziehen Sie anschließend unbedingt den Netzstecker des Stabmixers.
- Reinigung des Mixfußes mit klarem Wasser, bei Bedarf mit Geschirrspülmittel.
- Reinigung des Griffes mit einem leicht feuchten Schwamm oder Tuch.
- Verwenden Sie die Wandhalterung, um Ihr Gerät zu verstauen.

7. WARTUNG

Folgendes sollte regelmäßig kontrolliert werden :

- Der gute Zustand des Netzanschlusskabels.
- Die Dichtheit des Stabs.
- Die Schärfe des Messers.

8. GARANTIE

Für dieses Produkt gilt die gesetzliche Garantie. Reklamationen müssen sofort nach der Feststellung des Defekts gemacht werden. Die Garantie kann vom Käufer oder einer dritten Person in Anspruch genommen werden.

Folgende Fälle sind von der Garantie ausgeschlossen:

- unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Geräts
- unsachgemäße Lagerung
- fehlerhafter Anschluss oder unsachgemäße Installation
- Ausübung von Gewalt oder andere äußere Einflüsse

WIR EMPFEHLEN IHNEN, DAS BENUTZERHANDBUCH AUFMERKSAM ZU LESEN, DA ES WICHTIGE INFORMATIONEN ENTHÄLT.

ANMERKUNG :

- Wenn Ihr Gerät nicht korrekt funktioniert, prüfen Sie bitte zunächst, ob nicht eine unsachgemäße Handhabung oder ein Stromausfall die Ursache dieser Funktionsstörung ist.
- Geben Sie bitte auf alle Fälle die folgenden Informationen an:
 - o Bezeichnung des Geräts / Typ / Marke
 - o Eine möglichst präzise Beschreibung der Funktionsstörung oder der Panne
- Im Fall einer Rücksendung bitten wir Sie, das Gerät zu schützen und aufrecht in seine Packung zu stellen, um Transportschäden zu vermeiden.

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Poner el aparato en marcha únicamente cuando la cuchilla o los accesorios están en contacto con el producto.
- Apagar el aparato antes de extraer el líquido
- Apagar y desenchufar el aparato antes de limpiarlo
- No dejar entrar ningún líquido en el bloque motor durante el uso o limpieza del aparato.
- Cuidado al utilizar este producto porque comporta una cuchilla en movimiento, riesgos de cortes.
- Cuidado : No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia.
- El aparato debe conectarse a una fuente de alimentación adecuada
- **LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y GUARDE ESTE MANUAL.**

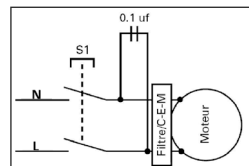
2. DATOS TECNICOS

- Ligero, rápido, eficiente y robusto,
- Pie desmontable, fácil de limpiar
- Cuchillos Ti-Metal fácil de desmontar Pie y campana en acero inoxidable para una higiene perfecta
- Velocidad regulable
- Ergonómico y silencioso
- Un valioso compañero de trabajo con sus numerosos accesorios.(Cuchilla estándar o Cuchilla emulsionadora, Disco batidor ou emulsionador, Varillas extraíbles, pie pasapuré, bol cutter, bol 1 o 3 litros)

MODEL	pro.equip 160	pro.equip 190
TENSIÓN	220V - 240V	220V - 240V
POTENCIA MAX	220W	250W
VARIADOR	3000 - 13 000 Tr/min	3000 - 13 000 Tr/min
LARGO TOTAL	395 mm	425 mm
LARGO TUBO	160 mm	190 mm
DIÁMETRO	70 mm	70 mm
PESO NETO	0,990 Kg	1,2 Kg
RUÍDO	60 dB	60 dB

3. ESQUEMA ELÉCTRICO

- El aparato de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra.
- El motor de tipo universal es antiparasitario.
- La instalación deberá estar protegida con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.
- Prever un enchufe 10/16A monofásico normalizado.
- Comprobar la concordancia entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la chapa descriptiva del cargador.

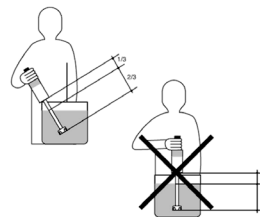


4. UTILIZACIÓN

- Permite realizar y emulsionar las salsas
- Permite triturar y mezclar pequeñas cantidades de excelentes potajes, sopas de pan, espinaca, ensaladas, col triturado, base para crepes, salsas, mayonesas, etc...
- Para las guarderías y para cocina de regimen : pure de verduras finamente pulverizada, papillas, pure de zanahorias, papillas de frutas etc...

5. FUNCIONAMIENTO

- Con su única cuchilla, realiza la mayor parte de las preparaciones. Fue estudiado para triturar pequeñas cantidades.
- Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición oblicua sin posar la campana de protección en el fondo de la olla según dibujo a continuación (altura de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo).
- Aguantar el triturador con una mano, por la empuñadura, poniendo un dedo sobre la tecla de mando (sin pulsarla).
- Pulsar ahora la tecla de mando para poner en marcha el aparato. Para parar el aparato, dejar de pulsar la tecla de mando



No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia
Después de su uso, desenchufe el aparato

6. MANTENIMIENTO



NO LIMPIAR nunca con chorro de agua.
NO SUMERGIR el bloque motor en ningún líquido.

Procedimiento de limpieza :

- Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos. Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico del aparato
- Limpieza del pie con agua clara y si necesario con detergente.
- Limpieza de la empuñadura con un trapo un poco húmedo.
- Utilizar el soporte de pared para colocarlo.

7. MANTENIMIENTO

Se aconseja comprobar periódicamente :

- El buen estado del cable de alimentación.
- La estanqueidad del tubo.
- El afilado de la cuchilla.

8. GARANTIA

La garantía legal se aplica a este producto. Todos los reclamos deben realizarse inmediatamente después de el descubrimiento. La reclamación puede realizarse por el comprador o un tercer partido.

La garantía no se aplica en los siguientes casos:

- Uso incorrecto o manipulación incorrecta del aparato,
- Mal almacenamiento
- Una mala conexión o instalación
- Violencia en el aparato o cualquier otra influencia externa

RECOMENDAMOS QUE USTED LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE UTILIZACION QUE MENCIONA INFORMACIÓN IMPORTANTE

NOTA:

- Si su aparato no funciona bien, compruebe por adelantado si una mala manipulación o un fallo de alimentación es la causa de esta disfunción
- En todos los casos, proporcione la siguiente información :
 - o Designación del aparato / tipo / marca
 - o La descripción la más precisa de la disfunción
- En caso de una devolución, proteger el aparato y ponerlo verticalmente en su caja para evitar daños durante el transporte

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

- Mettere in funzione l'apparecchio esclusivamente quando il coltello è in immersione
- Spegnerlo prima di rimuoverlo dal liquido
- Spegnerlo e scollegare l'apparecchio prima di pulirlo
- Non consentire l'ingresso di liquidi nel motore durante l'utilizzo o la pulizia
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare danni e infortuni
- Il presente apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per preparazioni alimentari: per qualunque altro utilizzo è necessario consultarci
- L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una fonte di alimentazione adeguata
- **LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO E CONSERVARE QUESTO MANUALE.**

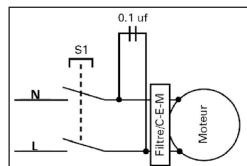
2. DATI TECNICI

- Leggero, rapido, efficace e resistente
- Asta smontabile, facile da pulire
- Coltello in titanio facile da smontare, Asta e campana in acciaio Inox per un'igiene perfetta
- Variatore di velocità
- Ergonomico e silenzioso
- Multifunzione grazie ai vari accessori (coltello standard o miscelatore, disco sbattitore o miscelatore, frusta removibile, asta passa-purè, tritatutto, bicchiere 1 o 3 litri)

MODELLO	pro.equip 160	pro.equip 190
TENSIONE	220V - 240V	220V - 240V
POTENZA MAX	220W	250W
VELOCITÀ	3.000 - 13.000 giri/min	3.000 - 13.000 giri/min
LUNGHEZZA TOTALE	395 mm	425 mm
LUNGHEZZA ASTA	160 mm	190 mm
DIAMETRO	70 mm	70 mm
PESO NETTO	0,990 Kg	1,2 Kg
LIVELLO RUMORE	60 dB	60 dB

3. SCHEMA ELETTRICO

- Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) viene alimentato con corrente monofase e non richiede presa di terra.
- Il motore di tipo universale è schermato.
- L'impianto dovrà essere protetto con disgiuntore differenziale e fusibile di calibro 10A.
- Prevedere una presa di corrente 10/16A monofase normalizzata.
- Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio.

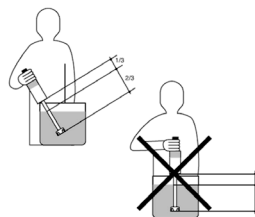


4. UTILIZZO

- Il mixer consente di realizzare e di miscelare salse.
- Consente di tritare e di miscelare, in piccole quantità, eccellenti minestre vellutate, ma anche: zuppe, verdure a dadini, spinaci, insalate, triti di verdure, impasti, maionese, ecc.
- Per i bambini e le diete: purè di verdure finemente sminuzzate, pappe, creme di frutta, ecc.

5. FUNZIONAMENTO / PRECAUZIONI D'USO DELL' APPARECCHIO

- Con il suo unico coltello, il mixer realizza la maggior parte delle preparazioni.
- È stato studiato per piccoli quantitativi di cibo.
- Per ottenere la massima efficacia, consigliamo di tenere l'apparecchio in posizione obliqua, senza toccare il fondo del recipiente con la campana di protezione, come indicato nel disegno a lato (immergere l'asta per 2/3)
- Tenere il mixer con una mano, dall'impugnatura, mettendo un dito sul pulsante (senza premere).
- Premere poi il pulsante: l'apparecchio è in funzione.
- Per arrestare l'apparecchio, rilasciare il pulsante.



Non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto, al di fuori del recipiente. Dopo l'utilizzo, scollegare la presa dell'apparecchio.

6. MANUTENZIONE



Non pulire mai l'apparecchio sotto un getto d'acqua. Non immergere mai il blocco motore nei liquidi.

Procedura per la pulizia :

- Mettere in funzione l'apparecchio e immergere l'asta per immersione e la campana in acqua pulita per 3 secondi, quindi pulire l'interno della campana. È assolutamente necessario scollegare la presa del Mixer.
- Pulire l'asta con acqua pulita, se necessario con un detersivo per piatti.
- Pulire l'impugnatura con una spugna o un panno leggermente umido.
- Utilizzare il supporto a muro per riporre l'apparecchio.

7. PULIZIA

È bene verificare periodicamente :

- Che il cavo di alimentazione sia in buono stato.
- Che l'asta per immersione non abbia perdite.
- Che il coltello sia affilato.

8. GARANZIA

Questo prodotto è coperto dalla garanzia prevista dalla legge. Eventuali reclami devono essere presentati immediatamente, nel momento in cui vengono rilevati dei problemi. La richiesta di assistenza in garanzia può essere fatta dall'acquirente o da terzi.

La garanzia non è applicabile nei seguenti casi:

- Scorretto utilizzo o manipolazione dell'apparecchio,
- Conservazione inadeguata
- Problemi dovuti a uno scorretto collegamento o all'impianto
- Danni causati da urti, cadute o altri fattori esterni

CONSIGLIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE DELL'UTENTE, CHE FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI

NOTA :

- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, verificare che il problema non sia dovuto a un utilizzo scorretto o alla rete elettrica.
- In ogni caso, fornire le seguenti informazioni:
 - o Nome dell'apparecchio / tipo / marca
 - o Una descrizione precisa del malfunzionamento o del guasto
- In caso di restituzione, proteggere adeguatamente l'apparecchio e metterlo in posizione verticale nella sua scatola, per evitare danni durante il trasporto.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Stel het apparaat alleen in werking als het mes ondergedompeld is
- Zet het apparaat uit voordat u het terugtrekt
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoon maakt
- Zorg dat er geen vloeistof in de motor kan komen tijdens het gebruik of het schoonmaken
- Verkeerd gebruik van dit apparaat kan leiden tot verwondingen en schade
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor voedselbereiding; neem contact met ons op voor andere toepassingen
- Steek de stekker van het apparaat altijd in een stopcontact met de juiste netspanning
- **LEES DE INSTRUCTIES AANDACHTIG VOOR GEBRUIK VAN HET APPARAAT EN BEWAAR DEZE HANDLEIDING**

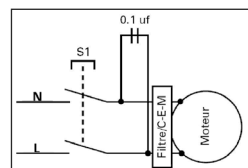
2. TECHNISCHE GEGEVENS

- Licht, snel, efficiënt en stevig
- Uitneembare voet, eenvoudig schoon te maken
- Eenvoudig uitneembare Ti-Metaal messen
- Voet en meskap van RVS voor een perfecte hygiëne
- Snelheidsregelaar
- Ergonomisch en stil
- Multifunctioneel dankzij verschillende accessoires (standaard- of emulgeermes, garde- of emulgeerschijven, afneembare garden, pureerstaaf, snijkom, 1 of 3 liter bol)

MODEL	pro.equip 160	pro.equip 190
SPANNING	220V - 240V	220V - 240V
MAX. VERMOGEN	220W	250W
SNELHEID	3.000 - 13.000 rpm	3.000 - 13.000 rpm
TOTALE LENGTE	395 mm	425 mm
STAAFLENGTE	160 mm	190 mm
DIAMETER	70 mm	70 mm
NETTOGEWICHT	0,990 Kg	1,2 Kg
GELUID	60 dB	60 dB

3. ELECTRISCH SCHEMA

- Dit apparaat van klasse II (dubbele isolatie) wordt gevoed met eenfasige wisselstroom en behoeft geen geaard stopcontact.
- De universele motor is ontstoord.
- De installatie dient te worden beschermd door een aardlekschakelaar en een zekering van 10A.
- Zorg voor een standaard 10/16A monofase stopcontact.
- Controleer of de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met de waarde op het typeplaatje van het apparaat.

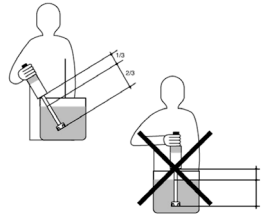


4. GEBRUIK

- Met deze staafmixer kunnen sauzen bereid en opgeklopt.
- Kleine hoeveelheden heerlijke gebonden soepen kunnen worden gemaald en gemixt, maar ook panades, brunoises, spinazie, salades, gehakte kool, pannenkoekenbeslag, mayonaise, enz...
- Voor crêches en diëten: fijngemalen groentepuree, pap, vruchtencrème, etc...

5. WERKING / VOORZORGSMAATREGELEN

- Dankzij het unieke mes is deze staafmixer geschikt voor de meeste voedselbereidingen.
- Het is ontworpen voor het verwerken van kleine hoeveelheden.
- Voor een efficiënt gebruik raden wij aan het apparaat schuin te houden en de meskap niet te laten rusten op de bodem van de pan, zoals hiernaast afgebeeld (op 2/3 van de staaf).
- Hou de staafmixer met één hand vast en hou een vinger op de schakelaar (zonder deze in te drukken).
- Druk op de schakelaar, het apparaat start.
- Laat de schakelaar los om het apparaat uit te zetten.



**Laat het apparaat nooit onbelast en buiten de pan draaien.
Trek de stekker uit het stopcontact na gebruik.**

6. ONDERHOUD



**Maak het apparaat nooit schoon onder een straal water.
Dompel het motorgedeelte nooit in een vloeistof.**

Schoonmaken :

- Laat het apparaat, met de staaf en de meskap, drie seconden lang in helder water draaien om de binnenkant van de meskap schoon te maken. Trek de stekker van de staafmixer altijd uit het stopcontact.
- Maak de voet schoon met water, zo nodig met afwasproduct.
- Maak de handgreep schoon met een licht vochtige spons of doek.
- Gebruik de ophangbeugel om het apparaat op te bergen.

7. ONDERHOUD

Wij raden om de volgende punten regelmatig te controleren :

- De staat van de voedingskabel.
- De waterdichtheid van de staaf.
- De scherpte van het mes.

8. GARANTIE

De wettelijke garantie is van toepassing op dit product. Klachten dienen onmiddellijk na ontdekking van de problemen te worden gemeld. Het beroep op de garantie kan worden gedaan door de koper of een derde partij.

De garantie is niet van toepassing op onder meer de volgende gevallen:

- Verkeerd gebruik van het apparaat of verkeerde handling
- Verkeerde berging
- Verkeerde aansluiting of installatie
- Geweld ten aanzien van het apparaat of ieder ander, extern oorzaak

WIJ RADEN U AAN OM DE GEBRUIKERSHANDLEIDING, WAARIN BELANGRIJKE INFORMATIE STAAT, AANDACHTIG TE LEZEN

OPMERKINGEN :

- Als uw apparaat niet naar behoren werkt, kunt u eerst controleren of een verkeerde handling of een stroomstoring de oorzaak kan zijn van het slecht functioneren.
- Geef in alle gevallen de volgende informatie:
 - o Naam / / type / merk van het apparaat
 - o Een zo nauwkeurig mogelijke omschrijving van de slechte werking of het probleem
- Stuur u het apparaat retour? Zorg dat het apparaat goed is beschermd en dat het rechtop staat in de doos om schade tijdens transport te voorkomen.

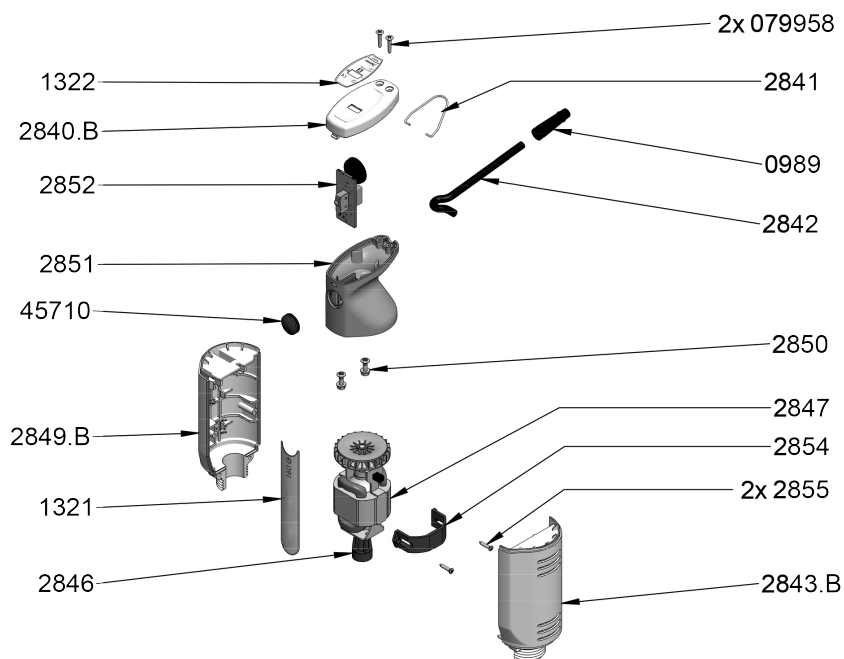
MIXEUR pro.equip 160

Ref. vente	Libellé de vente FR	Libellé de vente EN	Libellé de vente DE
0550	COUTEAU EMULSIONNEUR DYNAMIX AVEC VIS	EMULSIFYING KNIFE DYNAMIX	EMULGIERMESSER MIT SCHRAUBE
0551	COUTEAU STANDARD DYNAMIX AVEC VIS	STANDARD KNIFE DYNAMIX	MESSER 2 KLINGEN MIT SCHRAUBE
0552	DISQUE BATTEUR DYNAMIX AVEC VIS	BEATER DISC DYNAMIX	SCHLAGSCHEIBE MIT SCHRAUBE
0553	DISQUE EMULSIONNEUR	WHISK DISC DYNAMIX	QUIRLSCHEIBE MIT SCHRAUBE
0632	BAGUE D'ETANCHEITE DOUBLE LEVRE 4-12-6	WATERPROOF SEAL	LAGER
0637	BAGUE AUTOLUBRIFIANTE 4-8-8	AUTOLUBRICATING RING	DICHTRING
0744	GOUPILLE 3X20	PIN 3X20	STIFT 3 x 20
07995 8	VIS TFB 3.9X19	SCREWS TBF 3.9X19	GRIFFSCHRAUBEN
0857	PALIER ALU	ALUMINIUM BEARING HOLDER	WELLENFÜHRUNG
0989	PASSE FIL DYNAMIX 220- 240V	STRAIN RELIEF FOR DYNAMIX	ZUGENTLASTUNG 220- 240V
1321	ETIQUETTE MIXEUR PRO EQUIP 160	PRO EQUIP 160 LABEL	AUFKLEBER PRO EQUIP160
1322	ETIQUETTE D'IDENTIFICATION PRO EQUIP	LABEL WITH SERIAL NUMBER	TYPENSCHILD
2840.B	COUVERCLE BLANC	WHITE COVER	WEIß DECKEL
2841	ACCROCHE MIXEUR	HOOK	BÜGEL
2842	CORDON ALIMENTATION 220-240V 50-60Hz EN 3 METRES	POWER CORD	KABEL 220-240V 3M
2843.B	POIGNEE DROITE BLANCHE	WHITE RIGHT HANDLE	WEIß MOTORGEHÄUSE RECHTS
2844	ARBRE TRANSMISSION + MOYEU + JOINT	SHAFT AND BEARING	WELLE MIT LAGER UND KUPPLUNG
2845	PIED DE 160 EQUIPE PALIER + BAGUE + JOINT	FOOT ASSEMBLY + RING + SEAL	FUß KOMPLETT
2846	CAGE ACCOUPLEMENT	COUPLING	KUPPLUNG
2847	MOTEUR 220-240V 50- 60Hz D160	MOTOR 220-240V	MOTOR KOMPLETT 220- 240 V - D160
2849.B	POIGNEE GAUCHE BLANCHE	WHITE LEFT HANDLE	WEIß MOTORGEHÄUSE LINKS
2850	VIS + RONDELLE + ECROU POIGNEE (2)	SCREWS + WASHER + HANDLE NUTS (2)	MOTORSCHRAUBEN
2851	CAPOT GRIS	HOOD	GRIFFSCHALE MIT LOCH
2852	CIRCUIT COMMANDE + VARIATEUR	CIRCUIT BOARD	PLATINE DREHZAHREGULIERUN G 220-240V
2854	CEINTURE MOTEUR	MOTOR BELT	MOTORHALTERUNG
2855	VIS CEINTURE MOTEUR (2)	SCREWS FOR MOTOR BELT	SCHRAUBEN FÜR MOTORHALTERUNG
2859	JOINT ARBRE DE TRANSMISSION	DRIVING SHAFT JOINT	O-RING
2860	MOYEU ACCOUPLEMENT DYNAMIX	COUPLING HUB	KUPPLUNG MIT STIFT
45710	BOUCHON DE PROTECTION (L'UNITE)	HANDLE CAP PROTECTORS (ONE)	SCHALTERABDECKUNG

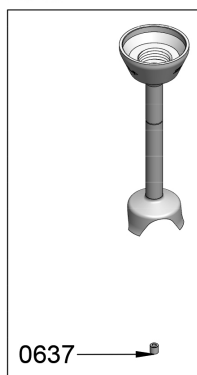
MIXEUR pro.equip 160

Ref. vente	Libellé de vente ES	Libellé de vente IT	Libellé de vente NL
0550	CUCHILLA EMULSIONADORA DYNAMIX	COLTELLO EMULSIONATORE CON VITE	EMULGEERMES MET SCHROEF
0551	CUCHILLA STANDARD DYNAMIX	COLTELLO STANDARD	STANDAARDMES MET SCHROEF
0552	DISCO BATIDOR DYNAMIX	DISCO SBATTITORE CON VITE	GARDE MET SCHROEF
0553	DISCO W (EMULSIONADOR)	DISCO EMULSIONATORE CON VITE	EMULGEERSCHIJF MET SCHROEF
0632	RETEN DE ESTANQUEDAD	ANELLO DI TENUTA	DICHTINGSRING MET DUBBELE RING
0637	CASQUILLO AUTOLUBRICANTE	BRONZINA AUTOLUBRIFICANTE	ZELFSMERENDE DICHTINGSRING
0744	PASADOR 3 X20	SPINA ELASTICA 3 x 20	PIN 3 x 20
07995 8	TORNILLOS TFB 3.9X19	COPPIA VITI COPERCHIO IMPUGNATURA	SCHROEF VOOR DEKSEL OF HANDVAT (BEIDE)
0857	SOPORTE PALIER ALU	SUPPORTO ALLUMINIO	ALUMINIUM LAGER
0989	PASADOR CABLE PARA DYNAMIX	GOMMINO PASSACAVO 220-240V	Snoerverloop 220-240 V
1321	CINTA ADHESIVA PRO EQUIP 160	STRISCIA DECORATA PRO EQUIP 160	PRO EQUIP 160- ETIKET
1322	ETIQUETA DE IDENTIFICACION	ETICHETTA DI IDENTIFICAZIONE	IDENTIFICATIEGEGEDEN S
2840.B	TAPADERA BLANCO	COPERCHIO BIANCO	WIT DEKSEL
2841	GANCHO (ALAMBRE)	GANCETTO DI SUPPORTO	MIXERHAAK
2842	CABLE DE ALIMENTACION 220-240V	CAVO DI ALIMENTAZIONE 220- 240V - 3M	VOEDINGSSNOER EUROPA 220-240V - 3M
2843.B	EMPUNADURA DERECHA BLANCA	CARTER DESTRO MANIGLIA BIANCA	RECTERHANDVAT WIT
2844	ARBOL DE TRANSMISION	ALBERINO DI TRASMISSIONE	KOPPELINSNAAF + NAAF + O-RING
2845	PIE (PALIER + ANILLO + JUNTA)	PIEDE CON TENUTE 160 MM (NO ALBERO)	STAAF MET OVERLOOP + DICHTINGSRING + O- RING
2846	CAJA DE ACOPLAMIENTO	GIUNTO DI ACCOPIAMENTO	KOPPELINGSBLOK
2847	MOTOR 220-240V	MOTORE COMPLETTO 220-240 V - D160	MOTOR 220-240 V - D160
2849.B	EMPUNADURA IZQUIERDA BLANCA	CARTER SINISTRO MANIGLIA BIANCA	LINKERHANDVAT WIT
2850	TORNILLOS + ARANDELA + TUERCA EMP (2)	COPPIA VITI IMPUGNATURA CON RONDELLA E DADO	SCHROEF + RING + HANDVATMOER (BEIDE)
2851	CAPO	IMPUGNATURA	KAP
2852	CIRCUITO DE MANDO	CIRCUITO DI COMANDO 220-240V	BEDIENINGSCIRCUIT + REGELAAR 220-240 V
2854	ABRAZADERA MOTOR	SEMIGUSCIO PER MOTORE	RIEM VOOR MOTOR
2855	TORNILLOS ABRAZADERA MOTOR (2)	VITI PER SEMIGUSCIO PER MOTORE	SCHROEF VOOR MOTORRIEM
2859	JUNTA PARA ARBOL DE TRANSMISION	GUARNIZIONE OR ALBERO	O-RING VOOR KOPPELINGSAS
2860	PINON DE ACOPLAMIENTO	MOZZO DI ACCOPIAMENTO	KOPPELINSNAAF
45710	TAPON DE PROTECCION (LA UNIDAD)	GOMMINO DI PROTEZIONE (COPPIA)	BESCHERMDOP (STUK)

MIXEUR pro.equip 160



2845

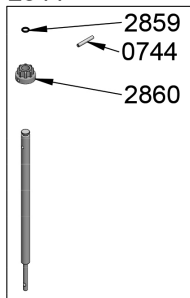


0637

0857

0632

2844



2859

0744

2860

0550

0551

0552

0553

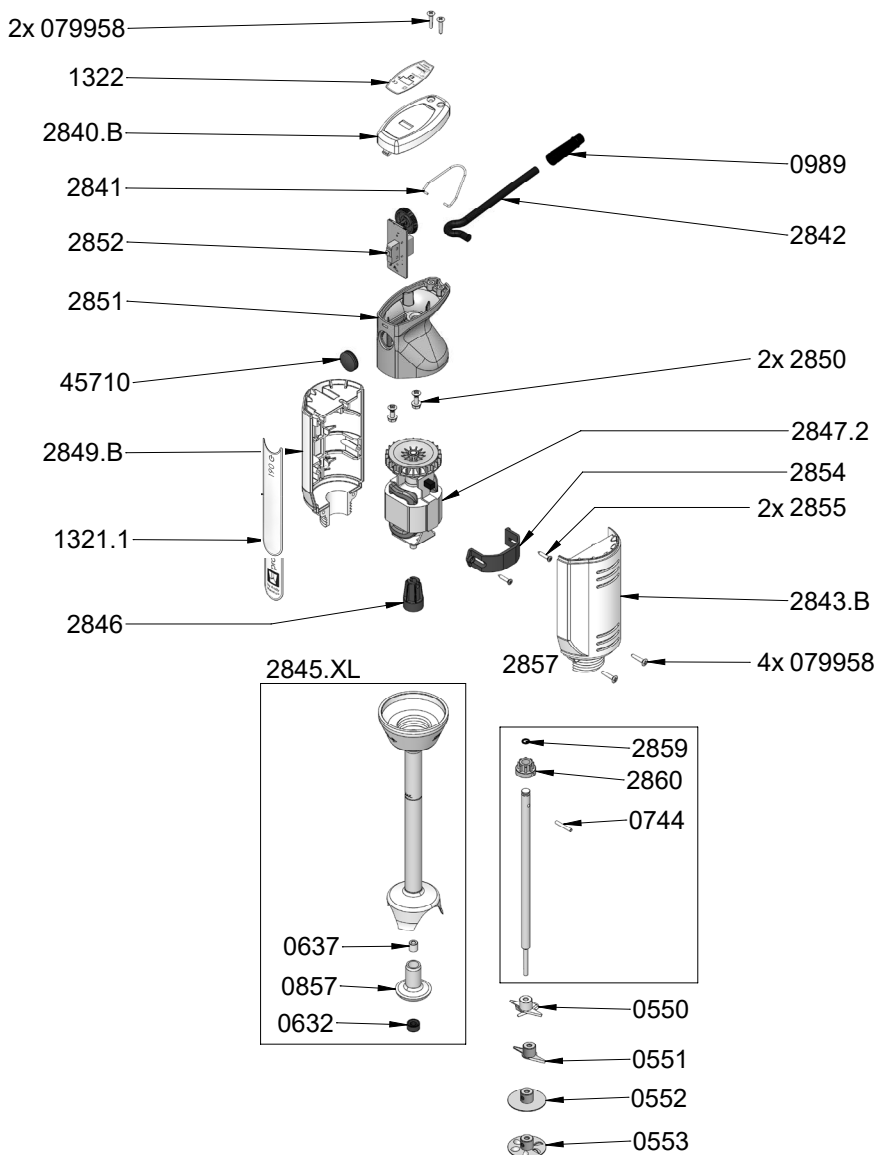
MIXEUR pro.equip 190

Ref. vente	Libellé de vente FR	Libellé de vente EN	Libellé de vente DE
0550	COUTEAU EMULSIONNEUR AVEC VIS	EMULSIFYING KNIFE	EMULGIERMESSER MIT SCHRAUBE
0551	COUTEAU STANDARD AVEC VIS	STANDARD KNIFE	MESSER 2 KLINGEN MIT SCHRAUBE
0552	DISQUE BATTEUR AVEC VIS	BEATER DISC	SCHLAGSCHEIBE MIT SCHRAUBE
0553	DISQUEEMULSIONNEUR AVEC VIS	WHISK DISC	QUIRLSCHEIBE MIT SCHRAUBE
0632	BAGUE D'ETANCHEITE DOUBLE LEVRE 4-12-6	WATERPROOF SEAL	LAGER
0637	BAGUE AUTOLUBRIFIANTE 4-8-8	AUTOLUBRICATING RING	DICHTRING
0744	GOUPILLE 3X20	PIN 3X20	STIFT 3 x 20
079958	VIS TFB 3.9X19	SCREWS TBF 3.9X19	GRIFFSCHRAUBEN
0857	PALIER ALU	ALUMINIUM BEARING HOLDER	WELLENFÜHRUNG
0989	PASSE FIL 220-240V	STRAIN RELIEF FOR	ZUGENTLASTUNG 220-240V
1321.1	ETIQUETTE MIXEUR PRO EQUIP 190	PRO EQUIP 190 LABEL	AUFKLEBER PRO EQUIP 190
1322	ETIQUETTE D'IDENTIFICATION PRO EQUIP	LABEL WITH SERIAL NUMBER	TYPENSCHILD
2840.B	COUVERCLE BLANC	WHITE COVER	WEIß DECKEL
2841	ACCROCHE MIXEUR	HOOK	BÜGEL
2842	CORDON ALIMENTATION 220-240V 50-60Hz EN 3 METRES	POWER CORD	KABEL 220-240V 3M
2843.B	POIGNEE DROITE BLANCHE	WHITE RIGHT HANDLE	WEIß MOTORGEHÄUSE RECHTS
2845.X L	PIED DE 190 EQUIPE PALIER + BAGUE + JOINT	190 MIXER TOOL	LANGER FUß
2846	CAGE ACCOUPLEMENT	COUPLING	KUPPLUNG
2847.2	MOTEUR 220-240V - D190	D190 220-240 V MOTOR	KOMPLETT MOTOR 220-240 V - D190
2849.B	POIGNEE GAUCHE BLANCHE	WHITE LEFT HANDLE	WEIß MOTORGEHÄUSE LINKS
2850	VIS + RONDELLE + ECROU POIGNEE (2)	SCREWS + WASHER + HANDLE NUTS (2)	MOTORSCHRAUBEN
2851	CAPOT GRIS	HOOD	GRIFFSCHALE MIT LOCH
2852	CIRCUIT COMMANDE + VARIATEUR	CIRCUIT BOARD	PLATINE DREHZAHREGULIERUNG 220-240V
2854	CEINTURE MOTEUR	MOTOR BELT	MOTORHALTERUNG
2855	VIS CEINTURE MOTEUR (2)	SCREWS FOR MOTOR BELT	SCHRAUBEN FÜR MOTORHALTERUNG
2857	ARBRE TRANSMISSION 190	190 SHAFT & BEARING	190 WELLE MIT LAGER UND KUPPLUNG
2859	JOINT ARBRE DE TRANSMISSION	DRIVING SHAFT JOINT	O-RING
2860	MOYEU ACCOUPLEMENT DYNAMIX	COUPLING HUB	KUPPLUNG MIT STIFT
45710	BOUCHON DE PROTECTION (L'UNITE)	HANDLE CAP PROTECTORS (ONE)	SCHALTERABDECKUNG

MIXEUR pro.equip 190

Ref. vente	Libellé de vente IT	Libellé de vente ES	Libellé de vente NL
0550	COLTELLO EMULSIONATORE CON VITE	CUCHILLA EMULSIONADORA DYNAMIX	EMULGEERMES MET SCHROEF
0551	COLTELLO STANDARD	CUCHILLA STANDARD DYNAMIX	STANDAARDMES MET SCHROEF
0552	DISCO SBATTITORE CON VITE	DISCO BATIDOR DYNAMIX	GARDE MET SCHROEF
0553	DISCO EMULSIONATORE CON VITE	DISCO W (EMULSIONADOR)	EMULGEERSCHIJF MET SCHROEF
0632	ANELLO DI TENUTA	RETEN DE ESTANQUEDAD	DICHTINGSRING MET DUBBELE RING
0637	BRONZINA AUTOLUBRIFICANTE	CASQUILLO AUTOLUBRICANTE	ZELFSMERENDE DICHTINGSRING
0744	SPINA ELASTICA 3 x 20	PASADOR 3 X20	PIN 3 x 20
079958	COPPIA VITI COPERCHIO IMPUGNATURA	TORNILLOS TFB 3.9X19	SCHROEF VOOR DEKSEL OF HANDVAT (BEIDE)
0857	SUPPORTO ALLUMINIO	SOPORTE PALIER ALU	ALUMINIUM LAGER
0989	GOMMINO PASSACAPO 220-240V	PASADOR CABLE PARA DYNAMIX	Snoerverloop 220-240 V
1321.1	STRISCIA DECORATA PRO EQUIP 190	CINTA ADHESIVA PRO EQUIP 190	PRO EQUIP 190-ETIKET
1322	ETICHETTA DI IDENTIFICAZIONE	ETIQUETA DE IDENTIFICACION	IDENTIFICATIEGEDEGEN S
2840.B	COPERCHIO BIANCO	TAPADERA DYNAMIX BLANCO	WIT DEKSEL
2841	GANCETTO DI SUPPORTO	GANCHO (ALAMBRE)	MIXERHAAK
2842	CAVO DI ALIMENTAZIONE 220-240V - 3M	CABLE DE ALIMENTACION 220-240V	VOEDINGSSNOER EUROPA 220-240V - 3M
2843.B	CARTER DESTRO MANIGLIA BIANCA	EMPUNADURA DERECHA BLANCA	RECHTERHANDVAT WIT
2845.X L	PIEDE CON TENUTE 190 MM (NO ALBERO)	PIE 190 (PALIER + ANILLO + JUNTA)	LANG STAAF
2846	GIUNTO DI ACCOPIAMENTO	CAJA DE ACOPLAMIENTO	KOPPELINGSBLOK
2847.2	MOTORE COMPLETTO 220-240 V - D190	PIE 190 (PALIER + ANILLO + JUNTA)	MOTOR 220-240 V - D190
2849.B	CARTER SINISTRO MANIGLIA BIANCA	EMPUNADURA IZQUIERDA BLANCA	LINKERHANDVAT WIT
2850	COPPIA VITI IMPUGNATURA CON RONDELLA E DADO	TORNILLOS + ARANDELA + TUERCA EMP (2)	SCHROEF + RING + HANDVATMOER (BEIDE)
2851	IMPUGNATURA	CAPO	KAP
2852	CIRCUITO DI COMANDO 220-240V	CIRCUITO DE MANDO	BEDIENINGSCIRCUIT + REGELAAR 220-240 V
2854	SEMIGUSCIO PER MOTORE	ABRAZADERA MOTOR	RIEM VOOR MOTOR
2855	VITI PER SEMIGUSCIO PER MOTORE	TORNILLOS ABRAZADERA MOTOR (2)	SCHROEF VOOR MOTORRIEM
2857	ALBERINO DI TRASMISSIONE 190	ARBOL DE TRANSMISION 190	190 KOPPELINGSAS + NAAF + O-RING
2859	GUARNIZIONE OR ALBERO	JUNTA PARA ARBOL DE TRANSMISION	O-RING VOOR KOPPELINGSAS
2860	MOZZO DI ACCOPIAMENTO	PINON DE ACOPLAMIENTO	KOPPELINSNAAF
45710	GOMMINO DI PROTEZIONE (COPPIA)	TAPON DE PROTECCION (LA UNIDAD)	BESCHERMDOOP (STUK)

MIXEUR pro.equip 190





pro.equip

**DISTRIBUÉ PAR / DISTRIBUTED BY / VERTRIEB DURCH /
DISTRIBUIDO POR / DISTRIBUITO DA / VERKOCHT DOOR**

ECF - 1 RUE RENÉ CLAIR - 91350 GRIGNY

