

MIXER pro.equip AIR 160



pro.equip

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

ECF • 1 RUE RENÉ CLAIR - 91350 GRIGNY



NOTICE – USER MANUAL – BEDIENUNGSANLEITUNG GEBRUIKERSHANDLEIDING - MANUALE D'USO

Français

1.	ATTENTION	4
2.	UTILISATION	4
3.	CHARGEMENT DE LA BATTERIE	4
4.	FONCTIONNEMENT	5
5.	ENTRETIEN	5
6.	MAINTENANCE	6
7.	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	6

Anglais

1.	WARNING	7
2.	USE	7
3.	CHARGING THE BATTERY	7
4.	OPERATION	8
5.	CARE	8
6.	MAINTENANCE	9
7.	ELECTRIC REQUIREMENTS	9

Allemand

1.	ACHTUNG	10
2.	VERWENDUNG	10
3.	LADEN DES AKKUS	10
4.	BETRIEB	11
5.	INSTANDHALTUNG	11
6.	REINIGUNG	12
7.	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	12

Néerlandais

1.	OPGELET	13
2.	GEBRUIK	13
3.	DE BATTERIJ OPLADEN	13
4.	WERKING	14
5.	ONDERHOUD	14
6.	ONDERHOUD	15
7.	ELEKTRISCHE AANSLUITING	15

Italian

1.	ATTENZIONE	16
2.	UTILIZZO	16
3.	CARICA DELLA BATTERIA	16
4.	FUNZIONAMENTO	17
5.	MANUTENZIONE	17
6.	PULIZIA	18
7.	COLLEGAMENTO ELETTRICO	18

Schéma électrique / Electrical diagram

Elektrisch schema / Elektroplan / Schema elettrico	19
---	----

Eclaté - Nomenclature / Schematic and part list

Gedemonteerd aanzicht – Nomenclatuur	20
---	----

Explosionszeichnung - Stückliste / Esploso ricambi	21
---	----

Français

Tension	110/120 V - 220/240 V
Puissance du chargeur	46W
Temps de chargement	45min
Autonomie	jusqu'à 25 min selon les préparations
Tension de sortie de la batterie	12V
Puissance de la batterie	2000mAh
Vitesse	10000 tr/mn
Temps d'utilisation préconisé	5-20 mn
Longueur de l'accessoire	160mm
Longueur totale	450 mm
Poids	1.1kg
Niveau de pression acoustique	55dB

1. ATTENTION

Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.

Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.

Eteindre l'appareil et enlever la batterie avant de nettoyer.

Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur, la batterie ou le chargeur lors de l'utilisation ou du nettoyage.

Enlever la batterie avant de changer d'accessoire.

Attention au danger d'électrocution, débrancher impérativement la prise de courant de l'appareil.

Ce produit comporte une lame en mouvement, faire attention lors de son utilisation et de son nettoyage, risque de coupure.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2. UTILISATION

Avec son unique couteau, il réalise la plupart des préparations. Il a été étudié pour travailler de petites quantités. Il 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, brunisols, épinards, salades, choux hachés, pâtes à crêpes, sauces mayonnaise, etc...

Cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires : pour toute autre utilisation, nous consulter.

3. CHARGEMENT DE LA BATTERIE

Avant la première utilisation, brancher le chargeur sur le secteur.

Faire glisser la batterie dans le chargeur jusqu'à la butée.

La LED verte clignote pendant toute la durée de la charge.

En fin de charge, la LED verte reste allumée de manière continue.

Si la LED rouge clignote, la batterie est trop chaude. Retirer alors la batterie du chargeur et attendre quelques minutes avant de remettre la batterie.

Si les LEDs rouge et verte clignent alternativement, la batterie présente un défaut. Contacter le service SAV pour plus de détails.

Précautions d'utilisation du chargeur et de la batterie :

Afin de garder une autonomie la plus longue possible, laisser la batterie sur le chargeur jusqu'à la fin de la charge. Le chargeur, la batterie et le mixeur sont spécialement conçus pour une utilisation commune. Insérer un autre type de batterie sur le chargeur ou le mixeur ou charger la batterie sur un autre chargeur peut provoquer des incendies, des électrocutions ou des blessures.

Ne pas court-circuiter accidentellement ou intentionnellement les bornes du chargeur ou de la batterie. Cela peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.

Débrancher le chargeur quand il n'est pas utilisé.

4. FONCTIONNEMENT

Mettre en place la batterie jusqu'à la butée.

Tenir le mixeur par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gâchette (sans appuyer).

Appuyer maintenant sur la gâchette, l'appareil est en marche.

Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette.

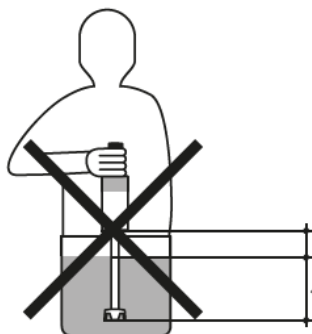
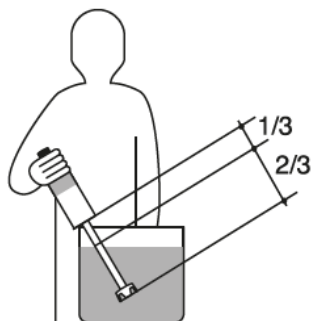
Après chaque utilisation, enlever la batterie du mixeur et recharger la sur le chargeur.

Il n'est pas nécessaire de décharger complètement la batterie avant de la placer sur le chargeur.

Précautions d'emploi :

Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient.

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-dessous (au 2/3 du tube de plongée).



Cet appareil est conçu pour utilisation avec le couteau à 2 lames. Il comporte une protection thermique s'il est utilisé avec les mauvais outils ou pour des préparations trop épaisses.

N'utilisez jamais d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient représenter une source de danger pour l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des éléments et accessoires originaux.

5. ENTRETIEN

Le nettoyage de l'appareil peut s'effectuer avec une éponge ou un chiffon légèrement humide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cloche, faire fonctionner l'appareil avec le tube de plongée et sa cloche, dans de l'eau claire pendant 3 secondes.

Nettoyer le pied à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.

Attention : lors du nettoyage du pied mixeur équipé de son couteau, faire attention risque de coupures.

NE JAMAIS nettoyer l'appareil au jet d'eau.

NE JAMAIS immerger le bloc moteur dans un liquide.

6. MAINTENANCE

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- Le bon état du cordon d'alimentation du chargeur (les fils de cuivre du cordon ne doivent pas être apparents).
- Le bon état des cosses de connexions du chargeur et du mixeur
- L'étanchéité du tube de plongée (en contrôlant visuellement l'état du joint après avoir enlevé le couteau).
- L'affûtage du couteau.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

7. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Ce chargeur 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 10 A.

Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasée normalisée.

Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique du chargeur.

Anglais – English

Tension	110/120 V - 220/240 V
Charger power	46W
Charging time	45min
Autonomy	up to 25 minutes depending on the preparation
Battery output voltage	12V
Battery power	2000mAh
Speed	10000 tr/mn
Recommended usage	5-20 mn
Accessory length	160mm
Full length	450 mm
Weight	1.1kg
Noise Level	55dB

1. WARNING

Never operate your mixer without being immersed in liquid.

Turn off the appliance before taking it out of the liquid.

After using it, unplug the machine.

Do not allow liquid to enter the motor, the battery or the charger during use or cleaning.

Remove the battery when changing accessories.

In case of an accidental immersion of the motor, be careful of any electrocution shock: disconnect immediately the plug of the machine.

Warning, this product includes a moving blade. Take care when using it and when cleaning it as there is a risk of cuts.

This appliance may be used by children at least 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or without experience or knowledge if they are correctly supervised or if they have been given instructions on how to use the appliance safely, and if they correctly understand the risks involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and care by the user must not be performed by unsupervised children.

2. USE

With its unique cutter blade, it will liquify most of your preparations.

It has been designed to work in containers holding up to 8 litres (2 gallons).

It can be used to make and emulsify sauces.

It can be used to blend and mix small quantities of excellent soups, but also: panadas, diced vegetables, spinach, salads, chopped greens, pancake mix, mayonnaises, etc.

This appliance is only for use for preparing food: for any other use, please contact us.

3. CHARGING THE BATTERY

Before using for the first time, plug the charger into a mains power outlet.

Slide the battery into the charger until it reaches the stop.

The green LED will flash throughout the charging time.

Once charging is complete the green LED stays on but stops flashing.

If the red Led starts flashing, the battery is too hot. Remove the battery from the charger and wait for a few minutes before putting it back into position.

If the red and green LEDs flash alternatively the battery is defective. Contact customer service for more details.

Precautions for the use of the charger and the battery

In order to maintain the longest possible autonomy, leave the battery on the charger until the charge is complete. The charger, battery and mixer are specially designed to be used together. Fitting another type of battery into the charger or the mixer, or charging the battery on another charger may cause fires, electrocution or injury. Do not accidentally or deliberately short circuit the battery charger terminals. This could cause a fire, electrocution or injury.

Disconnect the charger when it is not in use.

4. OPERATION

Fit the battery up to the stop.

Hold the MIXER by the grip in one hand with a finger on trigger (without pressing).

Then press the trigger, the appliance will run.

To stop the appliance, release the trigger.

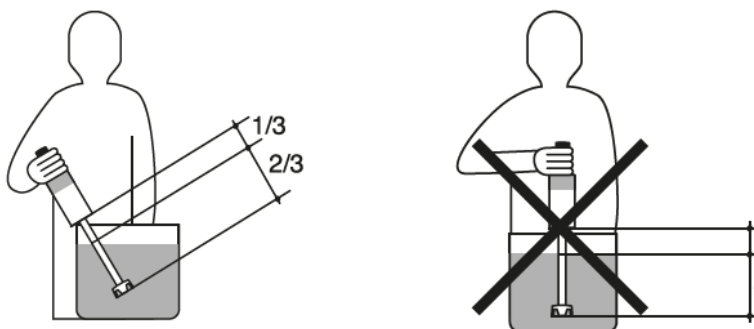
After each use, remove the battery from the mixer and re-charge it using the charger.

There is no need to fully run down the battery before re-charging it.

Precautions for the use of the appliance:

Never run the appliance outside a recipient.

For higher effectiveness we recommend holding the appliance in a slanting position without the protective bell touching the bottom of the pan as shown in the sketches opposite (2/3 of the way down the tube).



This appliance is designed to be used with the 2 blade fitting. It has a built-in thermal protection if used with the wrong attachments or for preparations that are too thick.

Never use accessories not recommended by the manufacturer. They may be a hazard for the user and may damage the device. Only use original items and accessories.

5. CARE

The appliance can be cleaned using a sponge or a slightly damp cloth.

To clean the inside of the bell, run the appliance with the tube and its bell in clean water for 3 seconds.

Clean the stand in clean water using washing up liquid if necessary.

Be careful: risk of cuts when cleaning the mixer attachment equipped with the blade.

NEVER clean the appliance using a hose.

NEVER immerse the motor block in liquid.

6. MAINTENANCE

It is preferable to regularly check:

- That the power cable is in good condition (the copper wires in the cable should not be visible).
- That the charger and mixer connection lugs are in good condition
- That the tube is watertight (by visually inspecting the seal condition after having removed the blades).
- That the blades are sharp.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or people of similar qualification to avoid danger.

7. ELECTRIC REQUIREMENTS

The charger is a class 2 category (double insulation). It is powered by a single phase alternating current and does not require a "u" ground plug.

The installation must be protected by a ground fault circuit breaker and a 10 A calibre fuse.

Use a standard 10/16 A single phased socket.

Check that the electricity supply voltage and the value on the charger specifications plate are compatible.

Allemand - Deutsch

Spannung	110/120 V - 220/240 V
Leistung des Ladegeräts	46W
Ladezeit	45min
Akkureichweite	bis zu 25 Min., je nach Gericht
Ausgangsspannung Akku	12V
Leistung des Akkus	2000mAh
Geschwindigkeit	10000 tr/mn
Empfogene Verwendungsdauer	5-20 mn
Länge des Zubehör	160mm
Gesamtlänge	450 mm
Gewicht	1.1kg
Geräusch	55dB

1. ACHTUNG

Nehmen Sie das Gerät erst dann in Betrieb, wenn das Messer eingetaucht ist.
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es aus der Flüssigkeit nehmen.
Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Akku, bevor sie es reinigen.
Lassen Sie bei der Verwendung oder bei der Reinigung nicht Flüssigkeit in den Motor in den Akku oder das Ladegerät dringen.
Vor dem Zubehörwechsel Batterie entfernen.

Vorsicht : Der Motor darf niemals in die Masse eingetaucht werden, da Stromschlagge-fahr besteht.

Achtung! Dieses Produkt enthält eine Klinge, die in Bewegung ist; Vorsicht bei der Verwendung und bei der Reinigung, es besteht die Gefahr, sich zu schneiden.

Dieses Gerät kann von Kindern unter 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrungen oder Vorkenntnissen verwendet werden, wenn sie ordnungsgemäß beaufsichtigt werden oder wenn ihnen Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts gegeben wurden und die damit verbundenen Risiken verstanden wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Wartung durch den Nutzer darf nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung erfolgen.

2. VERWENDUNG

Mit seinem einmaligen Messer ist er für die meisten Gerichte geeignet.

Er wurde so entwickelt, dass er kleinere Mengen verarbeiten kann.

Er wurde so entwickelt, dass er Saucen herstellt und emulgiert.

Er ist optimal zum Herstellen cremiger Suppen, aber auch zum Zerkleinern und Mischen von: Panade, Gemüse, Gewürzen, Salaten, Kohl, Nudeln und Pfannkuchen, Mayonnaise etc.

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln zu verwenden; möchten Sie es anderweitig verwenden, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

3. LADEN DES AKKUS

Schließen Sie vor der ersten Verwendung das Ladegerät an das Stromnetz an.

Lassen Sie den Akku bis zum Anschlag in das Ladegerät gleiten.

Die grüne LED blinkt während des gesamten Ladezyklus.

Am Ende des Ladezyklus leuchtet die grüne LED ununterbrochen.

Wenn die rote LED blinkt, ist der Akku zu heiß. Ziehen Sie dann den Akku aus dem Ladegerät und warten Sie einige Minuten, bevor Sie den Akku wieder einsetzen.

Wenn die rote und die grüne LED abwechselnd blinken, liegt eine Störung der Batterie vor. Wenden Sie sich für weitere Informationen an den Kundendienst.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung des Ladegeräts und des Akkus

Um eine möglichst lange Reichweite zu erreichen, lassen Sie den Akku bis zum Ende des Ladezyklus im Ladegerät.

Das Ladegerät, der Akku und der Mixer wurden speziell für eine gemeinsame Verwendung entworfen. Wenn Sie einen Akku eines anderen Typs in das Ladegerät oder den Mixer einsetzen oder den Akku mit einem anderen Ladegerät laden, kann dies zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.

Schließen Sie nicht unbeabsichtigt oder beabsichtigt die Ladeklemmen des Ladegeräts oder die Pole des Akkus kurz. Dies kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.

Trennen Sie das Ladegerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.

4. BETRIEB

Setzen Sie den Akku bis zum Anschlag ein.

Halten Sie den MIXER am Griff in einer Hand und legen Sie einen Finger auf die Starttaste (ohne darauf zu drücken).

Drücken Sie nun auf die Starttaste; das Gerät ist nun in Betrieb.

Um das Gerät auszuschalten, lassen Sie die Starttaste los.

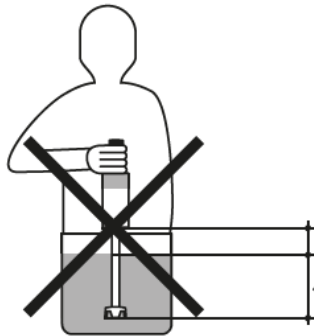
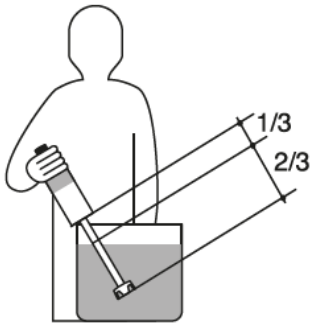
Entfernen Sie nach jeder Verwendung den Akku des Mixers und laden Sie ihn mit dem Ladegerät auf.

Es ist nicht notwendig, den Akku vollständig zu entladen, bevor Sie ihn wieder an das Ladegerät anschließen.

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Geräts:

Nehmen Sie das Gerät niemals im Leerlauf außerhalb eines Behälters in Betrieb.

Für eine höhere Wirkung empfehlen wir, das Gerät schräg zu halten, ohne die Schutzglocke auf dem Boden des Kochtopfs aufzusetzen, wie es in der folgenden Skizze dargestellt wird (etwa 2/3 des Stabs eintauchen).



Dieses Gerät wurde für eine Verwendung mit dem Messer mit 2 Klingen entworfen. Es umfasst einen Überhitzungsschutz, wenn es mit den falschen Aufsätzen oder für zu dickflüssige Gerichte verwendet wird.

Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Sie können eine mögliche Gefahrenquelle für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalkomponenten und -zubehörteile.

5. INSTANDHALTUNG

Die Reinigung des Geräts kann mit einem leicht feuchten Schwamm oder Tuch erfolgen.

Zum Reinigen des Inneren der Glocke schalten Sie das Gerät mit dem Stab und der Glocke für 3 Sekunden in klarem Wasser ein.

Reinigung des Fußes mit klarem Wasser, gegebenenfalls mit Geschirrspülmittel.

Vorsicht: bitte den Mixstab mit Messer sehr vorsichtig reinigen um Verletzungen zu vermeiden!

NIEMALS das Gerät unter fließendem Wasser reinigen.

NIEMALS den Motorblock in eine Flüssigkeit eintauchen.

6. REINIGUNG

Folgendes sollte regelmäßig überprüft werden:

- Der Zustand des Netzkabels des Ladegeräts (die Kupferdrähte des Kabels dürfen nicht sichtbar sein).
- Der Zustand der Anschlusshülsen des Ladegeräts und des Mixers
- Die Dichtheit des Stabs (durch Sichtprüfung des Zustands der Dichtung nach Herausnehmen des Messers).
- Die Schärfe des Messers.

Wenn das Kabel beschädigt ist, muss dieses ausschließlich durch unseren Kundendienst oder qualifiziertes Personal ersetzt werden.

7. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft.

Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört.

Die Installation ist durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine Sicherung vom Typ 10 A zu schützen.

Eine normierte Einphasen-Steckdose 10/16 A vorsehen.

Übereinstimmung der Spannung des Stromnetzes mit dem auf dem Typenschild des Ladegeräts angegeben Wert überprüfen.

Néerlandais - Nederlands

Spanning	110/120 V - 220/240 V
Spanning van de oplader	46W
Laadtijd	45min
Autonomie	tot 25 min. afhankelijk van de bereidingen
Uitgangsspanning	12V
Batterijvermogen	2000mAh
Snelheid	10000 tr/mn
Aanbevolen gebruikstijd	5-20 mn
Lengte van het accessoire	160mm
Totale lengte	450 mm
Gewicht	1.1kg
Akustisen paineen	55dB

1. OPGELET

Niet inschakelen als het mes is ondergedompeld.

Uitschakelen vooraleer het toestel uit de vloeistof te halen.

Schakelen de batterij uit en verwijder die voor u het toestel reinigt.

Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de motor, batterij of oplader als u het toestel gebruikt of reinigt.

Verwijder de batterij voor u het accessoire verwisselt.

Opgelet voor elektrische schokken, ontkoppel eerst de voedingsstekker van het apparaat.

Dit product heeft een bewegend mes, wees voorzichtig als u het toestel gebruikt of reinigt, risico op snijwonden.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, indien ze onder toezicht staan of instructies met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat hebben ontvangen en de risico's die dit inhoudt hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

Kinderen mogen het toestel niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.

2. GEBRUIK

Dankzij het unieke mes zijn tal van bereidingen mogelijk: Deze staaf werd ontwikkeld om kleine hoeveelheden te verwerken en.

Sauzen te maken en te emulgeren

U kunt in kleine hoeveelheden uitstekende fluweelachtige soepen malen en mengen, maar net zo goed: panades, brunoise, spinazie, salades, gesneden kool, pannenkoekenbeslag, mayonaisesauzen...

3. DE BATTERIJ OPLADEN

Sluit de oplader aan op het elektriciteitsnet voor u het toestel voor de eerste keer gebruikt.

Laat de batterij in de oplader glijden tot helemaal op het einde.

De groene led knippert tijdens het laden.

Als de batterij is opgeladen, zal de groene led blijven branden.

Als de rode led knippert, dan is de batterij te warm. Haal vervolgens de batterij uit de oplader en wacht enkele minuten alvorens terug te plaatsen.

Als de rode en groene leds afwisselend knipperen, dan is de batterij defect. Neem contact op met de klantendienst voor meer informatie.

Voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van de lader en de batterij:

Om een maximale autonomie te behouden, dient u de batterij steeds volledig te laten opladen.

De oplader, de batterij en de mixer werden speciaal ontwikkeld om samen te gebruiken. Als u een ander batterijtype gebruikt bij de mixer of de oplader of de batterij met een andere oplader gebruikt, dan kan dit brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.

Vermijd een (on)opzettelijke kortsluiting in de aansluitingen van de lader of de batterij. Dit kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.

Ontkoppel de oplader als die niet in gebruik is.

4. WERKING

Plaats de batterij helemaal tot op het einde.

Houd het handvat van de MIXER met een hand vast en plaats een vinger op de knop (zonder te duwen).

Druk nu op de knop om het toestel in werking te stellen.

Laat de knop los om te stoppen.

Verwijder de batterij van de mixer en laad die op na elk gebruik

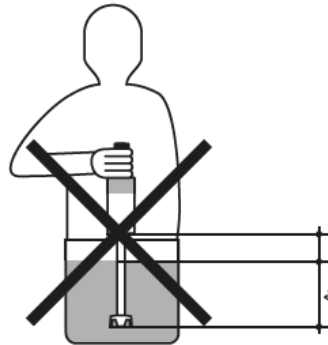
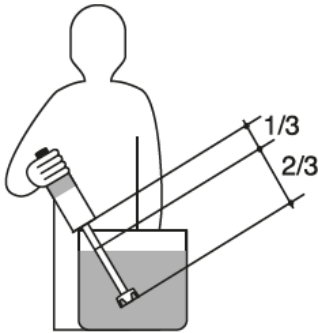
De batterij hoeft niet volledig ontladen te zijn om opnieuw in de oplader te plaatsen.

Voorzorgsmaatregelen:

Nooit vrij laten draaien, zonder kom.

Ontkoppel de voeding van het toestel na gebruik.

We raden aan om de het toestel schuin te houden zonder de beschermkap op de bodem van de pot te laten rusten, zoals blijkt uit de onderstaande schets (2/3 van de staaf ondergedompeld).



Dit toestel is ontwikkeld om te gebruiken met het mes met 2 lemmeten. Het is voorzien van een thermische beveiliging als het wordt gebruikt met de verkeerde accessoires of bij bereidingen die te dik zijn.

Gebruik nooit accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker en schade veroorzaken aan het toestel. Gebruik enkel originele onderdelen en accessoires.

5. ONDERHOUD

Het toestel kan met een spons of vochtige doek worden gereinigd.

Om de binnenkant van de klok te reinigen, dompelt u de staaf onder in helder water en laat het toestel 3 seconden werken.

Reinig de staaf in helder water met eventueel wat afwasproduct.

Waarschuwing: let op voor snijwonden bij het reinigen van een mixerstaaf die is uitgerust met een mes.

Reinig het toestel NOOIT met een waterstraal.

Dompel het motorblok NOOIT onder in vloeistof.

6. ONDERHOUD

Het is aanbevolen om regelmatig het volgende te controleren:

- De goede staat van het netsnoer oplader (de koperen draden van het snoer mogen niet zichtbaar zijn).
- De goede staat van de aansluitklemmen van de lader en de mixer
- De dichting van de staaf (visuele controle van de pakking na het verwijderen van het mes).
- De messnede

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de dienst na verkoop of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.

7. ELEKTRISCHE AANSLUITING

Deze klasse II-oplader (dubbel geïsoleerd) wordt gevoed door eenfasewisselstroom en heeft geen aarding nodig. De universeel type motor werd ontstoord.

De installatie moet worden beveiligd door een aardlekschakelaar en een zekering van 10 A.

Zorg voor een genormaliseerd, eenfasig 10/16-stopcontact.

Controleer de verenigbaarheid van de netspanning en de waarde op het kenmerkplaatje van het toestel.

Italian - Italiano

Tensione	110/120 V - 220/240 V
Potenza del caricabatteria	46W
Tempo di carica	45min
Autonomia	fino a 25 min a seconda delle preparazioni
Tensione di uscita della batteria	12V
Potenza della batteria	2000mAh
Velocità	10000 tr/mn
Tempo di utilizzo previsto	5-20 mn
Lunghezza dell'accessorio	160mm
Lunghezza totale	450 mm
Peso	1.1kg
Livello del rumore	55dB

1. ATTENZIONE

Mettere in moto unicamente quando il coltello è immerso.

Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere il liquido.

Spegnere l'apparecchio e rimuovere la batteria prima della pulizia.

Non fare penetrare liquidi nel motore, la batteria o il caricabatteria prima dell'utilizzo o della pulizia.

Rimuovere la batteria prima di cambiare accessorio.

In caso d'immersione accidentale del blocco motore, fare attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la presa di corrente dell'apparecchio.

Attenzione questo prodotto comprende una lama in movimento, prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia, rischio di tagliarsi.

Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni e persone aventi capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte o prive di esperienza e conoscenza qualora siano correttamente sorvegliate o se le istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza siano loro state fornite e siano consapevoli dei rischi che ciò implica. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione che spettano all'utente non devono essere effettuate da bambini privi di sorveglianza.

2. UTILIZZO

Grazie al suo coltello unico, realizza la maggior parte delle preparazioni studiate per lavorare piccole quantità.

Permette di realizzare emulsioni e salse.

Permettere di macinare e mescolare per realizzare in piccole quantità eccellenti creme di verdure vellutate, ma anche: pancotti, brunoise, spinaci, insalate, cavoli tritati, crêpes, maionese, ecc..

Il presente apparecchio è destinato esclusivamente alle preparazioni alimentari: per qualsiasi altro utilizzo, si prega di consultarci.

3. CARICA DELLA BATTERIA

Prima del primo utilizzo, collegare il caricabatteria alla rete.

Inserire completamente la batteria nel caricabatteria.

Il LED verde lampeggia per tutta la durata della carica.

Al termine della carica, il LED verde resta acceso in maniera continua.

Se il LED rosso lampeggia, la batteria è troppo calda. Rimuovere quindi la batteria dal caricabatteria e attendere qualche minuto prima di reinserirla.

Se i LED rosso e verde lampeggiano alternativamente, la batteria presenta un difetto. Contattare il servizio post vendita per maggiori dettagli.

Precauzioni d'uso del caricatore e della batteria

Al fine di conservare un'autonomia più lunga possibile, lasciare la batteria sul caricabatteria fino al termine della carica.

Il caricabatteria, la batteria e il miscelatore sono specialmente concepiti per un utilizzo comune. Inserire un altro tipo di batteria sul caricabatteria o il miscelatore o caricare la batteria su un altro caricabatteria può provocare incendi, elettrocuzioni o lesioni.

4. FUNZIONAMENTO

Inserire completamente la batteria.

Tenere il MISCELATORE per il manico con una mano, mettendo un dito sul pulsante (senza premere).

Premere ora il pulsante, l'apparecchio si mette in moto.

Per arrestare l'apparecchio, rilasciare il pulsante.

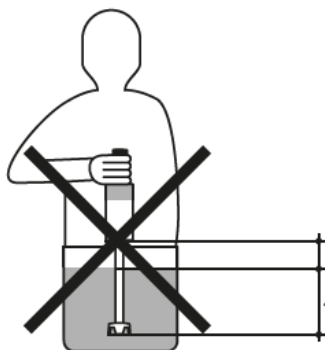
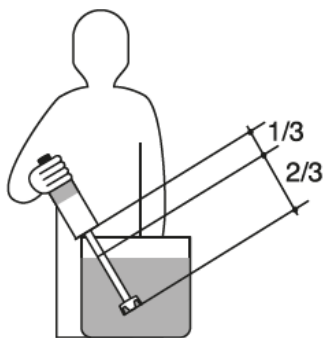
Dopo ciascun utilizzo, rimuovere la batteria dal miscelatore e ricaricarla sul caricabatteria.

Non è necessario scaricare completamente la batteria prima di inserirla nel caricabatteria.

Precauzioni d'uso dell'apparecchio:

Non fare mai funzionare l'apparecchio a vuoto, fuori recipiente.

Per una maggiore efficacia, consigliamo di tenere l'apparecchio in posizione obliqua senza posare la campana di protezione sul fondo del pentola come indicato dall'illustrazione di seguito (ai 2/3 del tubo a immersione).



Il presente apparecchio è concepito per l'utilizzo con coltello a 2 lame. Comprende una protezione termica che si attiva se viene utilizzato con attrezzi errati o preparazioni troppo spesse.

Non utilizzare mai accessori che non siano raccomandati dal produttore dato che potrebbero rappresentare una fonte di pericolo per l'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare unicamente elementi e accessori originali.

5. MANUTENZIONE

La pulizia dell'apparecchio può effettuarsi con una spugna o un panno leggermente umido.

Per pulire l'interno della campana, far funzionare l'apparecchio con il tubo d'immersione e la sua campana in acqua pulita per 3 secondi.

Pulizia della base in acqua pulita se necessario con un detersivo per piatti.

Attenzione: per la pulizia del piede mixer, far attenzione al rischio di tagliarsi con il coltello.

NON PULIRE MAI l'apparecchio sotto un getto d'acqua.

NON IMMERGERE MAI il blocco motore in un liquido.

6. PULIZIA

È consigliabile verificare periodicamente:

- Il buono stato del cavo di alimentazione del caricabatteria (i fili di rame del cavo non devono essere visibili).
- Il buono stato dei morsetti di collegamento del caricabatteria e del miscelatore
- La tenuta stagna del tubo a immersione (controllando visivamente lo stato del giunto dopo aver rimosso il coltello).
- L'affilatura del coltello.

Si el cable de alimentación del aparato esta estropeado, se necesita reemplazarlo. Afín de evitar cualquier riesgo, la reparación solo tiene que ser efectuada por personal del servicio post venta de la empresa fabricante o personal de igual cualificación.

7. COLLEGAMENTO ELETTRICO

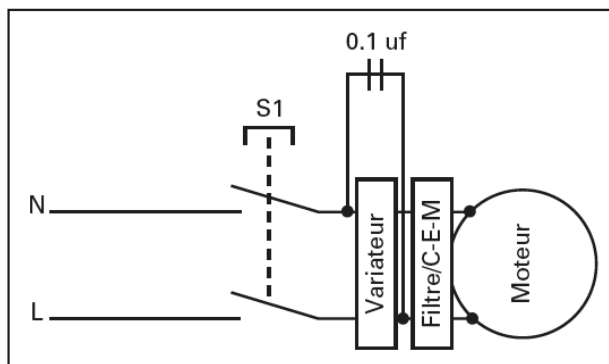
Il caricabatteria è un apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra. Il motore di tipo universale è antisturbo.

L'impianto dev'essere protetto da un interruttore differenziale e un fusibile di calibro 10 A.

Prevedere una presa di corrente da 10/16 A monofase normalizzata.

Verificare la corrispondenza tra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta delle caratteristiche del caricabatterie.

**Schéma électrique / Electrical diagram / Elektrisch schema / Elektroplan /
Schema elettrico**



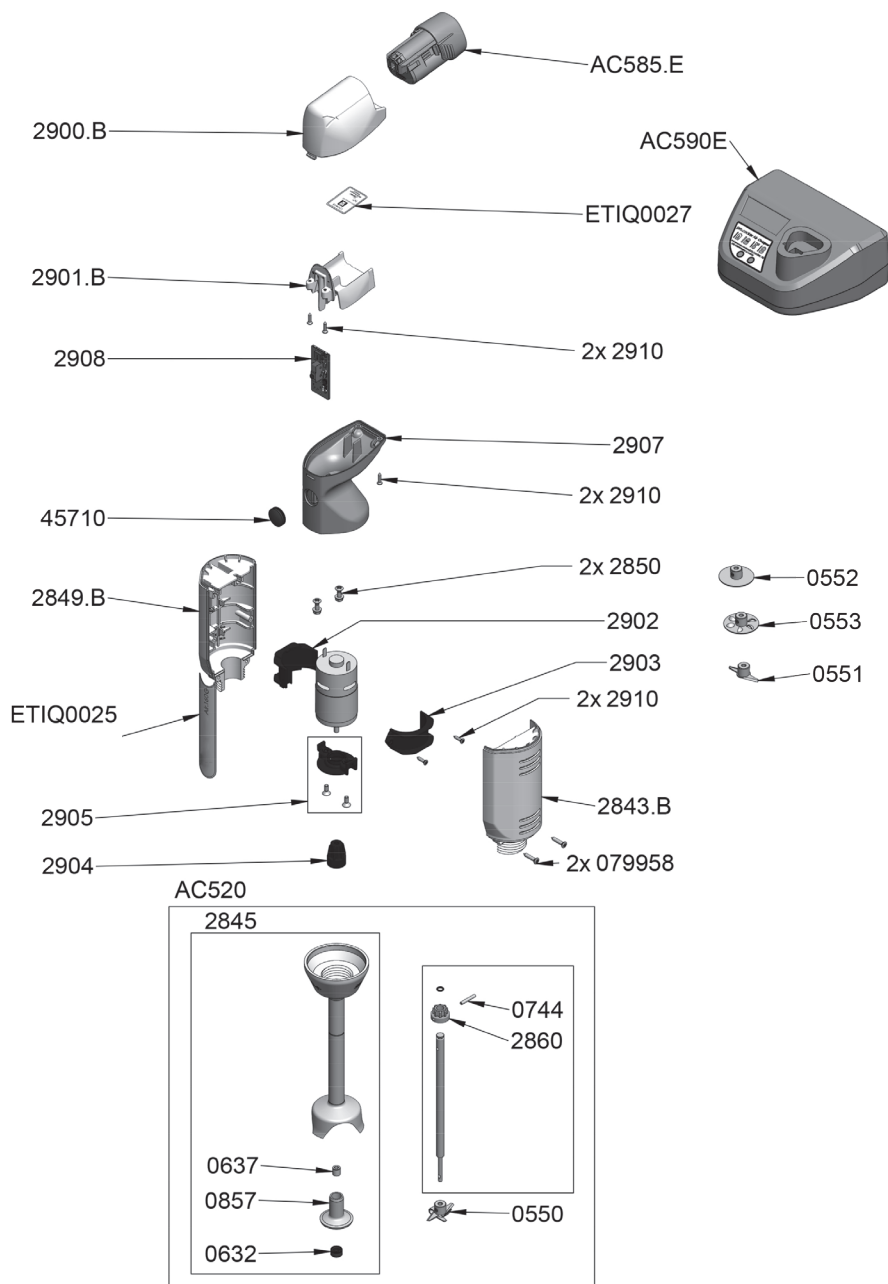
MIXER pro.equip AIR 160

Ref. vente	Libellé de vente FR	Libellé de vente EN	Libellé de vente DE
0550	COUTEAU EMULSIONNEUR DYNAMIX AVEC VIS	EMULSIFYING KNIFE DYNAMIX	EMULGIERMESSE 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 DYNAMIX AVEC VIS	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
079958	VIS TFB 3.9X19	SCREWS TBF 3.9X19	GRIFFSCHRAUBEN
0857	PALIER ALU	ALUMINIUM BEARING HOLDER	WELLENFÜHRUNG
2843.B	POIGNEE DROITE BLANCHE	WHITE RIGHT HANDLE	WEIß MOTORGEHÄUSE RECHTS
2845	PIED DE 160 EQUIPE PALIER + BAGUE + JOINT	FOOT ASSEMBLY + RING + SEAL	FUß KOMPLETT
2849.B	POIGNEE GAUCHE BLANCHE	WHITE LEFT HANDLE	WEIß MOTORGEHÄUSE LINKS
2850	VIS + RONDELLE + ECROU POIGNEE (2)	SCREWS + WASHER + HANDLE NUTS (2)	MOTORSCHRAUBEN
2857	ARBRE TRANSMISSION 190	190 SHAFT & BEARING	190 WELLE MIT LAGER UND KUPPLUNG
2860	MOYEU ACCOUPLEMENT DYNAMIX	COUPLING HUB	KUPPLUNG MIT STIFT
2900.B	CARTER DE BATTERIE BLANC	WHITE BATTERY HOUSING	WEISSE BATTERIEGEHÄUSE
2901.B	SUPPORT DE COSSE BLANC	WHITE TERMINAL SUPPORT	WEISSE HÜLSENTRÄGER
2902	SUPPORT DE MOTEUR DYNAMIX NOMAD	MOTOR SUPPORT DYNAMIX NOMAD	MOTORTRÄGER
2903	CEINTURE MOTEUR DYNAMIX NOMAD	MOTOR BELT DYNAMIX NOMAD	MOTORHALTERUNG
2904	CAGE D'ACCOUPLEMENT DYNAMIX NOMAD	COUPLING DYNAMIX NOMAD	KUPPLUNG
2905	CENTREUR DE MOTEUR + VIS DYNAMIX NOMAD	CENTRALISER + SCREWS DYNAMIX NOMAD	ZENTRIERVORRICHTUN G FÜR MOTOR
2907	CAPOT GRIS DYNAMIX NOMAD	GREY HOOD DYNAMIX NOMAD	GRIFFSCHALE MIT LOCH
2908	CIRCUIT DE COMMANDE DYNAMIX NOMAD	NOMAD CIRCUIT BOARD	NOMAD STEUERUNG
2910	VIS DE FIXATION	SCREW	BEFESTIGUNGSSCHRAU BE
45710	BOUCHON DE PROTECTION (L'UNITE)	HANDLE CAP PROTECTORS (ONE)	SCHALTERABDECKUNG
AC520	PIED COMPLET 160	160 COMPLETE ATTACHMENT	160 KOMPLET MIXSTAB
AC585.E	BATTERIE 12V 2Ah 24Wh	BATTERY 12V 2Ah 24Wh	12V DC AKKU
AC590.E	CHARGEUR DE BATTERIE	CHARGER DYNAMIX	LADERGERÄT
ETIQ002 5	ETIQUETTE PRO COOKER AIR 160	PRO EQUIP AIR 160 LABEL	PRO EQUIP 160 ETIKETT
ETIQ002 7	ETIQUETTE SIGNALETIQUE PRO COOKER AIR 160	PRO EQUIP AIR 160 ID LABEL	PRO EQUIP AIR 160 TYPENSCHILD

MIXER pro.equip AIR 160

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
2843.B	CARTER DESTRO MANIGLIA BIANCA	EMPUNADURA DERECHA BLANCA	RECTERHANDVAT WIT
2845	PIEDE CON TENUTE 160 MM (NO ALBERO)	PIE (PALIER + ANILLO + JUNTA)	STAAF MET OVERLOOP + DICHTINGSRING + O- RING
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)
2857	ALBERINO DI TRASMISSIONE 190	ARBOL DE TRANSMISION 190	190 KOPPELINGSAS + NAAF + O-RING
2860	MOZZO DI ACCOPIAMENTO	PINON DE ACOPLAMIENTO	KOPPELINSNAAF
2900.B	CARTER SUPERIORE BATTERIA BIANCHE	ALLOGGIAMENTO DELLA BATTERIA BLANCA	WITTE BATTERIJCARTER
2901.B	SUPPORTO DELS TERMINALS BIANCHE	SOPORTE DE TERMINAL BIANCO	WITTE AANSLUITKLEM
2902	CASTELLI MOTORE	SOPORTE DEL MOTOR DYNAMIX NOMAD	MOTORSTEUN NOMAD
2903	SEMIGUSCIO A CINTURA PER MOTORE	ABRAZADERA MOTOR	MOTORRIEM
2904	GABBIA DI ACCOPIAMENTO	CAJA DE ACOPLAMIENTO	KOPPELINGSBLOK
2905	PERNO CENTRAGGIO MOTORE CON VITI	PIEZA DE CENTRAJE PARA MOTOR + TORNILLOS	MOTORCENTEERDER + SCHROEF
2907	IMPUGNATURA SUPERIORE	CARCASA GRIS	KAP
2908	CIRCUITO DI COMANDO	CIRCUITO DE MANDO NOMAD	BEDIENINGSCIRCUIT
2910	VITI	TORNILLOS	BEVESTIGINGSSCHROEF
45710	GOMMINO DI PROTEZIONE (COPPIA)	TAPON DE PROTECCION (LA UNIDAD)	BESCHERMDOOP (STUK)
AC520	ACCESSORIO MIXER 160 MM	PIE M160	STAAF M160
AC585.E	BATTERIA 12V 2Ah 24Wh	BATERIA 12V 2Ah 24Wh	BATTERIJ 12V 2Ah 24Wh
AC590.E	CARICABATTERIE	CARGADOR	BATTERIJLADER
ETIQ002 5	STRISCIA DECORATA PRE COOKER AIR 160	CINTA ADHESIVA PRO EQUIP 160	PRO EQUIP AIR 160- ETIKET
ETIQ002 7	TARGA D'IDENTIFICAZIONE PRO COOKER AIR 160	ETIQUETA DE IDENTIFICACION PRO EQUIP AIR	IDENTIFICATIEDEGEVEN S (PRO EQUIP AIR) 160)

MIXER pro.equip AIR 160





pro.equip

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

ECF - 1 RUE RENÉ CLAIR - 91350 GRIGNY

