

Master MX 91-410 / MX 91-500

By  **Dynamic**®



FR Notice d'utilisation et d'entretien

EN User Guide

DE Bedienungs und Wartungsanleitung

IT Istruzioni d'uso e manutenzione

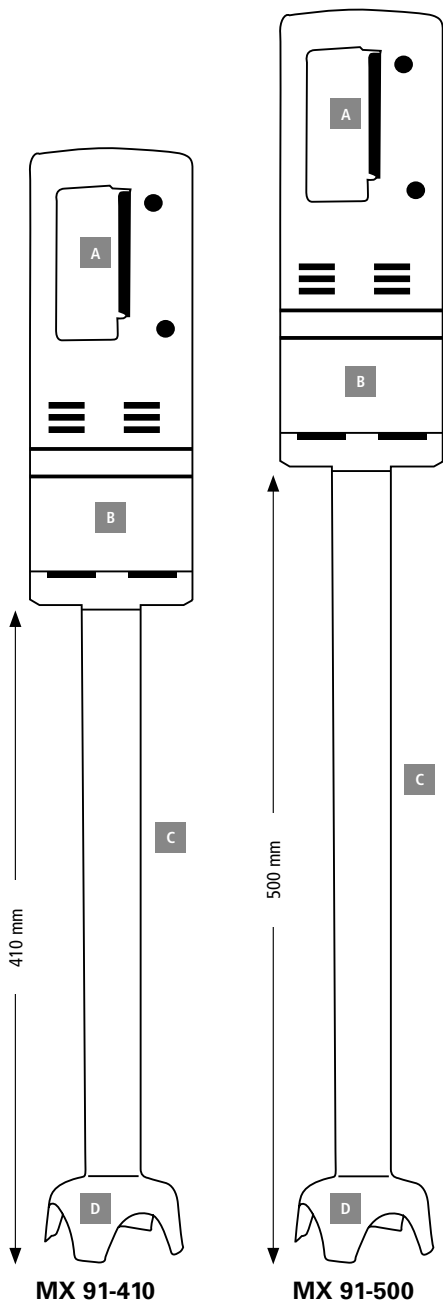
ES Instrucciones de utilización y mantenimiento

NL Gebruiksaanwijzing

PT Manual de utilização e de manutenção

FI Käyttö- ja hoito-ohje

Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción / Omschrijving / Descrição / Kuvaus



- A** Gâchette / Control Lever / Druckschalter /
 Interruttore / Tecla de mando (G) /
 Blokagehendel / Gatilho - Liipaisin

- B** Moteur / Motorblock / Motor / Motore / Motor /
 Motor / Motor / Moottori

- C** Tube de plongée en acier inox alimentaire /
 Stainless steel mixer tube / Mixerfuß, Tauchrohr
 aus rostfreiem, lebensmittelverträglichem
 Edelstahl / Tubo di immersione in acciaio inox
 alimentare / Tubo y campana en acero inox /
 Rvs mixerstaaf / Tubo de imersão em aço
 inoxidável alimentar / Uppoputki,
 elintarvikelaatuista ruostumatonta terästä

- D** Cloche en acier inox alimentaire / Stainless steel
 guard / Schutzglocke / Campana in acciaio inox /
 Campana de protección / Mixerkop in rvs / Capa
 em aço inoxidável alimentar / Kupu, elintarvike-
 laatuista ruostumatonta terästä

Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción / Omschrijving / Descrição / Kuvaus

- Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión / Spanning / Corrente / Jännite : 110/120V - 220/240 V - 50-60Hz
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia / Vermogen / Potência / Teho :
MX 91-410 :110-120V-2,4A / 220-240V-600W
MX 91-500 :110-120V-2,4A / 220-240V-600W
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones / Snelheid / Velocidade / Nopeus :9500 trs / mn – 9500 RPM
- Temps d'utilisation préconisé / Recommended usage time / Empfohlene Verwendungsdauer / Tempo di utilizzo previsto /
Recomendar un tiempo de utilización / Aanbevolen gebruikstijd / Tempo de utilização previsto / Suositeltu käyttöaika : 5-20 min
- Longueur du pied / Accessory length / Länge des Zubehör / Lunghezza dell'accessorio / Largo del accesorio / Lengte van het
accessoire / Comprimento do acessório / Pituus lisävarusteen :
MX 91-410 :410 mm
MX 91-500 :500 mm
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total / totale lengte / comprimento total / kokonaispituus :
MX 91-410 :715 mm
MX 91-500 :805 mm
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso / Gewicht / Peso / Paino :
MX 91-410 :3,4 Kg - 7,5Lbs
MX 91-500 :3,6 Kg - 8Lbs
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento / Dubbele isolatie / Isolamento
duplo / Kaksoiserialisuus
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruído / Geluidsniveau / Nivel de pressão acústica /
Akustisen paineen:70 dB

Notice d'utilisation et d'entretien - MX 91-410 / MX 91-500

ATTENTION

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.

Débrancher l'appareil pour 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.

Ces appareils sont destinés à être utilisés dans des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et d'entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue de denrées alimentaires.

Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.

UTILISATION

Avec son unique couteau, il réalise la plupart des préparations. Il a été étudié pour travailler dans des récipients jusqu'à 100 litres.

Il permet de réaliser directement dans les marmites d'excellents potages veloutés, mais aussi : soupes de poissons, panades, brunnoises, épinards, salades et choux hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaise, brandades de morue etc.

Pour les crêches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, purée de carottes coulis, etc

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

FONCTIONNEMENT

Brancher la prise du Dynamic MX91-410 / MX 91-500.

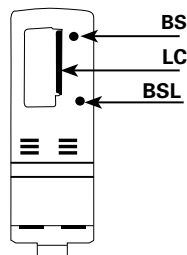
Appuyer sur le bouton de sécurité (BS) puis appuyer sur le levier de commande (LC), le MX91-410 / MX 91-500 est en marche, vous pouvez relâcher le bouton de sécurité.

Pour maintenir l'appareil en fonction indépendante appuyer sur le bouton de blocage (BSL) (fonction seulement pour les USA et le Canada).

Pour arrêter le MX91-410 / MX 91-500 il suffit de relâcher le levier de commande.

•Précautions d'emploi :

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

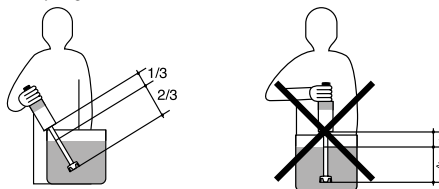


Notice d'utilisation et d'entretien - MX 91-410 / MX 91-500

FR

Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.

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).



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.

MAINTENANCE

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- Le bon état du cordon d'alimentation (les fils de cuivre du cordon ne doivent pas être apparents).
- 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.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Cet appareil de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre.

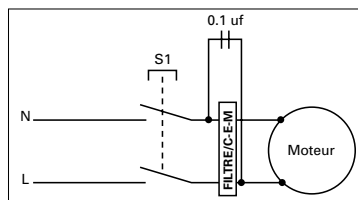
Le moteur de type universel est antiparasité.

L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 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.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



ATTESTATION DE CONFORMITÉ SERVICE APRÈS-VENTE GARANTIE

Attestons que l'appareil mixeur est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 12853.

• Service après-vente et garantie :

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement ou s'il présente des anomalies, contactez votre revendeur ou expédiez-le à l'adresse suivante :

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE
Tél. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail : contact@dynamicmixers.com

CANADA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

3227 Boul. pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
Toll free phone : 1-800-267-7794 - Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127 - Local Fax : (514) 956 8983

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication.

La garantie DYNAMIC couvre totalement pièces et main d'œuvre.

La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal, les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.

Pour être valable, le bon de garantie doit être :

- 1- certifié par le vendeur (date et cachet).
- 2- joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

• Instructions pour la réparation de votre appareil :

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez demander conseil à votre revendeur qui, souvent, pourra y porter remède ou autrement, veuillez expédier cet appareil, sous emballage très solide à :

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

Tout retour d'appareil doit être effectué en **Port payé**.

User guide - MX 91-410 / MX 91-500

EN

WARNING

Never operate your mixer without being immersed in liquid.

Turn off the appliance before removing from liquid.

After using it, unplug the machine.

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

Disconnect machine 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.

These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants,

canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

That appliance has not to be not be cleaned with a water jet or a steam cleaner.

Double insulation : when servicing, use only identical replacement parts .

USE

With its unique cutter blade, it will liquify most of your preparations. It has been designed to work in containers holding up to 100 litres (25 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.

OPERATION

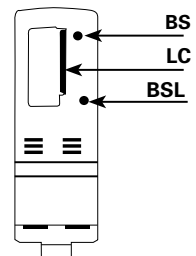
To operate the dynamic MX91-410 / MX 91-500.

Connect the plug of the DYNAMIC MX91-410 / MX 91-500

Push on the security button (BS) and press the control lever (LC), the MX91-410 / MX 91-500 is now working and you can release the security button (BSL)

If you want your mixer to operate by itself, just push the Locking Switch Button (LSB). (Only for the USA and Canada).

To stop the MX91-410 / MX 91-500 release the control lever (LC).



Precautions for the use of the appliance:

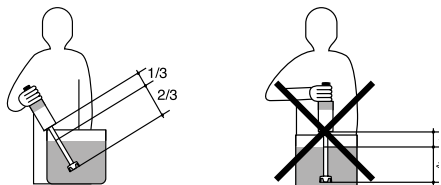
Never run the appliance outside a recipient.

After each use unplug the appliance.

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).

User guide - MX 91-410 / MX 91-500

EN



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.

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 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.

ELECTRIC REQUIREMENTS

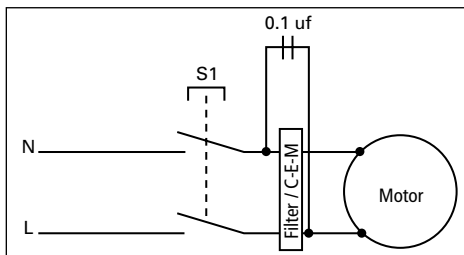
The mixer of a class 2 category (double insulation) powered by a single phase alternating current and does not require a "u" ground plug.

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.

ELECTRICAL DIAGRAM



CERTIFICATE OF CONFORMITY CUSTOMER SERVICE AND WARRANTY

This machine is in accordance with CE standards and :



• Customer service and warranty:

Should your unit require service, contact your distributor for the nearest authorized service centre if you wish your unit to be serviced by the manufacturer ship it to :

CANADA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

3227 Boul. pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
Toll free phone : 1-800-267-7794 - Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127 - Local Fax : (514) 956 8983

USA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

1320 route 9 # 1352 - Champlain, NY - 12919
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE
Tél. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail : contact@dynamicmixers.com

Warranty :

Your new Dynamic product is warranted to the original purchaser, for a period of one year, from the date of purchase. DYNAMIC warrants products to be free of manufacturing defects for a period of one year from the day of original shipment, covering all parts and labor. Damage caused by improper use, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects. DYNAMIC will repair or replace, at its discretion, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way. Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.

The portion below must be sent to the Service Centre within 10 days from the purchase date.

Bedienungs und Wartungsanleitung - MX 91-410 / MX 91-500

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.

Gerät vor dem Reinigen ausschalten und vom Stromnetz trennen.

Lassen Sie bei der Verwendung oder bei der Reinigung nicht Flüssigkeit in den Motor dringen.

Immer vor dem Wechsel des Rühr- oder Mixstabes, zuerst den Stecker ziehen.

Vorsicht : Der Motor darf niemals in die Masse eingetaucht werden, da Stromschlaggefahr 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.

Diese Gerätesind zur Nutzung für kommerzielle Zwecke vorgesehen, beispielsweise in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handelsbetrieben wie Bäckereien, Metzgereien etc., jedoch nicht für die kontinuierliche Lebensmittelproduktion.

Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl- oder Dampfreiniger gereinigt werden.

VERWENDUNG

Mit seinem einmaligen Messer ist er für die meisten Gerichte geeignet. Er wurde so entwickelt, dass er Saucen herstellt und emulgiert.

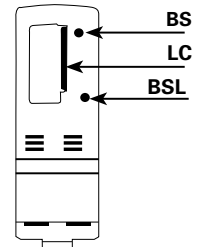
Er ist optimal zum Herstellen cremiger Suppen, aber auch zum Zerkleinern und Mischen von: Panade, Gemüse, Gewürzen, Salaten, Kohl, Nudeln und Pfannkuchen, Mayonnaise etc.

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

BETRIEB

Den Sicherheit (BS) eindrücken, dann den Betätigungshebel (LC) umlegen. Der MX91-410 / MX 91-500 ist nun eingeschaltet. Sie können den Sicherheitsknopf wieder loslassen.

Um den MX91-410 / MX 91-500 anzuhalten, genügt es, den Betätigungshebel wieder loszulassen.

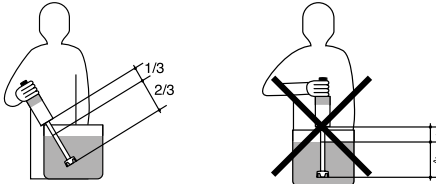


• **Sicherheitshinweise zur Verwendung des Geräts:**
Nehmen Sie das Gerät niemals im Leerlauf außerhalb eines Behälters in Betrieb.

Bedienungs und Wartungsanleitung - MX 91-410 / MX 91-500

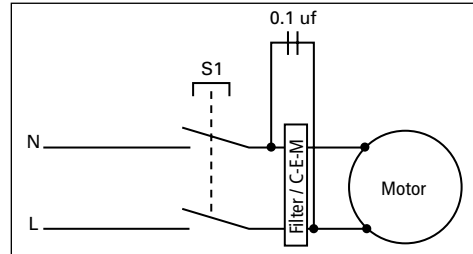
Gerät nach jeder Verwendung vom Stromnetz trennen.

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).



Typenschild des Ladegeräts angegeben Wert überprüfen.

ELEKTROPLAN



DE

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.

REINIGUNG

Folgendes sollte regelmäßig überprüft werden:

- Der Zustand des Netzkabels (die Kupferdrähte des Kabels dürfen nicht sichtbar sein).
- 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.

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

KONFORTMITÄTSBESCHEINIGUNG CE KUNDENDIENST UND GARANTIE

Hiermit bescheinigen wir das der Mixer von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entsprechen : EN12853.

• Kundendienst und Garantie:

Im Falle einer Funktionsstörung des Dynamix Nomad mixer wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

DYNAMIC PROFESSIONAL - GROUPE NADIA GMBH

Robert Koch Straße 7
77694 Kehl – Auenheim
Tel. : +49 (0)7851 / 886 45-0
Fax: +49 (0)7851 / 886 45-32
e-mail : info@dynamic-professional.de

• Garantie:

Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kauf-datum. Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen und mechanischen Teile.

Ausgenommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z. B. durch Fall oder Überbeanspruchung der Geräte, Ebenfalls ausgeschlossen sind Verschleißteile.

Für die Gültigkeit der Garantie muss die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel. Sollte das Gerät selbstständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.

Im Falle einer Funktionsstörung des Dynamix Nomad wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Istruzioni d'uso e manutenzione - MX 91-410 / MX 91-500

ATTENZIONE

Mettere in moto unicamente quando il coltello è immerso.

Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere il liquido.

Prima di effettuare la pulizia, spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo.

Non fare penetrare liquidi nel motore prima dell'utilizzo o della pulizia.

Scollegare la spina dalla corrente prima di cambiare l'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.

Questi dispositivi sono destinati all'uso in applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellai, ecc., ma non per la produzione continua di prodotti alimentari.

Questa unità non deve essere pulita con getti d'acqua o pulitori a vapore.

UTILIZZO

Con il suo coltello unico è adatto per la maggior parte della preparazione. È stato studiato per lavorare in pentole fino a 100 litri.

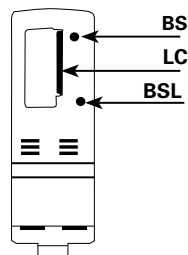
Permette di tritare e mescolare direttamente nelle pentole eccellenti creme di verdure e minestrone, ma anche: zuppe di pesce, pancotto verdure tagliate a dadini e stufate con burro, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crêpes, salse, maionese, ecc.

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

FUNZIONAMENTO

Premere il pulsante di sicurezza (BS) e contemporaneamente la leva di comando (LC). Il miscelatore MX91-410 / MX 91-500 è ora in funzione, potete rilasciare il pulsante di sicurezza.

Per fermare l'apparecchio MX91-410 / MX 91-500 è sufficiente rilasciare la leva di comando.



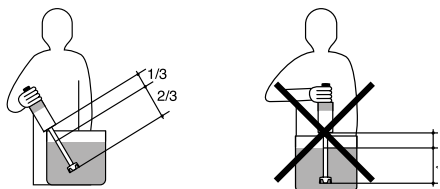
• Precauzioni d'uso dell'apparecchio:

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

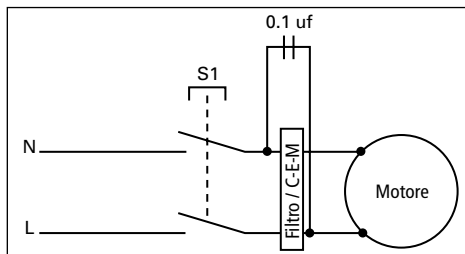
Dopo ogni utilizzo scollegare il cavo dell'apparecchio.

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

Istruzioni d'uso e manutenzione - MX 91-410 / MX 91-500



SCHEMA ELETTRICO



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.

PULIZIA

È consigliabile verificare periodicamente:

- Il buono stato del cavo di alimentazione (i fili di rame del cavo non devono essere visibili).
- 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. Afin 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.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Questo 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 antidisturbo.

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.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ SERVIZIO ASSISTENZA E GARANZIA

Dichiariamo che l'apparecchio mixer è rispondente alle esigenze essenziali della norma EN 12853.

• Garanzia:

I nostri apparecchi sono garantiti 1 anno. Questo apparecchio è garantito per un anno dalla data di acquisto contro tutti i difetti di fabbrica. La garanzia comprende la sostituzione di tutti i pezzi difettosi, ma non copre le rotture per cadute o danni provocati, il deterioramento dovuto ad usura, o ad un uso improprio, gli errori di collegamento elettrico e il non rispetto delle condizioni di utilizzo spiegate nel manuale d'uso.

Per essere valido, il certificato di garanzia dovrà essere:

- 1- certificato dal venditore (data e timbro)
- 2- unito all'apparecchio in caso di riparazione in garanzia.

• Istruzioni per la riparazione del vostro apparecchio:

Se il vostro apparecchio non funziona più correttamente, vi preghiamo di rivolgervi al vostro rivenditore che provvederà per la sistemazione oppure spedire l'apparecchio ben imballato a:

MELCOM S.R.L.

Via Sommacampagna, 20/L

37137 VERONA (ITALIA)

Tel. 0039-045-8647035 - Fax. 0039-045-8626141

Servizio Assistenza Dynamic

Le spese di trasporto dell'apparecchio fino al centro di assistenza sono a carico dell'utilizzatore.

IT

Instrucciones de utilización y mantenimiento - MX 91-410 / MX 91-500

ATENCIÓN

Sólo deberá ponerlo en marcha cuando el cuchillo esté sumergido.

Apagar el aparato antes de retirar líquido.

Apagar el aparato antes de limpiarlo.

Evitar que entre líquido en el motor durante la utilización o limpieza.

Desenchufar el aparato antes de efectuar el cambio de accesorio.

En caso de inmersión accidental del bloque motor, desenchufar inmediatamente el cable eléctrico para evitar todo riesgo de electrocución.

Tenga cuidado con este producto, puesto que tiene una cuchilla en movimiento, preste mucha atención cuando lo emplee y lo limpie, existe un riesgo de corte.

Este aparato pueden utilizarlo los niños menores de 8 años de edad y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que careciesen de experiencia o conocimiento, si ellos (ellas) son supervisados (as) correctamente, o si se les hubiesen facilitado las instrucciones relativas a la utilización del aparato en total seguridad y, si comprendieron los riesgos incurridos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que debe efectuar el usuario

no deberán hacerlo los niños si no están vigilados.

Estos aparatos están destinados a su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de productos alimentarios.

Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua ni limpiador a vapor.

UTILIZACIÓN

Con su única cuchilla, realiza la mayor parte de las preparaciones. Fue estudiado para funcionar en ollas de hasta 100 litros.

Permite triturar y mezcla directamente en las ollas, excelentes sopas de pescado, sopas de pan, espinaca, ensaladas, base para crepes, salsas y mayonesas, etc.

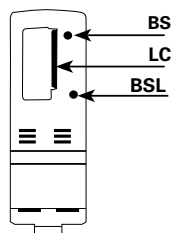
Para las guarderías y para cocina de regimen : purée de verduras finamente pulverizada, papillas, purée de zanahorias, papillas de frutas etc...

Este aparato debe utilizarse solamente para preparaciones alimenticias: para cualquier otra utilización, gracias por consultarnos.

FUNCIONAMIENTO

Pulsar la tecla de seguridad (BS) y pulsar la tecla de mando (LC), el MX91-410 / MX 91-500 funciona, puede dejar de pulsar la tecla de seguridad.

Para parar el MX91-410 / MX 91-500, dejar de pulsar la tecla de mando



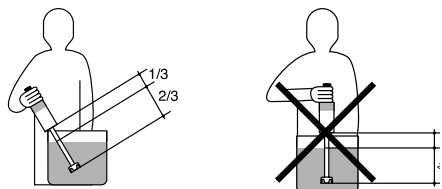
• Precauciones de utilización del aparato:

No hacer funcionar nunca el aparato en vacío, sin el recipiente.

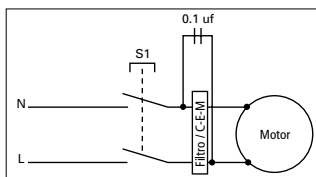
Después de cada utilización desenchufar la toma del aparato.

Para una eficacia máxima, le aconsejamos mantener el aparato en posición oblicua sin poner la campana de protección en el fondo de la marmita, tal y como se representa en los croquis de aquí al lado (a 2/3 del tubo de inmersión).

Instrucciones de utilización y mantenimiento - MX 91-410 / MX 91-500



ESQUEMA ELÉCTRICO



LIMPIEZA

La limpieza del aparato puede efectuarse con una esponja o un paño ligeramente húmedo.

Para limpiar el interior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo de inmersión y su campana con agua durante 3 segundos.

Limpia el pie con agua clara, si fuera necesario con producto para la vajilla.

Auidado: Al limpiar el tubo triturador con su cuchilla, cuidar no hacerse daños (cortes).

NO LIMPIAR NUNCA el aparato con chorro de agua.

NO SUMERGIR NUNCA el bloque motor en un líquido.

MANTENIMIENTO

Se recomienda comprobar periódicamente:

- Que el cable de alimentación (los hilos de cobre del cable no deben estar aparentes) esté en buen estado.
- La estanqueidad del tubo de inmersión (controlando visualmente el estado de la junta después de haber retirado el cuchillo).
- El afilado del cuchillo.

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.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato DYNAMIC 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.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD SERVICIO, POSTVENTA Y GARANTIA

Certificamos que el aparato es conforme a las exigencias esenciales de la Norma 12853.

• Servicio, postventa y garantía:

En caso de avería del aparato DYNAMIC, contactar a su vendedor o enviar su aparato a:

GUERRERO CLAUDE

Poligono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1

08 830 Sant Boi de Llobregat - Barcelona (ESPAÑA)

Tel : +34 93 662 8161 - Fax : +34 93 662 7521

e-mail : info@guerreroclaude.com

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com

Garantía :

Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra. La garantía incluye el cambio de cualquier recambio defectuoso pero no cubre : las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente o no-respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones.

Para ser válido, este vale de garantía tiene que ser :

- 1- certificado por el vendedor (fecha y sello)
- 2- junto al aparato en caso de reparación en garantía.

• Instrucción para la reparación de su aparato :

En el caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte a su vendedor para que pueda aconsejarlo. En efecto, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino que mándenos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

GUERRERO CLAUDE

Poligono Can Calderon

C/Mare de deu Nuria 25 1-1

08 830 Sant Boi de Llobregat - Barcelona (ESPAÑA)

Tel : +34 93 662 8161 - Fax : +34 93 662 7521

e-mail : info@guerreroclaude.com

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

ES

Gebruiksaanwijzing - MX 91-410 / MX 91-500

OPGELET

Niet inschakelen als het mes is ondergedompeld.

Uitschakelen vooraleer het toestel uit de vloeistof te halen.

Uitschakelen en de voeding ontkoppelen vooraleer het toestel te reinigen.

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

Ontkoppel de voeding om de accessoires te veranderen.

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.

Deze apparaten zijn bedoeld om te gebruiken in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven zoals bakkerijen, slagerijen enz., maar niet voor de doorlopende productie van levensmiddelen.

Dit apparaat mag niet worden gereinigd met een waterstraal of stoomreiniger.

GEBRUIK

Dankzij dit unieke mes zijn tal van bereidingen mogelijk: Deze staafwerd ontwikkeld om in recipiënten tot 100 liter te werken.

U kunt rechtstreeks in de pot uitstekende fluweelachtige soepen bereiden, maar net zo goed: vissoepen, panades, brunoise, spinazie, gesneden salades en kool, pannenkoekenbeslag, mayonaisesauzen, brandades de morue enz...

Voor kindervoeding en dieetvoeding: fijngemalen groentepuree, pap, wortelcoulis enz...

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

U kunt in grote hoeveelheden uitstekende fluweelachtige soepen malen en mengen, maar net zo goed panades, pannenkoekenbeslag...

Dit toestel wordt alleen gebruikt voor bereidingen: neem dan contact met ons op voor elk ander gebruik.

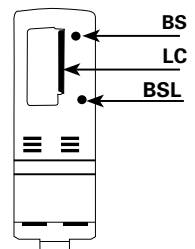
WERKING

De Dynamic MX91-410 / MX 91-500 inschakelen

Druk op de veiligheidsknop (BS) en druk vervolgens de bedieningshendel (LC) in. De MX91-410 / MX 91-500 is nu in werking en u kunt de veiligheidsknop loslaten.

Om het apparaat zelfstandig te laten werken, drukt u op de blokkeerknop (BSL) (enkel voor toestellen in de VS en Canada).

Om de MX91-410 / MX 91-500 uit te zetten, laat u gewoon de bedieningshendel los.



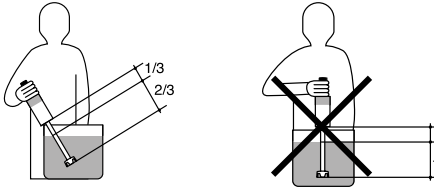
Gebruiksaanwijzing - MX 91-410 / MX 91-500

• Voorzorgmaatregelen:

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).



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.

ONDERHOUD

Het is aanbevolen om regelmatig het volgende te controleren:

- De goede staat van het netsnoer (de koperen draden van het snoer mogen niet zichtbaar zijn).
- 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.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

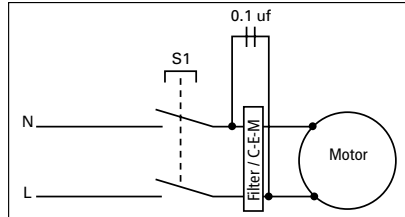
De installatie moet worden beveiligd door een aardlekschakelaar en een zekering van 10 A.

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

Controleer de verenigbaarheid van de netspanning en de waarde op

het kenmerkplaatje van het toestel.

ELEKTRISCH SCHEMA



CERTIFICAAT VAN

OVEREENSTEMMING - DIENST NA VERKOOP - GARANTIE

Wij verklaren dat het mixtoestel voldoet aan de essentiële eisen van EN 12853.

• Dienst na verkoop en garantie:

Als uw apparaat niet meer goed werkt of afwijkingen vertoont, neem dan contact op met uw dealer of mail het naar het volgende adres:

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland – B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com

Dit elektrische apparaat heeft een garantie van een jaar tegen fabricagefouten vanaf de datum van aankoop.

De onderdelen en uitgevoerde arbeid worden volledig gedekt door de DYNAMIC-garantie.

De garantie dekt de vervanging van defecte onderdelen, maar is niet van toepassing op breuk door vallen of schokken, schade veroorzaakt door abnormaal gebruik, bedieningsfouten of niet-naleving van de in de handleiding voorgeschreven omstandigheden.

Om geldig te zijn, moet de bon:

- 1- gecertificeerd zijn door de verkoper (datum en stempel).
- 2- ingeval van een reparatie onder garantie aan het apparaat gehecht zijn.

• Instructies voor de reparatie van uw apparaat:

Als uw apparaat niet meer normaal werkt, neem dan contact op met uw dealer, die vaak een oplossing kan bieden, of stuur dit toestel in een zeer stevige verpakking op naar:

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

Elk geretourneerd apparaat moet **Port betaald** worden opgestuurd.

NL

Manual de utilização e de manutenção - MX 91-410 / MX 91-500

ATENÇÃO

Ligar apenas quando a lâmina está imersa.

Desligar antes de retirar o aparelho do líquido.

Desligar e retirar da ficha antes de limpar o aparelho.

Não deixar líquido entrar para o motor durante a utilização ou limpeza.

Para as versões desmontáveis, desligar o aparelho para substituir o acessório.

Cuidado com o perigo de eletrocussão, desligar imperativamente a tomada de corrente do aparelho.

Este produto inclui uma lâmina em movimento, ter cuidado durante a sua utilização e limpeza, risco de corte.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão e tenham sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças sem vigilância. Estes aparelhos destinam-se a ser

utilizados em aplicações comerciais, por exemplo nas cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e empresas comerciais tais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção continuada de alimentos.

Este aparelho não deve ser limpo com um jato de água ou uma máquina de limpeza a vapor.

UTILIZAÇÃO

Com a sua única lâmina, realiza vários preparados. Foi concebido para trabalhar em grandes recipientes até 100 litros.

Permite realizar diretamente nas marmitas excelentes sopas, cremes, mas também: sopas de peixe, açordas, brunoises, espinafres, saladas, couves picadas, massa de crepes, maioneses, bacalhau com natas, etc.

Para as creches e dietas: purés de legumes finamente pulverizados, papas, puré de cenouras, caldas, etc.

Este aparelho é utilizado unicamente para preparados alimentares: consultar-nos para qualquer outra utilização.

FUNCIONAMENTO

Ligar a tomada do Dynamic MX91-410 / MX 91-500

Premir o botão de segurança (BS) e em seguida premir a alavanca de comando (AC), o MX91-410 / MX 91-500 está ligado, pode libertar o botão de segurança.

Para manter o aparelho em função independente premir o botão de bloqueio (BSL) (função apenas para os USA e o Canadá).

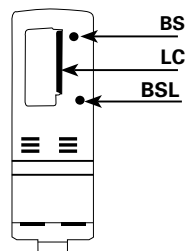
Para desligar o MX91-410 / MX 91-500 basta libertar a alavanca de comando.

• Precauções de utilização:

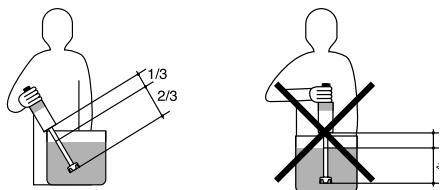
Nunca colocar em funcionamento o aparelho a vácuo, sem recipiente.

Após utilização, desligar a ficha do aparelho.

Para obter um melhor resultado, aconselhamos que segure o aparelho em posição oblíqua sem pousar a campânula de proteção no fundo da marmita como representado no desenho abaixo (2/3 do tubo de imersão).



Manual de utilização e de manutenção - MX 91-410 / MX 91-500



MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho pode ser efetuada com uma esponja ou um pano ligeiramente húmido.

Para limpar o interior da campânula, colocar em funcionamento o aparelho com o tubo de imersão e respetiva campânula, em água limpa durante 3 segundos.

Lavar o pé com água limpa e se necessário com detergente da louça.

Atenção: durante a limpeza do pé triturador com a sua lâmina, ter atenção ao risco de corte.

NUNCA limpar o aparelho com jato de água.

NUNCA imergir o bloco motor num líquido.

MANUTENÇÃO

Convém verificar periodicamente:

- O bom estado do cordão de alimentação (os fios de cobre do cordão não devem estar visíveis)
- A estanqueidade do tubo de imersão (controlando visualmente o estado da junta após retirada da lâmina)
- A afiação da lâmina

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pela sua assistência pós-venda ou por pessoas com habilitações semelhantes, de forma a evitar qualquer perigo.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

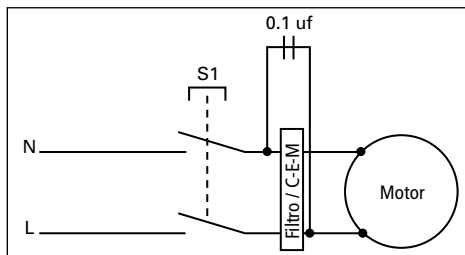
Este aparelho de classe II (duplo isolamento) está alimentado em corrente alternada monofásica e não requer tomada de terra. O motor do tipo universal está protegido contra interferências.

A instalação deverá ser protegida por um disjuntor diferencial e um fusível de calibre 10 A.

Prever uma tomada de corrente 10/16 A monofásica normalizada.

Verificar a correspondência entre a tensão da rede elétrica e o valor indicado na placa característica do aparelho.

ESQUEMA ELÉTRICO



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

GARANTIA

Certificamos que o aparelho triturador está em conformidade com as exigências essenciais da norma EN 12853.

Assistência pós-venda e garantia:

Se o seu aparelho deixar de funcionar normalmente ou caso venha a apresentar anomalias, contacte o seu revendedor ou envie o aparelho para o endereço seguinte:

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland – B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com

Este aparelho tem garantia de um ano a partir da data de compra, contra qualquer defeito de fabrico.

A garantia DYNAMIC cobre, na totalidade, peças e mão-de-obra.

A garantia diz respeito à substituição de qualquer peça defeituosa, mas não se propõe cobrir os danos por queda ou choque, as deteriorações provocadas por um uso anormal, erros de ligação ou o não cumprimento das condições de utilização prescritas no manual de instruções.

Para ser válido, o talão de garantia deve ser:

- 1- certificado pelo vendedor (data e carimbo).
- 2- anexado ao aparelho em caso de reparação dentro da garantia.

Instruções para a reparação do seu aparelho:

Caso o seu aparelho deixe de funcionar normalmente, peça conselho ao seu revendedor que, muitas vezes, poderá solucionar o problema ou, caso contrário, proceda à expedição deste aparelho, mediante embalagem reforçada para:

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

Qualquer devolução do aparelho deve ser efetuada mediante **Portes pagos**.

PT

Käyttö- ja hoito-ohje - MX 91-410 / MX 91-500

HUOMIO

Älä käynnistä laitetta, jos terää ei ole upotettu valmisteeseen.

Sammuta laite, ennen kuin otat sen pois nesteestä.

Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta ennen puhdistusta.

Älä anna nesteen päästä moottorin sisään, kun käytät tai puhdistat laitetta.

Laitteet on irrotettava virransyötöstä ennen lisävarusteen vaihtamista.

Huomio, sähköiskun vaara, irrota laite ehdottomasti virtalähteestä.

Tässä laitteessa on liikkuva terä, ole varovainen, kun käytät ja puhdistat sitä, vaara saada viiltohaavoja.

Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai sellaiset henkilöt, joilla on fyysisiä, aistimellisiä tai henkisiä puutteita tai joilla ei ole käyttökokemusta tai tietoja, jos he ovat muiden valvonnassa tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Käyttäjälle kuuluvaa hoitoa ja huoltoa ei saa antaa lasten tehtäväksi. Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa käytöissä esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden keittiöissä sekä

yrityksissä, kuten leipomoissa, liha-kaupoissa jne. mutta ei elintarvikkeiden jatkuvaan valmistukseen.

Tätä laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla tai höyrypesurilla.

KÄYTTÖ

Sekoitin tekee ainutlaatuisen teränsä ansiosta useita erilaisia valmisteita. Se on suunniteltu toimimaan astioissa, joiden koko voi olla jopa 100 litraa.

Laitteen avulla voi valmistaa suoraan padassa maukkaita kasviskeittoja, mutta myös: kalakeittoja, kasviskuutioita, pinaattia, salaatteja ja suikaloitua kaalia, räiskälaitaikinoita, kastikkeita, majoneesia, perunaturskalaatikkoa jne.

Päiväkodit ja erikoisruokavaliot: hienoksi jauhutet kasvissoseet, keitot, porkkanasoseet jne...

Tätä laitetta saa käyttää vain ruoan valmistamiseen: muun käytön osalta on otettava meihin yhteyttä.

TOIMINTA

Kytke Dynamic MX91-410 / MX 91-500-laitteen pistoke.

Paina turvapainiketta (BS), paina sitten ohjausvipua, MX91-410 / MX 91-500 on käynnissä, voit sitten vapauttaa turvapainikkeen.

Laitteen pitämiseksi itsenäisessä toiminnassa on painettava lukituspainiketta (BSL) (toiminto vain USA:ssa ja Kanadassa).

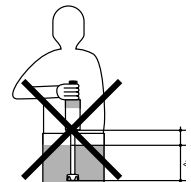
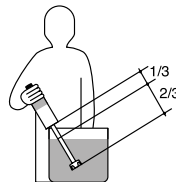
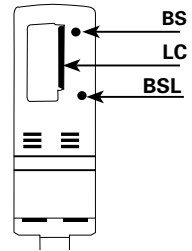
Jos haluat pysäyttää MX91-410 / MX 91-500-laitteen, vapauta vain ohjausvipu.

• Käyttövaroituksia:

Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä astian ulkopuolella.

Käytön jälkeen laite on irrotettava virransyötöstä.

Parhaan tehon saamiseksi suositellemme laitteen pitämistä kallellaan siten, että suojakupua ei lasketa kattilan pohjaan, kuten alla olevissa kuvissa on esitetty (2/3 uppoputkesta).



Käyttö- ja hoito-ohje - MX 91-410 / MX 91-500

HOITO

Laitte puhdistetaan kevyesti kostutetulla sienellä tai kankaalla

Kuvun sisustan puhdistamiseksi laitetta on käytettävä sen uppoputken ja kuvun kanssa puhtaassa vedessä 3 sekunnin ajan.

Puhdista sauva puhtaalla vedellä ja lisää tarvittaessa astianpesuainetta.

Huomio: kun puhdistat terällä varustettu sauvasuositinta, varo, että et saa viiltohaavaa.

ÄLÄ KOSKAAN puhdista laitetta vesisuihkulla.

ÄLÄ KOSKAAN upota moottorilohkoa nesteeseen.

HUOLTO

Seuraavat on suositeltavaa tarkastaa säännöllisesti:

- Sähköjohtojen hyvä kunto (kuparijohtot eivät saa olla näkyvissä)
- Uppoputken tiiviyys (tiivisteiden silmävarainen tarkastus, kun terä on irrotettu)
- Terän terävyys

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se on annettava valmistajan, tämän jälkijällyntipalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

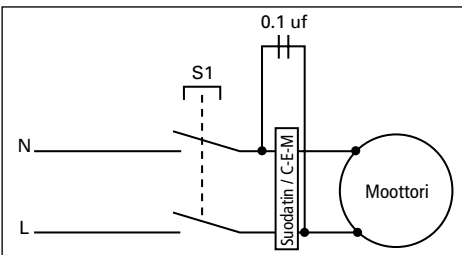
Tämä luokan II (kaksoiseristys) laite saa yksivaiheista vaihtovirtaa eikä se vaadi maadoitusta. Moottori on yleistyypinen ja varustettu loisisvirran estolla.

Laitteiston tulee olla suojattu vikavirtakatkasijalla ja 10 A:n sulakkeella.

Varaa yksivaiheinen normalisoitu 10/16 A pistoke

Varmista, että sähköverkko vastaa laitteen arvokilvellä ilmoitettua arvoa.

SÄHKÖPIIRROS



VASTAAVUUSVAKUUTUS

JÄLKIMYYNTIPALVELU

TAKUU

Me vakuutamme, että tämä sekoitin täyttää keskeiset vaatimukset normissa EN 12853.

• Jälkijällyntipalvelu ja takuu :

Jos laite ei toimi normaalisti tai siinä on toimintahäiriöitä, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähetä se seuraavaan osoitteeseen:

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland – B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com

Tämä laite on varustettu takuulla, joka kattaa kaikki valmistusvialat.

DYNAMIC-takuu kattaa osat ja työn.

Takuu koskee viallisten osien vaihtamista, mutta se ei korvaa putoamisen tai kolhun aiheuttamia vahinkoja tai epänormaalin käytön, virheellisen sähköliitännän tai näiden käyttöohjeiden määräysten laiminlyönnistä aiheutuneita vaurioita.

Jotta takuudistutus olisi voimassa, sen tulee olla

1- jälleenmyyjän vahvistama (päiväys ja leima).

2- Se täytyy liittää laitteen mukaan takuukorjauksessa.

• Ohjeita laitteen korjaamiseksi:

Jos laite ei toimi normaalisti, kysy neuvoa jälleenmyyjältä, joka pystyy usein auttamaan, lähetä muussa tapauksessa laite hyvin pakattuna osoitteeseen:

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

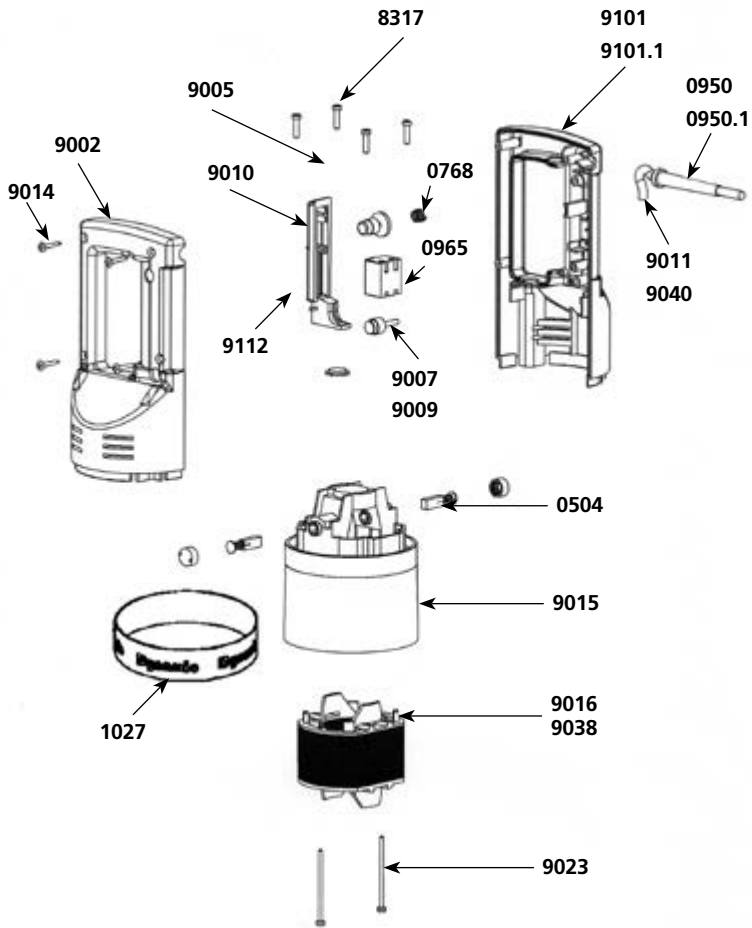
518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

Kun laite palautetaan, **sen postimaksun tulee olla maksettu.**

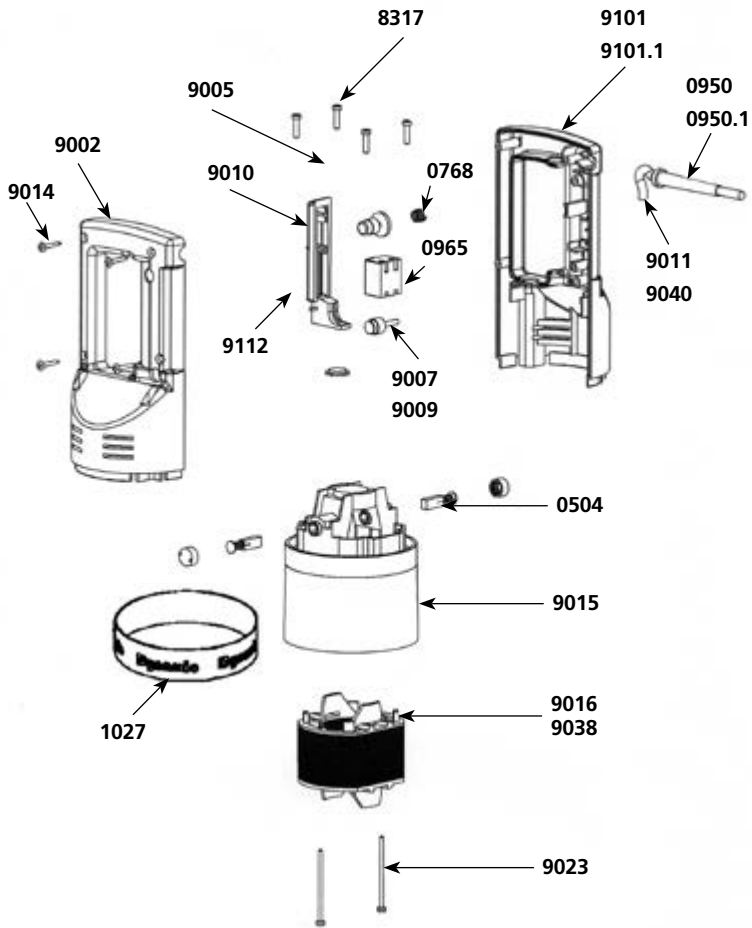
MX 91-410 / MX 91-500 - Eclaté - Nomenclature / Schematic and part list / Explosionszeichnung - Stückliste / Esploso ricambi

	FR	EN	DE	IT
0504	Charbons avec bouchons (la paire)	Carbon brushes (2)	Kohlen (Paar)	Carboncino con tappo (cadauno)
0767	Ressort de verrouillage	Lock button return spring	Verriegelungsfeder	Molla di bloccaggio
0768	Ressort de sécurité	Safety button return spring	Sicherheitsfeder	Molla di sicurezza
0950	Passe-fil 230V	Strain relief 230 V	Zugentlastung	Gommino passacavo
0950.1	Passe-fil 115 V	Strain relief 115 V	Zugentlastung 115V	Gommino passacavo 115V
0965	Interrupteur U.L. (115 V / 230 V)	Switch (230 V / 115 V)	Schalter U.L. 115V/230V	Interruttore U.L. (115V / 230V)
0972	Condensateur antiparasite 115V	Capacitor	Kondensator 115V	Condensatore antidisturbo 115V
0972.1	Condensateur	Capacitor + filter	Kondensator	Condensatore
1017	Étiquette de sécurité - Attention	Warning label	Sicherheitsetikett - Vorsicht	Etichetta di sicurezza "Warning"
1027	Bande décor "Dynamic"	Dynamic label	Aufkleber Dynamic	Striscia decorata Dynamic
1028	Étiquette d'identification (230 V)	ID label (230 V)	Typenschild 230 V	Etichetta di identificazione 230V
1029	Étiquette d'identification (115 V)	ID label (115 V)	Typenschild 115 V	Etichetta di identificazione 115V
8317	Vis de tirants (les 4)	Brace screws (4)	Schrauben für Zugstange (4)	Viti dei tiranti (set 4 pezzi)
9002	Demi-poignée supérieure	Upper half handle (button side)	Obere Griffhälfte	Mezza maniglia superiore con fori
9005	Bouton de sécurité	Safety switch	Sicherheitsknopf	Pulsante di sicurezza
9007	Bouton de verrouillage	Locking switch	Feststellknopf	Pulsante di blocco
9009	Bouchon	Handle cap	Abdeckung	Tappo
9010	Lever de commande	Control lever	Schalterhebel	Leva di comando
9011	Cordon d'alimentation 2 fils 230 V avant 2002	Power cord 230 V < 2002	Netzkabel	Cavo di alimentazione (230 V) < 2002
9014	Vis de poignée (les 4)	Handle screws (4)	Griffschrauben	Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)
9015	Carter supérieur (équipé de porte-charbons)	Motor housing + carbon brush holders	Gehäuseoberteil	Carter superiore completo di porta-carboncini
9016	Masse 230 V (carter équipé de porte-charbons)	Stator 230 V (carter + carbon brush holders)	Feldwicklung 230V mit Halterung für Kohlen	Massa motore (230 V)
9023	Vis de fixation masse (les 2)	Field brace screws (2)	Schrauben (2 Stück)	Viti di fissaggio massa (2)
9038	Masse 115 V (carter équipé de porte-charbons)	Stator 115 V (carter + carbon brush holders)	Feldwicklung 115V mit Halterung für Kohlen	Massa motore (115 V)
9040	Cordon d'alimentation 2 fils 115 V avant 2002	Power cord 115 V < 2002	Verbindungsdrähte für Kohle 115V (2)	Cavo di alimentazione (115 V) < 2002
9043	Fil électrique pour porte-charbons 230 V (les 2)	Carbon brush wires 230 V	Verbindungsdrähte für Kohle 230V (2)	Filo elettrico per porta carboncini 230 V (2)
9066	Cordon australien avant 2002	Power cord (Australia) < 2002	Australisches Kabel <2002	Cavo di alimentazione Australiano < 2002
9067	Cordon UK + cosses après 2002	Power cord (UK) > 2002	Kabel GB	Cavo di alimentazione - UK < 2002
9100	Poignée complète 230 V (boutons, cordon, interrupteur, condensateur + filtre)	Complete handle w/ power cord 230 V	Griff komplett mit Kabel, Schalter und Kondensator 230)	Empuñadura completa 230 V (botones, cable, interruptor, condensador + filtro)
9100.1	Poignée complète 115 V (boutons, cordon, interrupteur, condensateur + filtre)	Complete handle w/ power cord 115 V	Griff komplett mit Kabel, Schalter und Kondensator 115V)	Empuñadura completa 115 V (botones, cable, interruptor, condensador + filtro)
9101	Demi-poignée inférieure 230 V	Upper half handle 230 V (label side)	Untere Griffhälfte 230V	Mezza maniglia inferiore con etichetta 230V
9101.1	Demi-poignée inférieure 115V	Upper half handle 115 V (label side)	Untere Griffhälfte 115V	Mezza maniglia inferiore con etichetta 115V
9112	Molette de variateur	Variable speed knob	Knopf zur Drehzahlregulierung	Pomello del variatore
9143	Fil électrique pour porte-charbons 115 V (les 2)	Carbon brush wires 115 V	Verbindungsdrähte für Kohle 115V (2)	Filo elettrico per porta carboncini 115 V (2)



MX 91-410 / MX 91-500 - Esquema - Nomenclatura / Gedemonteerd aanzicht - Nomenclatuur / Início - Nomenclatura / Räjähdykskuva - nimikkeet

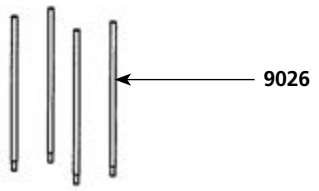
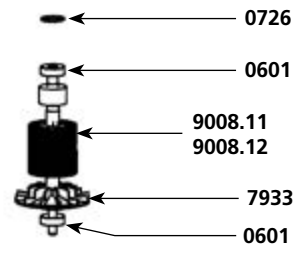
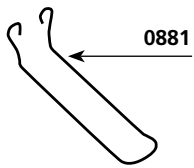
	ES	NL	PT	FI
0504	Carbones con taponos (los 2)	Koolborstels met doppen (paar)	Carvões com tampas (o par)	Hiilet ja tulpat (pari)
0767	Muelle de bloqueo	Vergrendelingsveer	Mola de bloqueio	Lukitusjousi
0768	Muelle de seguridad	Veiligheidsveer	Mola de segurança	Turvajousi
0950	Pasador cable (230 V)	Snoerverloop 230 V	Passa-cabo 230 V	Johdon läpiviivien 230 V
0950.1	Pasador de cable 115V	Snoerverloop 115 V	Passa-cabo 115 V	Johdon läpiviivien 115 V
0965	Interruptor U.L. (115V / 230V)	Schakelaar U.L. (115V / 230V)	Interruptor U.L. (115V / 230V)	Katkaisija U.L. (115V / 230V)
0972	Condensador 115V	Condensator 115V	Condensador 115V	Kondensaattori 115V
0972.1	Condensador	Condensator	Condensador	Kondensaattori
1017	Etiqueta de seguridad -Cuidado-	Veiligheidsetiket - Opgelet	Etiqueta de segurança - Atenção	Turvatarra - Huomio
1027	Cinta adhesiva "Dynamic"	"Dynamic"-versierband	Faixa decoração "Dynamic"	Koristenauha "Dynamic"
1028	Etiqueta de identificación (230 V)	Identificatiegegevens (230 V)	Etiqueta de identificação (230 V)	Tunnusetiketti (230 V)
1029	Etiqueta de identificación (115 V)	Identificatiegegevens (115 V)	Etiqueta de identificação (115 V)	Tunnusetiketti (115 V)
8317	Tornillos de tirantes (los 4)	Spanschroeven (alle 4)	Parafusos de tirantes (os 4)	Vetoruuvit M6 (4 kpl)
9002	Media carcasa superior	Helft van het bovenste handvat	Meia-pega superior	Kädensijan yläpuoli
9005	Tecla de seguridad	Veiligheidsknop	Botão de segurança	Turvapainike
9007	Tecla de bloqueo	Vergrendelingsknop	Botão de bloqueio	Lukituspainike
9009	Tapón	Bescherm dop	Tampa	Suojatulppa
9010	Tecla puesta en marcha	Bedieningshendel	Alavanca de comando	Ohjausvipu
9011	Cable de alimentación doble hilo 230 V	Voedingsnoer 230V < 2002	Cabo de alimentação 230V < 2002	Syöttöjohto 230V < 2002
9014	Tornillos de empuñadura (los 4)	Handvatschroeven (alle 4)	Parafusos de pega (os 4)	Kahvan ruuvit (4 kpl)
9015	Carter superior	Bovenste carter (met koolborstel-houders)	Cárter superior (equipado de porta-carvões)	Yläkotelon (varustettu hiilien kannattimelle)
9016	Masa (230 V)	Massa 230 V (behuizing met koolborstel-houders)	Massa 230 V (cárter equipado de porta-carvões)	Maatto 230V (kotelon, joka on varustettu hiilien kannattimelle)
9023	Tornillos de masa (los 2)	Bevestigingsschoeven massa (allebei)	Parafusos de fixação massa (os 2)	Maadoituksen kiinnitysruuvi (2 kpl)
9038	Masa (115 V)	Massa 115 V (behuizing met koolborstel-houders)	Massa 115 V (cárter equipado de porta-carvões)	Maatto 115 V (kotelon, joka on varustettu hiilien kannattimelle)
9040	Cable de alimentación (115 V) antes 2002	Voedingsnoer 115V < 2002	Cabo de alimentação 115V < 2002	Syöttöjohto 115V < 2002
9043	Cable para portacarbones 230 V (los 2)	Elektrische kabel voor koolborstel-houders 230 V (allebei)	Fio elétrico para porta-carvões 230 V (os 2)	Sähköjohto hiilien kannattimelle 230 V (2 kpl)
9066	Cable de alimentación (Australia) antes 2002	Australische voedingskabel, vóór 2002	Cabo australiano antes 2002	Australialainen johto, ennen 2002
9067	Cable de alimentación (UK) desde 2002	Kabel voor VK + kabelschoenen na 2002	Cabo UK + terminais após 2002	Johto UK + kaapelikengät, 2002 jälkeen
9100	Impugnatura completa 230V (pulsante, cavo di alimentazione, interruttore, condensatore + filtro)	Volledig handvat 230 V (knoppen, kabel, schakelaar, condensator + filter)	Pega completa 230 V (botões, cabo, interruptor, condensador + filtro)	Täydellinen kahva 230 V (painikkeet, johto, katkaisija, kondensaattori + suodatin)
9100.1	Impugnatura completa 115V (pulsante, cavo di alimentazione, interruttore, condensatore + filtro)	Volledig handvat 115V (knoppen, kabel, schakelaar, condensator + filter)	Pega completa 115V (botões, cabo, interruptor, condensador + filtro)	Täydellinen kahva 115V (painikkeet, johto, katkaisija, kondensaattori + suodatin)
9101	Media carcasa inferior (con etiqueta) 230V	Helft van het onderste handvat 230V	Meia-pega inferior 230V	Kädensijan alapuoli 230V
9101.1	Media carcasa inferior (con etiqueta) 115V	Helft van het onderste handvat 115V	Meia-pega inferior 115V	Kädensijan alapuoli 115V
9112	Moleta del variador	Regelwiel	Moleta do variador	Muuntelijan pyörä
9143	Cable para portacarbones 115 V (los 2)	Elektrische kabel voor koolborstel-houders 115 V (allebei)	Fio elétrico para porta-carvões 115 V (os 2)	Sähköjohto hiilien kannattimelle 115 V (2 kpl)



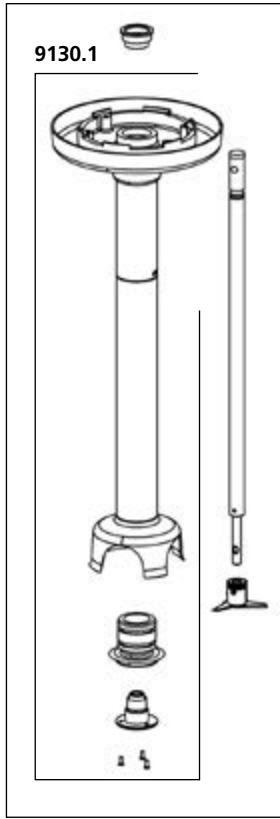
Pied MX 91-410 - Mixer attachment MX 91-410 - Mixstab MX 91-410 - Piede MX 91-410 - Pie MX 91-410 - Staaf MX 91-410 - Pe MX 91-410 - Laakerilla MX 91-410

	FR	EN	DE	IT
0601	Roulement	Ball bearing	Lager	Cuscinetto a sfera
0607	Bague d'étanchéité	Waterproof seal	Dichtungsring	Anello di tenuta (paraolio)
0726	Rondelle élastique	Squeezing washer	Unterlegscheibe	Rondella elastica
0881	Support mural	Wall bracket	Wandhalterung	Supporte de pared
1186	Support palier + joint	Bearing holder + seal	Rohrdichtung	Supporte palier + juntas / supporto teflon
7916	Palier inf. (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante)	Lower bearing assembly	Dichtung	Supporto inferiore completo
7917	Couteau avec vis	Cutter blade w/ screw	Messer mit Schraube	Coltello con vite
7933	Turbine	Fan	Lüfterrad	Turbina
7950	Vis de palier pour cloche alu (les 3)	Lower bearing screws - Alu (3)	Schrauben für Aluglocke (3)	Viti per campana in alluminio
9008.11	Induit 115 V	Rotor 115 V	Anker 115 V	Indotto motore V. 115
9008.12	Induit 230 V	Rotor 230 V	Anker 230 V	Indotto motore V. 230
9025	Bague de roulement	Motor ball bearing sleeve	Lagerring	Anello di scorrimento
9026	Tirants (les 4)	Braces (4)	Zugstangen (4)	Tiranti (set 4 pezzi)
9129	Pied complet (entree, carter, cloche, palier, arbre, vis, couteau)	Complete foot assembly	Fuß komplett mit Dichtung, Welle, Messer und Schrauben	Piede completo
9129.1	Pied complet US (entree, carter, cloche, palier, arbre, vis, couteau)	US complete foot assembly	US fuß komplett mit Dichtung, Welle, Messer und Schrauben	Piede completo US
9130	Entree avec carter, cloche, palier et vis	Foot assembly w/ bearing assembly	Rohr mit Dichtung und Schrauben	Tubo esterno con carter, campana, portabronzina e viti
9130.1	Entree US avec carter, cloche, palier et vis	US foot assembly w/ bearing assembly	US Rohr mit Dichtung und Schrauben	Tubo esterno US con carter, campana, portabronzina e viti
9131	Arbre de transmission (repère 2 gorges)	Fitted shaft	Welle	Albero di trasmissione
9164	Ensemble arbre, palier, couteau	Shaft, lower bearing & cutter assembly	Welle, Dichtung, Messer	Insieme albero, bronzina e coltello
9902	Vis de palier pour cloche inox (les 3)	Lower bearing screws - Stainless steel (3)	Schraube für Dichtung	Viti portabronzina per campana inox

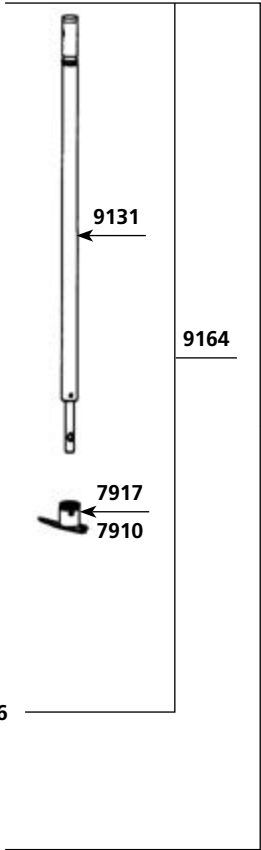
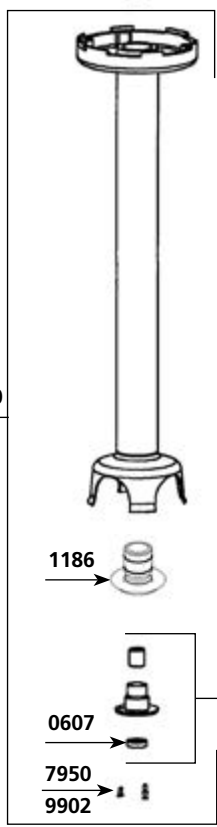
	ES	NL	PT	FI
0601	Rodamiento	Lager	Rolamento	Laakeri
0607	Retén de grasa	Dichtungsring	Anel de vedação	Tiivisterengas
0726	Arandela elástica	Veerring	Anilha elástica	Joustoaluslevy
0881	Supporto murale	Wandsteun	Supporte de parede	Seinäkantatin
1186	Supporte palier	Overloopsteun + pakkingen	Supporte mancal + juntas	Tukilaakeri + tiivisteet
7916	Palier inferior (retén de grasa, junta tórica, anillo autolubrificante)	Onderste overloop (dichtingsring, O-ring, zelfsmerende dichtingsring)	Mancal inf. (anel de vedação, junta tórica, anel autolubrificante)	Alalaakeri (tiivisterengas, O-rengas, itsevoiteleva rengas)
7917	Cuchilla con tornillo	Standaardmes met schroef	Lamina standard com parafusos	Vakioterä ruuvien kanssa
7933	Turbina	Turbine	Turbina	Turbiini
7950	Tornillos de palier para campana aluminio (los 3)	Dragende schroeven voor alu klok (alle 3)	Parafuso de mancal para campânula aluminio (os 3)	Laakeriruuvi alumiinikuvulle (3 kpl)
9008.11	Inducido 115 V	Inductiespanning 115 V	Induzido 115 V	Ankkuri 115 V
9008.12	Inducido 230 V	Inductiespanning 230 V	Induzido 230 V	Ankkuri 230 V
9025	Arandela de rodamiento	Lagerring	Anel de rolamento	Laakerirengas
9026	Tirantes (los 4)	Trekstang (4)	Tirante (4)	Sidetanko (4)
9129	Pie completo (tubo, carter, campana, conjuntorodamientos y juntas inf., árbol, tornillos, cuchilla)	Staaf (koppeling, carter, klok, overloop, koppelingsas, schroef)	Pé (espaçador, carter, campânula, mancal, eixo de transmissão, parafusos)	Jalka (väylslevy , kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli, ruuvien)
9129.1	Pie completo US (tubo, carter, campana, conjuntorodamientos y juntas inf., árbol, tornillos, cuchilla)	Staaf US (koppeling, carter, klok, overloop, koppelingsas, schroef)	Pé US (espaçador, carter, campânula, mancal, eixo de transmissão, parafusos)	Jalka US (väylslevy , kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli, ruuvien)
9130	Tubo brazo con carter, campana, palier, tornillos (sin árbol ni cuchilla)	Koppeling met carter, klok, overloop, schroef	Espaçador com carter, campânula, mancal, parafusos	Väylslevy + kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli, ruuvien
9130.1	Tubo US brazo con carter, campana, palier, tornillos (sin árbol ni cuchilla)	Koppeling US met carter, klok, overloop, schroef	Espaçador US com carter, campânula, mancal, parafusos	Väylslevy US + kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli, ruuvien
9131	Árbol de transmisión con acoplamiento	Koppelingsas	Eixo de transmissão	Voimansiirtokseli
9164	Conjunto árbol, palier, cuchilla	Geheel as, overloop, mes	Conjunto eixo, mancal, lâmina	Akselin, laakerin ja terän kokonaisuus
9902	Tornillos de palier para campana acero (los 3)	Dragende schroeven voor klok in rvs (alle 3)	Parafuso de mancal para campânula inox (os 3)	Laakeriruuvi ruostumattomalle teräskuvulle (3 kpl)



9129.1



9130

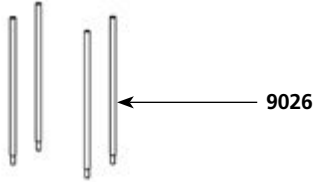
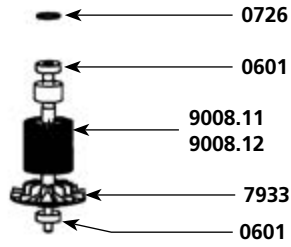


9129

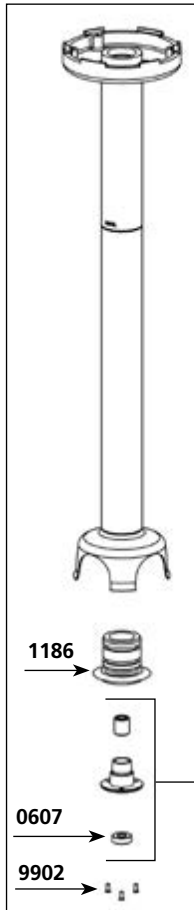
**Pied MX 91-500 - Mixer attachment MX 91-500 - Mixstab MX 91-500 -
Piede MX 91-500 - Pie MX 91-500 - Staaf MX 91-500 - Pe MX 91-500 -
Laakerilla MX 91-500**

	FR	EN	DE	IT
0601	Roulement	Ball bearing	Lager	Cuscinetto a sfera
0607	Bague d'étanchéité	Waterproof seal	Dichtungsring	Anello di tenuta (paraolio)
0726	Rondelle élastique	Squeezing washer	Unterlegscheibe	Rondella elastica
0881	Support mural	Wall bracket	Wandhalterung	Soporte de pared
1186	Support palier + joints	Bearing holder + seal	Rohrdichtung	Soporte palier + juntas / supporto teflon
7916	Palier inf. (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante)	Lower bearing assembly	Dichtung	Supporto inferiore completo
7917	Couteau avec vis	Cutter blade w/ screw	Messer mit Schraube	Coltello con vite
7933	Turbine	Fan	Lüfterrad	Turbina
7950	Vis de palier pour cloche alu (les 3)	Lower bearing screws - Alu (3)	Schrauben für Aluglocke (3)	Viti per campana in alluminio
9004XL	Ensemble arbre, palier, couteau	Shaft, lower bearing & cutter assembly	Welle, Dichtung, Messer	Insieme albero, bronzina e cottello
9008.11	Induit 115 V	Rotor 115 V	Anker 115 V	Indotto motore (115 V)
9008.12	Induit 230 V	Rotor 230 V	Anker 230 V	Indotto motore (230 V)
9025	Bague de roulement	Motor ball bearing sleeve	Lagerring	Anello di scorrimento
9026	Tirants (les 4)	Braces (4)	Zugstangen (4)	Tiranti (set 4 pezzi)
9129XL	Pied complet (entretoise, carter, cloche, palier, arbre, vis, couteau)	Complete foot assembly	Fuß komplett mit Dichtung, Welle, Messer und Schrauben	Piede completo
9129XL.1	Pied complet US (entretoise, carter, cloche, palier, arbre, vis, couteau)	US complete foot assembly	US fuß komplett mit Dichtung, Welle, Messer und Schrauben	Piede completo US
9130XL	Entretoise avec carter, cloche, palier et vis	Foot assembly w/ bearing assembly	Rohr mit Dichtung und Schrauben	Tubo esterno con carter, campana, portabronzina e viti
9130XL.1	Entretoise US avec carter, cloche, palier et vis	US foot assembly w/ bearing assembly	US Rohr mit Dichtung und Schrauben	Tubo esterno US con carter, campana, portabronzina e viti
9131XL	Arbre de transmission (repère 2 gorges)	Fitted shaft	Welle	Albero di trasmissione
9902	Vis de palier pour cloche inox (les 3)	Lower bearing screws - Stainless steel (3)	Schraube für Dichtung	Viti portabronzina per campana inox

	ES	NL	PT	FI
0601	Rodamiento	Lager	Rolamento	Laakeri
0607	Retén de grasa	Dichtungsring	Anel de vedação	Tiivisterengas
0726	Arandela elástica	Veerring	Anilha elástica	Joustoaluslevy
0881	Supporto murale	Wandsteun	Soporte de parede	Seinäkantatin
1186	Soporte palier	Overloopsteun + pakkingen	Suporte mancal + juntas	Tukilaakeri + tiivisteet
7916	Palier inferior (retén de grasa, junta tórica, anillo autolubrificante)	Onderste overloop (dichtingsring, O-ring, zelfsmerende dichtingsring)	Mancal inf. (anel de vedação, junta tórica, anel autolubrificante)	Alalaakeri (tiivisterengas, O-rengas, itsevoiteleva rengas)
7917	Cuchilla con tornillo	Standaardmes met schroef	Lâmina standard com parafusos	Vakioterä ruuvien kanssa
7933	Turbina	Turbine	Turbina	Turbiini
7950	Tornillos de palier para campana aluminio (los 3)	Dragende schroeven voor alu klok (alle 3)	Parafuso de mancal para campânula alumínio (os 3)	Laakeriruuvi alumiinikuville (3 kpl)
9004XL	Conjunto árbol, palier, cuchilla	Geheel as, overloop, mes	Conjunto eixo, mancal, lâmina	Akselin, laakerin ja terän kokonaisuus
9008.11	Inducido 115 V	Inductiespanning 115 V	Induzido 115 V	Ankkuri 115 V
9008.12	Inducido 230 V	Inductiespanning 230 V	Induzido 230 V	Ankkuri 230 V
9025	Arandela de rodamiento	Lagerring	Anel de rolamento	Laakerirengas
9026	Tirantes (los 4)	Trekstang (4)	Tirante (4)	Sidetanko (4)
9129	Pie completo (tubo, carter, campana, conjuntorodamientos y juntas inf., árbol, tornillos, cuchilla)	Staaf (koppeling, carter, klok, overloop, koppelingsas, schroef)	Pé (espaçador, carter, campânula, mancal, eixo de transmissão, parafusos)	Jalka (väylslevy, kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli, ruuvien)
9129XL.1	Pie completo US (tubo, carter, campana, conjuntorodamientos y juntas inf., árbol, tornillos, cuchilla)	StaaF US (koppeling, carter, klok, overloop, koppelingsas, schroef)	Pé US (espaçador, carter, campânula, mancal, eixo de transmissão, parafusos)	Jalka US (väylslevy, kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli, ruuvien)
9130	Tubo brazo con carter, campana, palier, tornillos (sin árbol ni cuchilla)	Koppeling met carter, klok, overloop, schroef	Espaçador com carter, campânula, mancal, parafusos	Väylslevy + kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli, ruuvien
9130XL.1	Tubo US brazo con carter, campana, palier, tornillos (sin árbol ni cuchilla)	Koppeling US met carter, klok, overloop, schroef	Espaçador US com carter, campânula, mancal, parafusos	Väylslevy US + kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli, ruuvien
9131	Árbol de transmisión con acoplamiento	Koppelingsas	Eixo de transmissão	Voimansiirtokseli
9902	Tornillos de palier para campana acero (los 3)	Dragende schroeven voor klok in rvs (alle 3)	Parafuso de mancal para campânula inox (os 3)	Laakeriruuvi ruostumattomalle teräskuville (3 kpl)



9130 XL



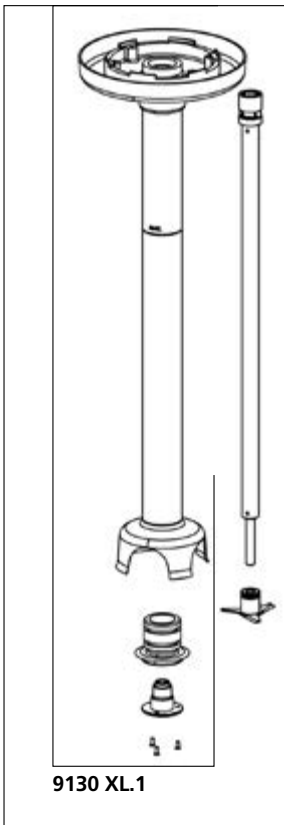
9129 XL



9031 XL

9004 XL

9129 XL.1



Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia / Garantiebewijs / Certificado de garantia / Takuutodistus

- Hôtel, Auberge** / Hotel, Inn / Hotel, Gaststätten / Hotel, Albergo / Hotel, Posada / Hotel, herberg / Hotel, albergue / Hotelli, majatalo
- Restaurant** / Restaurant / Restaurant / Ristorante / Restaurante / Restaurant / Restaurante / Ravintola
- Cafétaria** / Cafétaria / Cafe / Self service / Cafeteria / Cafeteria / Cafeteria / Kahvila
- Pâtisserie** / Bakery, Patisserie / Konditorei / Pasticceria / Pastelería / Patisserie / Pastelaria / Leipomo
- Glacier** / Ice-cream manufacturer / Eiscafe / Geleteria / Heladería / IJssalon / Gelataria / Jäätelönmyyjä
- Hôpital** / Hospital / Krankenhaus / Ospedale / Hospital / Ziekenhuis / Hospital / Sairaala
- Autre** / Other / Sonstige / Altro / Otro / Andere / Outro / Muu

• **Nom de l'utilisateur** / Name / Name / Nome dell'Utilizzatore / Nombre del usuario / Naam van de gebruiker / Nome do utilizador / Käyttäjän nimi

.....

• **Adresse** / Address / Adresse / Indirizzo / Dirección / Adres / Morada / Osoite

.....

• **Ville** / City / Stadt / Città - Provincia / Ciudad / Stad / Localidade / Postitoimipaikka

.....

• **Code** / Zip code / Postleitzahl / CAP / Código postal / Postcode / Código postal / Postnumero

.....

• **Téléphone** / Telephone / Telefon / Telefono / Teléfono / Telefoon / Telefone / Puhelin

.....



DYNAMIC FRANCE

S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon

518 rue Léo Baekeland - BP 57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

TEL. +33 (0)2 51 63 02 72 - **FAX** +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com

www.dynamicmixers.com



Offrez-vous les originaux !

Cachet du distributeur / Dealer's stamp / Stempel des Verkäufers / Timbro del rivenditore / Sello del vendedor / Stempel van de distributeur / Carimbo do distribuidor / Jälleenmyyjän leima

