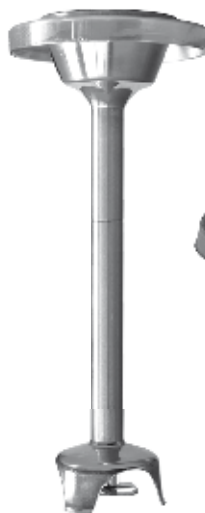
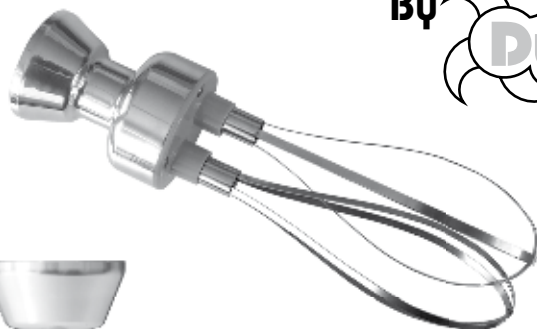


DynamiX

By  **Dynamic**[®]



NL Gebruiksaanwijzing

551.050 (DMX 160)

EN User Guide

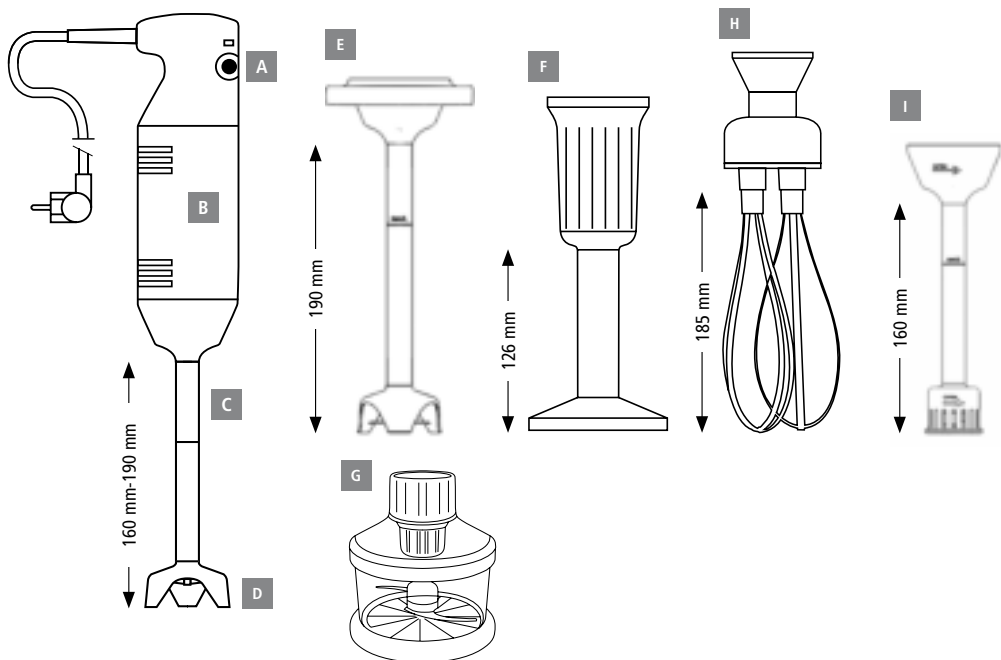
551.060 (DMX 190)

FR Notice d'utilisation et d'entretien

DE Bedienungs und Wartungsanleitung



Omschrijving / Description / Description / Beschreibung



Bol Cutter 0,8 l.

- A** Blokkagehendel / Gâchette / Control Lever / Druckschalter
- B** Motor / Moteur / Motorblock / Motor
- C** Rvs mixerstaaf / Tube de plongée en acier inoxydable alimentaire / Stainless steel mixer tube / Mixerfuß, Tauchrohr aus rostfreiem, lebensmittel- verträglichem Edelstahl
- D** Cloche en acier inoxydable alimentaire / Stainless steel guard / Schutzglocke
- E** Dynashake Staaft / Pied Dynashake / Dynashake Attachment / Dynashake Fuß
- F** Pureeerunit / Pied presse-purée / Foodmill ricer / Pürierstab
- G** Hakker / Bol cutter / Cutter bowl / Kutterschüssel /
- H** Garde / Boîte-fouet / Whisk / Rührbesen
- I** Blenderstaaf / Pied blender / Blender attachment / Turbostab

Omschrijving/Description / Description / Beschreibung

- **Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión / Spanning / Corrente / Jännite :** 110/120V - 220/240 V - 50-60Hz
- **Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia / Vermogen / Potência / Teho :**
Pied 160 - 160 mixer attachment - 160 mixerfuß - 160 piede - 160 pie - 160 staaf - 160 pe - 160 Laakerilla :110-120V-1,2A / 220-240V-220W
Pied 190 - 190 mixer attachment - 190 mixerfuß - 190 piede - 190 pie - 190 staaf - 190 pe - 190 Laakerilla : 110-120V-1,4A / 220-240V-250W
- **Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones / Snelheid / Velocidade / Nopeus :**
Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laakerilla 190 - 160 - Dynashake :0 -13000 tr/mn
Pied blender - Blender attachment - Turbostab - Blender - Blender - Blender staaf - Pé Blender - Sekoitussauv :0 - 13000 tr/mn
Fouet Dynamix - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkainkotelo :0 - 2500 tr/mn
Pied presse-puree - Ricer - Pürierstab - Pressepure - Pasapure - Pureeunit - Passador de pure - Sosepuristimen :0 - 300 tr/mn
Bol cutter - Cutter bowl - Kutterschüssel - Vasca cutter - Bol cutter - Hakker - Picadora - Leikkuukulho :0 - 2500 tr/mn
- **Temps d'utilisation préconisé / Recommended usage time / Empfohlene Verwendungsdauer / Tempo di utilizzo previsto / Recomendar un tiempo de utilizacion / Aanbevolen gebruikstijd / Tempo de utilização previsto / Suositeltu käyttöaika :** ..0-3 mn
- **Longueur de l'accessoire / Accessory length / Länge des Zubehör / Lunghezza dell'accessorio / Largo del accesorio / Lengte van het accessoire / Comprimento do acessório / Pituus lisävarusteen :**
Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laakerilla - 160 - blender :160mm
Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laakerilla - 190 - Dynashake :190mm
Fouet Dynamix - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkainkotelo :185mm
Pied presse-puree - Ricer - Pürierstab - Pressepure - Pasapure - Pureeunit - Passador de pure - Sosepuristimen :126mm
- **Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total / totale lengte / comprimento total / kokonaispituus :**
Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laakerilla 160 - blender :395mm
Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laakerilla 190 - Dynashake :425mm
Fouet Dynamix - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkainkotelo :420mm
Pied presse-puree - Ricer - Pürierstab - Pressepure - Pasapure - Pureeunit - Passador de pure - Sosepuristimen :361mm
- **Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso / Gewicht / Peso / Paino :**
Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laakerilla 190 - 160 :1kg
Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laakerilla - Dynashake :1,2kg
Pied blender - Blender attachment - Turbostab - Blender - Blender - Blender staaf - Pé Blender - Sekoitussauv :1kg
Fouet Dynamix - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkainkotelo :1,3kg
Pied presse-puree - Ricer - Pürierstab - Pressepure - Pasapure - Pureeunit - Passador de pure - Sosepuristimen :1,4kg
Bol cutter - Cutter bowl - Kutterschüssel - Vasca cutter - Bol cutter - Hakker - Picadora - Leikkuukulho :1,4kg
- **Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento / Dubbele isolatie / Isolamento duplo / Kaksoiseryty :**
- **Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruido / Geluidsniveau / Nivel de pressão acústica / Akustisen paineen :**60 dB

Gebruiksaanwijzing - Dynamix

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.

Voor demonteerbare versies, 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 onder-

houden 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

• Gebruik van de mixerstaaf:

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...

• Gebruik van de blenderstaaf:

Hiermee kunt u soep, fluweelzachte sauzen, fruitcrèmes rechtstreeks in de grote pot malen, hakken, gladmaken en mengen en krijgt u in slechts 3 minuten een gladde en perfecte romige textuur.

Gedaan met de bereiding door de chinois te gieten.

Gebruiksaanwijzing - Dynamix

• Gebruik van de gardestaaf:

U kunt moeiteloos pasta's, crèmes, mousselines bereiden en vooral:

- 2 tot 12 eiwitten langzaam blanchieren om met hoge snelheid te eindigen voor een ongeëvenaard en stevig schuim.
- Ook hiermee u moeiteloos Genoise biscuit, marsepein, meringues, boter-crèmes, soufflés, Chantillyroom, diverse crèmes en sauzen, pannenkoekendeeg, opgeklopte kaas, mayonaise...

• Gebruik van de pureerstaaf:

Hiermee maakt u van hele aardappelen een gladde puree.

Net zoals aardappelpuree, maakt u moeiteloos groentepurees en groentencrèmes: wortelen, tomatensaus, snijbiet, gekookte salade, erwten, rapen, bloemkool.

• Gebruik van de hakker:

Hiermee maalt, mixt en hakt u groenten, knoflook, uien, kruiden, peterselie, gedroogd fruit, vlees, parmezaan en maakt u gebroken pasta, brooddeeg enz.

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

WERKING

Schroef het accessoire zo ver mogelijk op het motorblok.

Houd het handvat van de MIXER met

een hand vast en plaats een vinger op de G-knop (zonder te duwen).

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

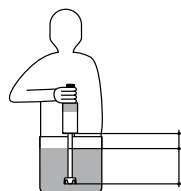
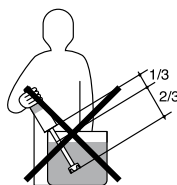
Laat de G-knop los om te stoppen.

• Voorzorgsmaatregelen:

Nooit vrij laten draaien, zonder kom.

Ontkoppel de voeding van het toestel na gebruik.

We raden aan het apparaat rechtop te houden zonder de bescherm-kap op de bodem van de pot te laten rusten, zoals blijkt uit de onderstaande schets (2/3 van de staaf ondergedompeld).



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.

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 even-

Gebruiksaanwijzing - Dynamix

tueel 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 waters- traal.

Dompel het motorblok NOOIT onder in vloeistof.

NL

ONDERHOUD

Het is aanbevolen om regelmatig het vol- gende 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. Vervang het mes indien nodig.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de dienst na verkoop of personen met verge- lijkbare kwalificaties om gevaarlijke situa- ties te voorkomen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

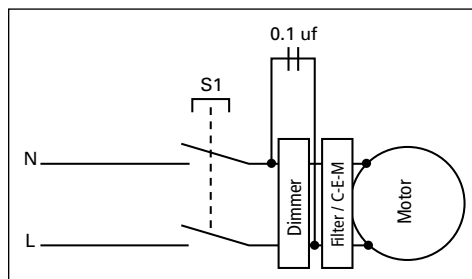
Deze klasse II-apparaat (dubbel geïsoleerd) wordt gevoed door eenfasewisselstroom en heeft geen aarding nodig. De universeel type motor werd ontstoord.

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 kenmer- kplaatje 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@dynamixmixers.com

Gebruiksaanwijzing - Dynamix

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.

User guide - Dynamix

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.

For detachable mixers, 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 applica-

tions, 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.

USE

• Preparation mixer attachment:

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.

• Preparation blender attachment:

It is used to grind, crush, smooth and mix excellent soups, veloutés, sauces and fruit creams directly in the pot, and obtain an unctuous, smooth and perfect texture in just 3 minutes.

The preparation no longer requires straining.

• Preparation whisk attachment:

Dough, creams, light purees can easily be prepared for example:

User guide - Dynamix

- 2 to 12 white eggs may slowly be whisked up at reduced speed and finalized at high speed ensuring an incomparable density and uniformity.
- But also, sponge cake mixtures, almond pastes, soufflés, Chantilly whipped cream, creams and sauces, pancake mixtures, meringues, whipped cheese, mayonnaise, etc.

• Preparation food ricer attachment:

It allows you to mix a creamy purée with entire potatoes directly in pots, avoiding decanting.

Used for many purées and vegetable creams: carrots, tomato sauce, bette, salad dressings, split peas, navet, cauliflowers.

• Preparation cutter bowl:

Allows you to grind, mix, chop vegetables, garlic, onions, herbs, parsley, nuts, minced meat, Parmesan and making short crust pastry or bread dough.

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

OPERATION

Screw the accessory onto the motorblock until it stops.

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

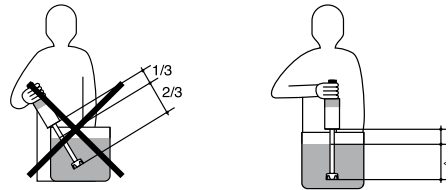
Then press the trigger (G), the appliance will run.

To stop the appliance, release the trigger (G).

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 vertical 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).



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.

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.

User guide - Dynamix

EN

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. Replace the blade if necessary.

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

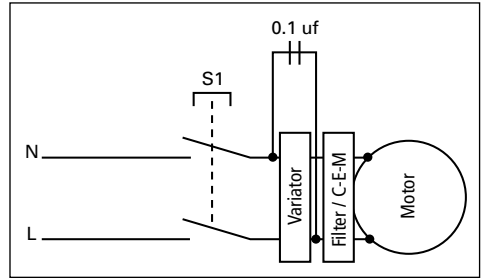
The mixer of a class 2 category (double insulation) powered by a single phase alternating current and does not require a "u" ground plug.

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 manufacture 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.

Notice d'utilisation et d'entretien - Dynamix

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.

Pour les versions démontables, 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'usager 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

• Utilisation du pied mixeur :

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, brunnoises, épinards, salades, choux hachés, pâtes à crêpes, sauces mayonnaise, etc.

• Utilisation du pied blender :

Il permet de broyer, concasser, lisser et mélanger directement dans la marmite d'excellents potages, veloutés, sauces, crèmes de fruits, afin d'obtenir en 3 minutes seulement une texture onctueuse, lisse et parfaite.

Plus besoin de passer la préparation au chinois.

• Utilisation du pied fouet :

Vous pouvez préparer sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et particulièrement :

- De 2 à 12 blancs d'œufs qui seront blanchis lentement et terminés à grande vitesse pour assurer un foisonnement et une tenue incomparable.
- De même, vous travaillerez sans difficulté : génoises, pâtes d'amande, meringues, crèmes au beurre, soufflés, chantilly, crèmes et sauces diverses, pâtes à crêpes, fromages battus, mayonnaise...

• Utilisation du pied presse-purée :

Il permet de réaliser une purée onctueuse en partant de pommes de terre entières. Aussi facilement que la purée de pommes de terre, vous obtiendrez toutes les purées et crèmes de légumes : carottes, coulis de tomates, blettes, salades cuites, pois cassés, navets, choux-fleurs.

• Utilisation du bol cutter :

Il permet de broyer, mixer, hacher des légumes, ail, oignons, herbes, persil, fruits secs, viande, parmesan et de réaliser des pâtes brisées, pâtes à pain etc.

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

FONCTIONNEMENT

Visser l'accessoire sur le bloc-moteur jusqu'à la butée.

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

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

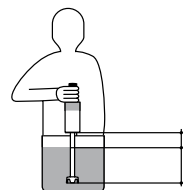
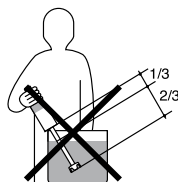
Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette G.

• Précautions d'emploi :

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

Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.

Pour avoir le plus d'efficacité, nous conseillons de tenir l'appareil en position verticale 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).



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.

Notice d'utilisation et d'entretien - Dynamix

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. Remplacer le couteau, si nécessaire.

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

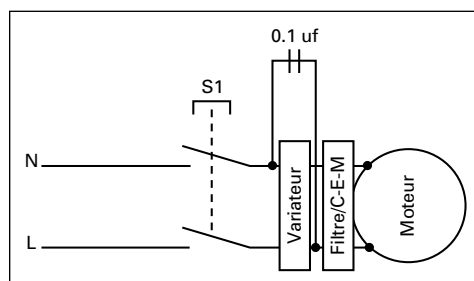
Cet appareil de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.

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

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.**

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 :

Bedienungs und Wartungsanleitung - Dynamix

DE

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.

Bei den Kombigeräten, immer vor dem Wechsel des Rühr -oder Mixstabes, zuerst den Stecker ziehen.

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

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

• Anwendungen Mixer:

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.

• Anwendungen Turbostab:

Mit dem Turbostab von Dynamic erreichen Sie stabilere und homogenere Massen. Sie arbeiten schnell in der Anwendung und

Bedienungs und Wartungsanleitung - Dynamix

DE

erzielen cremigere Suppen. Dressings werden schnell, homogen emulgiert. Sie erreichen eine hohe und effiziente Stabilität. Damit braucht man kein feinmaschiges Küchensieb mehr.

• Anwendungen Rührbesen:

Zur einfachen Herstellung von Teig, Cremes, Schaum und insbesondere:

- Von 2 bis 12 Eiweißen, die zunächst langsam geschlagen werden, bis sie weiß werden, und danach mit hoher Geschwindigkeit, so dass sie eine unvergleichliche Steifheit erlangen.
- Ebenso können Sie problemlos Biskuitmassen, Marzipan, Meringen, Buttercremes, Soufflés, Schlagsahne, verschiedene Cremes und Soßen, Crepe-Teig, geschlagenen Käse, Mayonnaise, etc. herstellen.

• Anwendungen Pürierstab:

Mit dem Pürierstab können Sie einfach und schnell feine Pürees aus Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Rüben, Tomaten u.v.m. herstellen.

Konfituren, Kompott und Fruchtoromes sind ebenfalls schnell erledigt.

• Anwendungen Kutterschüssel:

Ist ideal zum Zerkleinern von Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Nüssen etc. für Pestos, Pürrees und vieles mehr. Egal ob grob oder klein!

Dieses Gerät ist ausschließlich zum

Zubereiten von Lebensmitteln zu verwenden; möchten Sie es anderweitig verwenden, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

BETRIEB

Schrauben Sie das Zubehör bis zum Anschlag auf den Motorblock.

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

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

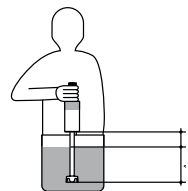
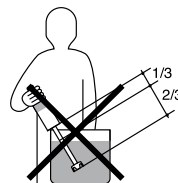
Um das Gerät auszuschalten, lassen Sie die Starttaste (G) los.

• Sicherheitshinweise zur Verwendung des Geräts:

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

Gerät nach jeder Verwendung vom Stromnetz trennen.

Für eine höhere Wirkung empfehlen wir, das Gerät aufrecht 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).



Bedienungs und Wartungsanleitung - Dynamix

DE

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.

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. Ersetzen Sie gegebenenfalls das Messer.

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

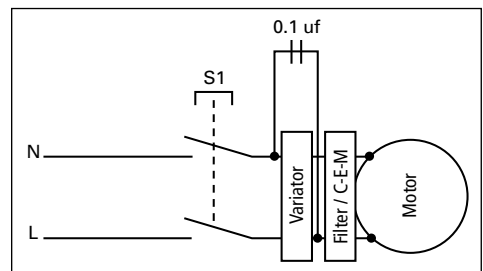
Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft. Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört.

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 Typenschild des Ladegeräts angegeben Wert überprüfen.

ELEKTROPLAN



Bedienungs und Wartungsanleitung - Dynamix

KONFORTMITÄTBSCHWEINIGUNG CE KUNDENDIENST UND GARANTIE

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

werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel. Sollte das Gerät selbstständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.

DE

• 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.

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.

DYNAMIC PROFESSIONAL - GROUPE NADIA GMBH

Robert Koch Straße 7

77694 Kehl – Auenheim

Tel. : +49 (0)7851 / 886 45-0

Fax: +49 (0)07851 / 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.

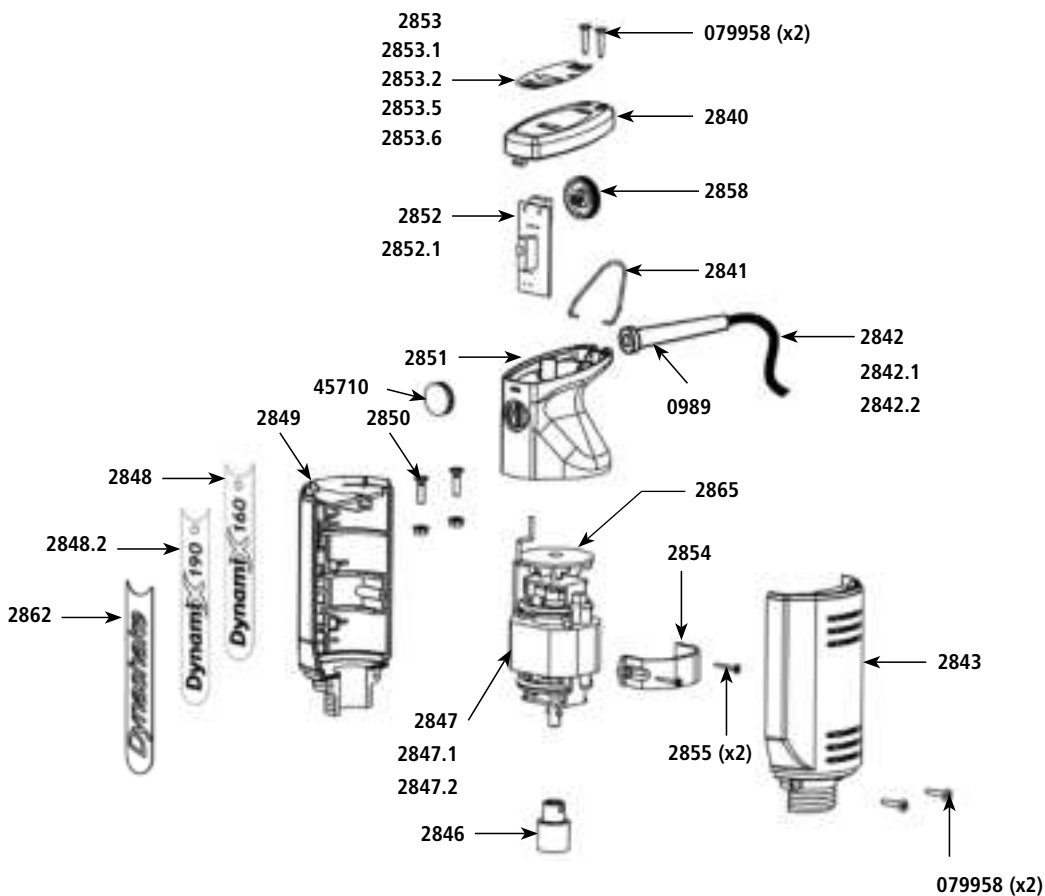
Für die Gültigkeit der Garantie muss die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt

Eclaté - Nomenclature / Schematic and part list / Explosionszeichnung - Stückliste / Esploso ricambi / Esquema - Nomenclatura / Gedemonteerd aanzicht - Nomenclatuur / Início - Nomenclatura / Räjähdiskuva - nimikkeet

	FR	EN	DE	IT
0989	Passe-fil 230 V	Strain relief 230 V	Zugentlastung	Gommino pességavo 230V
079958	Vis de couvercle ou poignée (les 2)	Cover or handle screws (2)	Griffschrauben	Coppia viti coperchio impugnatura
2840	Couvercle	Cover	Deckel	Coperchio impugnatura
2841	Accroche mixeur	Hook	Bügel	Gancetto di supporto
2842	Câble d'alimentation Europe 230 V	Power cord 230 V	Netzlabel 230 V	Cavo di alimentazione 230 V
2842.1	Câble d'alimentation Europe 115 V	Power cord 115 V	Netzlabel 115 V	Cavo di alimentazione 115 V
2842.2	Câble d'alimentation UK	Power cord UK	Netzlabel UK	Cavo di alimentazione UK
2843	Poignée droite	Right handle	Motorgehäuse rechts	Carter destro maniglia
2846	Cage d'accouplement	Coupling	Kupplung	Giunto di accoppiamento
2847	Moteur 230 V	Motor 230 V	Motor komplett 230 V	Motore completo 230 V
2847.1	Moteur 115 V	Motor 115 V	Motor komplett 115 V	Motore completo 115 V
2847.2	Moteur 230V - D190	Motor 230 V - D190	Motor komplett 230 V - D190	Motore completo 230 V - D190
2848	Étiquette Dynamic 160	Dynamic label 160	Aufkleber "Dynamic" 160	Striscia decorata Dynamic 160
2848.2	Étiquette Dynamic 190	Dynamic label 190	Aufkleber "Dynamic" 190	Striscia decorata Dynamic 190
2849	Poignée gauche	Left handle	Motorgehäuse links	Carter sinistro maniglia
2850	Vis + rondelle + écrou de poignée (les 2)	Screws + washer + handle nuts (2)	Motorschrauben	Coppia viti impugnatura con rondella e dado
2851	Capot	Hood	Griffschale mit Loch	Impugnatura
2852	Circuit de commande + variateur 230V	Circuit board + speed variator 230V	Platine Drehzahlregulierung 230V	Circuito di comando 230V
2852.1	Circuit de commande + variateur 115V	Circuit board + speed variator 115V	Platine Drehzahlregulierung 115V	Circuito di comando 115V
2853	Étiquette d'identification 160 (230 V)	ID label 160 (230 V)	Typenschild 160 (230 V)	Etichetta di identificazione 160 (230V)
2853.1	Étiquette d'identification 160 (115 V)	ID label 160 (115 V)	Typenschild 160 (115 V)	Etichetta di identificazione 160 (115V)
2853.2	Étiquette d'identification 190 (230 V)	ID label 190 (230 V)	Typenschild 190 (230 V)	Etichetta di identificazione 190 (230V)
2853.5	Étiquette d'identification Dynashake (230V)	ID label Dynashake (230V)	Typenschild Dynashake (230V)	Etichetta di identificazione Dynashake (230V)
2853.6	Étiquette d'identification Dynashake (115V)	ID label Dynashake (115V)	Typenschild Dynashake (115V)	Etichetta di identificazione Dynashake (115V)
2854	Ceinture pour moteur	Motor belt	Motorhalterung	Semiguscio per motore
2855	Vis pour ceinture moteur	Screws for motor belt	Schrauben für Motorhalterung	Viti per semiguscio motore
2858	Molette variateur	Variator knob	Kupplung mit Stift	Maneta de variador
2862	Étiquette Dynashake 230V	Dynashake label	Aufkleber Dynashake	Striscia decorata Dynashake
2865	Turbine	Fan	Lüfterrad	Turbina
45710	Bouchon de protection	Handle cap protectors	Schutzkappe	Gomma copri pulsante

	ES	NL	PT	FI
0989	Pasahilos 230 V	Snoerverloop 230 V	Passa-cabo 230 V	Johdon läpivienvi 230 V
079958	Tornillos de la tapadera (x2)	Schroef voor deksel of handvat (beide)	Parafuso de tampa ou pega (os 2)	Kannen tai kahvan ruuvit (2 kpl)
2840	Tapadera	Deksel	Tampa	Kansi
2841	Gancho (alambre)	Mixerhaak	Engate do triturador	Sekoittimen ripustus
2842	Cable de alimentación 230 V	Voedingsnoer Europa 230V	Cabo de alimentação Europa 230V	Syöttöjohto Eurooppa 230V
2842.1	Cable de alimentación 115 V	Voedingsnoer Europa 115V	Cabo de alimentação Europa 115V	Syöttöjohto Eurooppa 115V
2842.2	Cable de alimentación UK	Voedingsnoer VK	Cabo de alimentação UK	Syöttöjohto, UK
2843	Empuñadura derecha	Rechterhandvat	Pega direita	Oikea kahva
2846	Caja de acoplamiento	Koppelingsblok	Caixa de acoplamento	Liitäntäkappale
2847	Motor equipado 230 V	Motor 230 V	Motor 230 V	Moottori 230 V
2847.1	Motor equipado 115 V	Motor 110-120V	Motor 110-120V	Moottori 110-120V
2847.2	Motor equipado 230 V - D190	Motor 220-240V D190	Motor 220-240V D190	Moottori 220-240V - D190
2848	Cinta adhesiva "Dynamic" 160	Dynamic-etiket	Etiqueta Dynamic	Etiketti Dynamic
2848.2	Cinta adhesiva "Dynamic" 190	Dynamix-etiket 190	Etiqueta Dynamix 190	Etiketti Dynamix 190

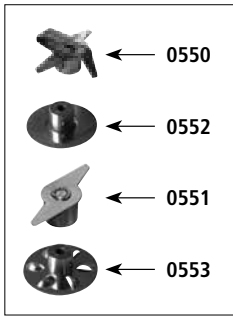
	ES	NL	PT	FI
2849	Empuñadura izquierda	Linkerhandvat	Pega esquerda	Vasen kahva
2850	Tornillos + arandela + tuerca de empuñadura (x2)	Schroef + ring + handvatmoer (beide)	Parafuso + anilha + porca da pega (os 2)	Ruuvi + aluslevy + kahvan mutteri (2 kpl)
2851	Capó	Kap	Tampa	Suojus
2852	Circuito de mando 230V	Bedieningscircuit + regelaar 230 V	Circuito de comando + variador 230V	Ohjauspiiri + muuntelija 230V
2852.1	Circuito de mando 115V	Bedieningscircuit + regelaar 115V	Circuito de comando + variador 115V	Ohjauspiiri + jännitteen muuntelija 115V
2853	Etiqueta de identificación 160 (230 V)	Identificatiegegevens (230 V)	Etiqueta de identificação 230 V)	Tunnusetiketti (230 V)
2853.1	Etiqueta de identificación 160 (115 V)	Identificatiegegevens (115 V)	Etiqueta de identificação 115 V)	Tunnusetiketti (115 V)
2853.2	Etiqueta de identificación 190 (230 V)	Identificatiegegevens 190 (230 V)	Etiqueta de identificação 190 (230 V)	Tunnusetiketti 190 (230 V)
2853.5	Etiqueta de identificación Dynashake (230V)	Identificatiegegevens ens Dynashake (230V)	Etiqueta de identificação Dynashake (230V)	Tunnusetiketti Dynashake (230V)
2853.6	Etiqueta de identificación Dynashake (115V)	Identificatiegegevens ens Dynashake (115 V)	Etiqueta de identificação Dynashake (115 V)	Tunnusetiketti Dynashake (115 V)
2854	Abrazadera para el motor	Riem voor motor	Cinto para motor	Moottorin vyö
2855	Tornillos para el abrazadera del motor	Schroef voor motorriem	Parafuso para cinto motor	Moottorin vyön ruuvit
2858	Moleta del variador	Regelwiel	Moleta do variador	Muuntelijan pyörä
2862	Cinta adhesiva Dynashake	Dynashake-etiket	Etiqueta Dynashake	Etiketti Dynashake
2865	Turbina	Turbine	Turbina	Turbiini
45710	Tapón de protección	Beschermdop	Tampa de proteção	Suojatulppa



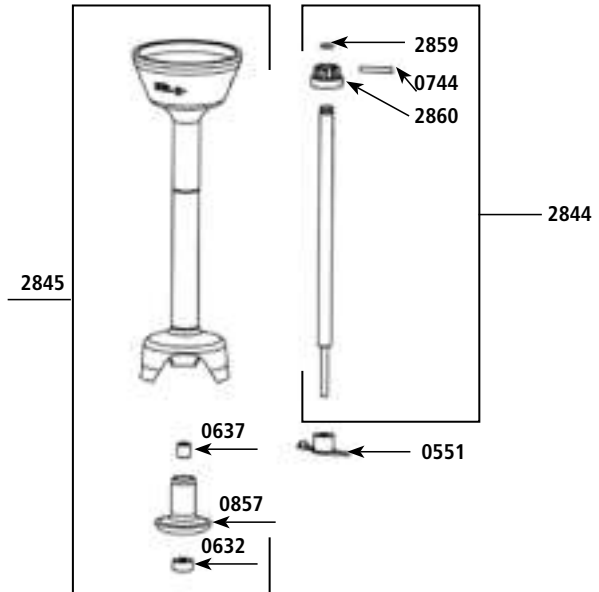
AC520 - AC550 - AC530 - Pied 160 - Pied 190 - Pied Dynashake / Mixer attachment 160 - 190 - Dynashake Attachment / Fuß 160-190 - Dynashake Fuß / Piede 160-190 - piede Dynashake / Pie 160-190 - Pied Dynashake / Staaf 160-190 - Dynashake Staaf / Pe 160-190 - Pe Dynashake / Laakerilla 160-190 - Laakerilla Dynashake

	FR	EN	DE	IT
0550	Couteau émulsionneur avec vis	Emulsifying blade with screws	Emulgiermesser mit Schraube	Cottello emulsionatore con vite
0551	Couteau standard 2 lames	Standard knife 2 blades	Messer 2 Klingen	Cottello standard a 2 lame
0552	Disque batteur (B)	Beater disc	Schlagscheibe	Disco sbattitore
0553	Disque émulsionneur (W)	Smoothie emulsifying disc	Quirlscheibe	Disco emulsionatore
0632	Bague d'étanchéité double lèvre	Double lip waterproof seal	Lager	Anello di tenuta
0637	Bague autolubrificante	Self-lubricating ring	Dichtring	Bronzina autolubrificante
0744	Goupille 3 x 20	Pins 3 x 20	Ring	Spina 3x20
0857	Palier	Bearing holder	Wellenführung	Palier nudo
2844	Arbre de transmission + moyeu + joint (Dynamix)	Shaft & bearing seal	Welle mit Lager und Kupplung	Alberino di trasmissione
2845	Pied Dynamix équipé du palier + bague + joint	Dynamix foot assembly + ring + seal	Fuß komplett ohne Welle und Messe	Piede completo di tenuta
2845.XL	Pied long Dynamix	Extended Dynamix foot assembly + ring + seal	Langer Fuß Dynamix	Piede lungo Dynamix
2856	Pied Dynashake équipé du palier + bague + joint	Dynashake foot assembly + ring + seal	Fuß Dynashake komplett ohne Welle und Messe	Piede Dynashake completo di tenuta
2857	Arbre de transmission + moyeu + joint (Dynashake)	Shaft and bearing (Dynashake)	Welle mit Lager und Kupplung	Alberino di trasmissione
2859	Joint pour arbre de transmission	Driving shaft joint	O-Ring	Attaccato all albero
2860	Moyeu d'accouplement	Coupling hub	Kupplung mit Stift	Reten de acoplamiento

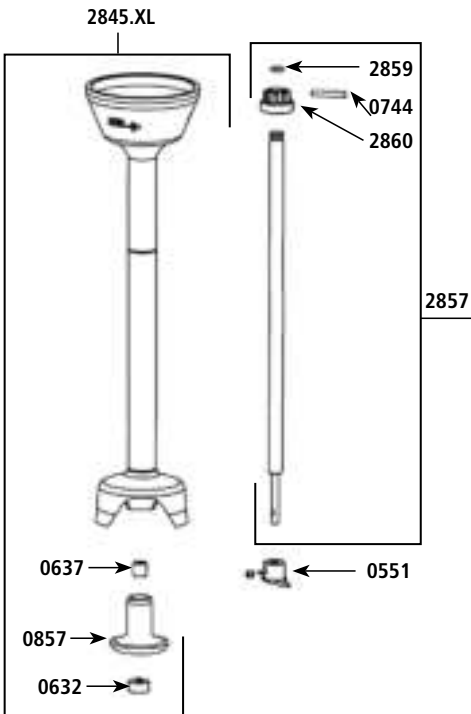
	ES	NL	PT	FI
0550	Cuchilla emulsionadora	Emulgeermes met schroef	Lâmina emulsionador com parafusos	Emulgointitäre ruuvien kanssa
0551	Cuchilla estándar 2 asas	Standaardmes met schroef	Lâmina standard com parafusos	Vakioterä ruuvien kanssa
0552	Disco batidor	Garde met schroef	Disco batedor com parafusos	Vatkauslevy ruuvien kanssa
0553	Disco emulsionador	Emulgeerschijf met schroef	Disco emulsionador com parafusos	Emulgointilevy ruuvien kanssa
0632	Retén de grasa	Dichtingsring met dubbele ring	Anel de vedação duplo lábio	Kaksihuulinen tiivisterengas
0637	Anillo autolubricante	Zelfsmerende dichtingsring	Anel autolubrificante	Itsevoiteleva rengas
0744	Pasador 3 x 20	Pin 3 x 20	Cavilha 3 x 20	Sokka 3 x 20
0857	Palier	Staaf	Mancal	Laakeri
2844	Árbol de transmisión	Koppingsas + naaf + O-ring	Veio de transmissão + cubo + junta	Voimansiirtokseli + keskiö + tiiviste
2845	Pie equipado del palier + anillo + junta	Staaf met overloop + dichtingsring + O-ring	Pé equipado do mancal + anel + junta	Laakerilla varustettu varsi + rengas + tiiviste
2845.XL	Pie largo Dynamix	Lang Dynamix-staaf	Pé longo Dynamix	Pitkä varsi Dynamix
2856	Pie Dynashake equipado del palier + anillo + junta	Dynashake-staaf met overloop + dichtingsring + O-ring	Pé Dynashake equipado do mancal + anel + junta	Dynashake-varsi, varusteena rengas + tiiviste
2857	Árbol de transmisión (Dynashake)	Koppingsas + naaf + O-ring (Dynamix 190)	Veio de transmissão + cubo + junta (Dynamix 190)	Voimansiirtokseli + keskiö + tiiviste (Dynamix 190)
2859	Junta para árbol de transmisión	O-ring voor koppingsas	Junta para veio de transmissão	Voimansiirtokselin tiiviste
2860	Piñon de acoplamiento de nylon blanco	Koppingsnaaf	Cubo de acoplamento	Liitäntäkeskiö



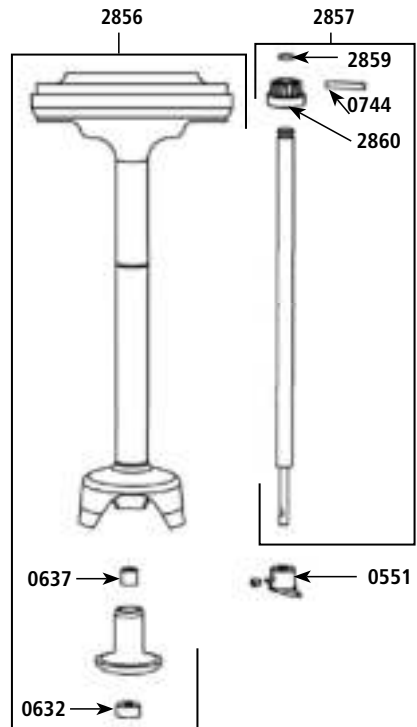
Pied Dynamix 160



Pied Dynamix 190



Pied Dynashake

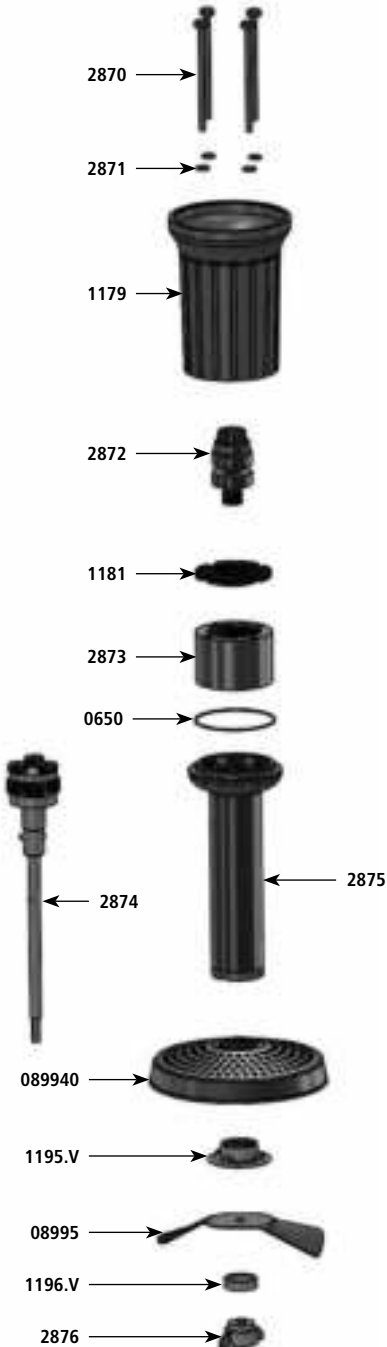


AC517 - Pied presse-purée / Ricer / Pürierstab / Pressepure / Pasapure / Pureeunit / Passador de pure / Sosepuristimen

	FR	EN	DE	IT
0650	Joint torique	O. ring	Dichtung	Guarnizione OR
08995	Hélice presse-purée	Potato blade	Schraube	Elica pressapurè
089940	Grille presse-purée	Potato grid	gelochte Glocke	Griglia pressapurè
1179	Carter inférieur presse-purée	Ricer inferior carter	Griff Pürierstab	Carter inferiore pressapurè
1181	Rondelle de calage	Secured washer	Deckel zu 2873	Rondella
1195.V	Support de grille	Grid holder	Fixierpfropfen	Supporto griglia
1196.V	Rondelle de compression	Compression washer	Gummiring	Rondella di pressione
2870	Vis (les 4)	Handle screws (4)	Schrauben (4)	Viti (4 pz)
2871	Joint torique (les 4)	O. ring (x4)	Dichtung (x4)	Guarnizione OR (4 pz)
2872	Arbre d'attaque équipé	Equipped upper shaft	Welle mit Kupplungsteil und Lager mit Clips	Alberino attacco motore
2873	Couronne à denture intérieure	Interior geared crown	Gehäuse Planetengetriebe	Corona dentata
2874	Arbre de sortie équipé	Equipped output shaft	Welle mit Planetengetriebe	Albero d'uscita
2875	Entretoise presse-purée équipée	Equipped spacer for potato ricer	Fuß	Tube esterno pressapurè
2876	Porte écrou + écrou	Nut holder + nut	Mutter	Dado

	ES	NL	PT	FI
0650	Junta tórica	O-Ring	Junta tórica	O-rengastiiviste
08995	Helice pasapuré	Propeller pureerunit	Hélice passador de puré	Sosepuristimen pyörä
089940	Campana perforada pasapuré	Rooster pureerunit	Grelha passador de puré	Sosepuristimen ritilä
1179	Carter inferior pasapuré	Lage carter pureerunit	Cárter inferior passador de puré	Sosepuristimen alakotelo
1181	Arandela calzadura	Sluistring	Anilha de apoio	Kiilavälilevy
1195.V	Soporte de campana perforada	Roosterhouder	Suporte de grelha	Ritilän kannatin
1196.V	Arandela de compresión	Drukschijf	Anilha de compressão	Painealuslevy
2870	Tornillos (los 4)	Schroef (Alle 4)	Parafuso (os 4)	Ruuvit (4 kpl)
2871	Junta tórica (x4)	O-ring (Alle 4)	Junta tórica (as 4)	O-rengastiiviste (4 kpl)
2872	Árbol superior equipado	Gemonteerde aandrijfas	Eixo de acionamento equipado	Varusteltu käyttöakseli
2873	Corona con dientes interiores	Kroonwiel	Coroa com dentes interiores	Sisähammaskehä
2874	Arbol de salida equipado	Gemonteerde uitgaande aandrijfas	Eixo de saída equipado	Varusteltu lähtöakseli
2875	Tube brazo equipado pasapuré	Gemonteerde koppeling pureerunit	Espaçador passador de puré equipado	Varusteltu sosepuristimen välikäppäle
2876	Portatuercas + tuercas	Moeringang + moer	Suporte de porca + porca	Mutterin kannatin + mutteri

Assemblage presse-purée



Montage de la grille presse purée



- 1 - Grid - Glocke - Campana perforada - Griglia - Rooster - Grehla - Ritilä
- 2 - Grid holder - Fixierpropfen - Soporte de campana perforada - Supporto griglia - Rooster houder - Suporte de grehla - Ritilän kannatin
- 3 - Blade - Schraube - Helice - Elica - Propeller - Hélice - Pyörä
- 4 - Compression washer - Gummingring - Arandela de compression - Rondella di pressione - Drukschijf - Anilha de compressão - Painealuslevy
- 5 - Nut holder - Mutter - Portatuercas - Dado - Moeringang + moer - Suporte de porca + porca - Mutterin kannatin + mutteri

AC518 - Bol cutter / Cutter bowl / Kutterschüssel / Vasca cutter / Bol cutter / Hakker / Picadora / Leikkuukulho

	FR	EN	DE	IT
1178.V	Socle	Base	Antirutschmatte	Base inferior
2280	Couvercle équipé	Equipped cover	Deckel mit Antrieb	Tapa equipado con Junta tórica
2881	Outil couteau	Blade	Messer komplett	Cuchilla completa
2882	Bol	Bowl	Schüssel	Bol

	ES	NL	PT	FI
1178.V	Base	Sokkel	Base	Alusta
2280	Coperchio completo	Gemonteerd deksel	Tampa equipada	Varusteltu kansi
2881	Coltello	Snij-instrument	Ferramenta lâmina	Terävälina
2882	Vaschetta	Pot	Recipiente	Kulho

2880 - Couvercle équipé / Equipped cover / Deckel mit Antrieb / Coperchio completo / Tapa equipado con Junta tórica / Gemonteerd deksel / Tampa equipada / Varusteltu kansi

	FR	EN	DE	IT
0658	Joint torique	O. ring	Dichtung	Guarnizione OR
2871	Joint torique (les 4)	O. ring (x4)	Dichtring (4)	Guarnizione OR (4 pz)
2885	Arbre d'attaque	Equipped upper shaft	Welle mit Kupplungsteil und Lager mit Clips	Alberino attacco motore
2886	Vis (les 4)	Handle screws (4)	Schrauben (4)	Viti (4 pz)
2887	Platine réducteur + bague	Reduction plate + ring	Obere Platte mit Dichtring	Flangia superiore con bronzine
2888	Couvercle + réducteur	Lid + reduction gear	Deckel mit Buchse	Coperchio con riduttore

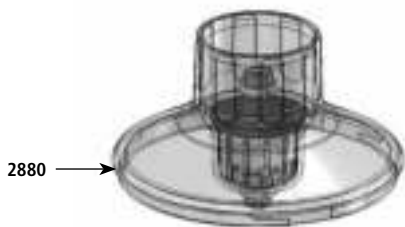
	ES	NL	PT	FI
0658	Junta tórica	O-Ring	Junta tórica	O-rengastiiviste
2871	Junta tórica (x4)	O-ring (Alle 4)	Junta tórica (as 4)	O-rengastiiviste (4 kpl)
2885	Árbol superior equipado	Aandrijfas	Eixo de acionamento	Käyttöakseli
2886	Tornillos (los 4)	Schroef (Alle 4)	Parafuso (os 4)	Ruuvit (4 kpl)
2887	Pletina reductora + anillo	Begrensnit + dichtingsring	Placa redutor + anel	Supistuslevy + rengas
2888	Tapadera + reductor	Deksel + begrenzer	Tampa + reductor	Kansi + alennus

2881 - Outil couteau / Blade / Messer komplett / Coltello / Cuchilla completa / Snij-instrument / Ferramenta lâmina / Terävälina

	FR	EN	DE	IT
08999904	Lame A	A blade	Messer Klinge A	Cuchilla A
08999905	Lame B	B blade	Messer Klinge B	Cuchilla B
1176	Porte lames	Blade holder	Zwischenstück	Portacuchillas
2884	Cône équipé	Equipped cone	Messeraufsatz	Supporto superiore
9502	Lot de 3 vis	Set of screws (x3)	Schraubensatz (3 Stück)	Viti (3 pz)

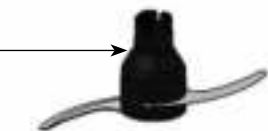
	ES	NL	PT	FI
08999904	Lama superiore	Mes A	Lâmina A	Terä A
08999905	Lama inferiore	Mes B	Lâmina B	Terä B
1176	Supporto lame intermedio	Messenhouden	Porta-lâminas	Teräalusta
2884	Cono equipado	Gemonteerde veer	Cone equipado	Varusteltu kartio
9502	Tornillos	Set van 3 schroeven	Pack de 3 parafusos	3 ruuvin sarja

Hachoir avec réducteur



2880

2881



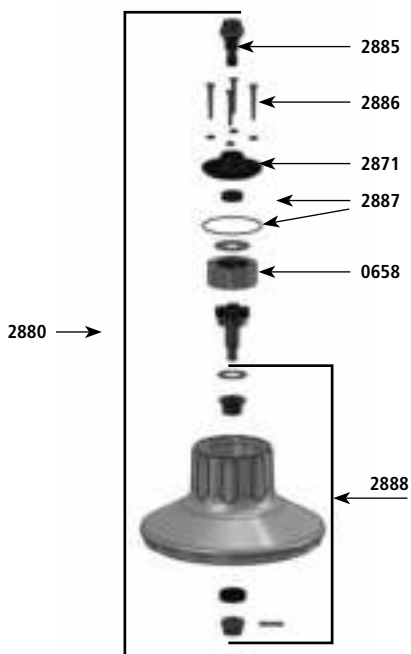
2882



1178.V



Couvercle équipé



2880

2885

2886

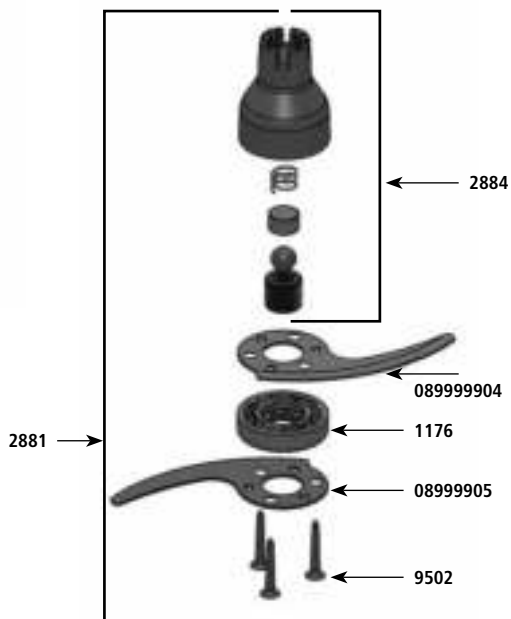
2871

2887

0658

2888

Outil couteau



2881

2884

08999904

1176

08999905

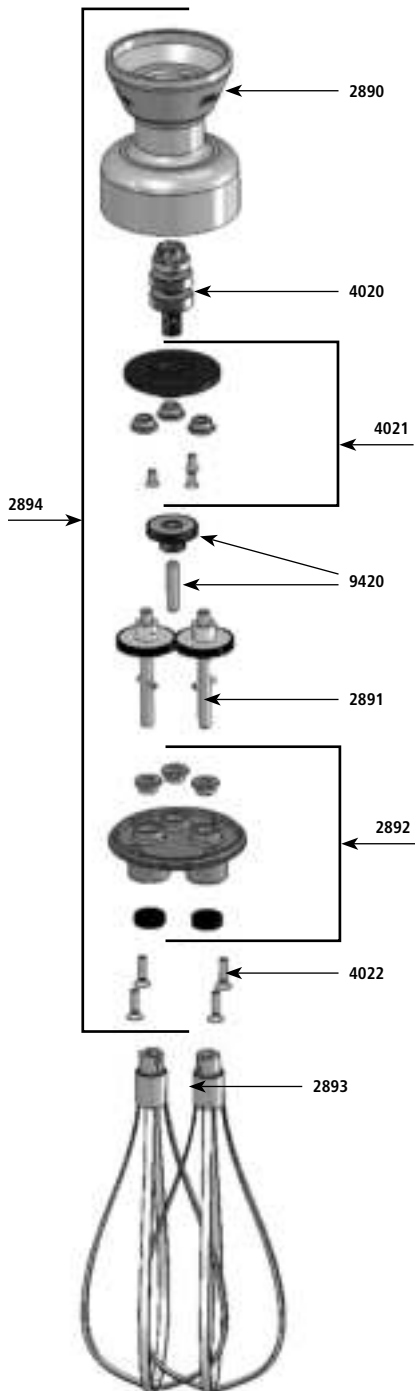
9502

AC516 - Fouet Dynamix / Whisks / Rührbesen / Frusta / Batidora / Garde / Caixa-batedor / Vatkainkotelo

	FR	EN	DE	IT
2890	Carter inférieur fouet	Lower motor whisk housing	Getriebegehäuse	Carter inferiore frusta
2891	Axes de sortie équipés de 2 pignons + goupilles	Equipped output axle w/ 2 gears+pins	Wellen mit Zahnrädern	Coppia pignoni laterali
2892	Embase équipée de bagues et joints	Holder assembly w/ 3 self-lubricating rings	Gehäusedeckel mit Ringen + Dichtung	Base inferiore con bronzine
2893	Outil fouet (la paire)	Whisk tool (2)	Rührbesen (Paar)	Coppia frustini
2894	Boite de réduction (sans fouet)	Reduction gear assembly (without whisk)	Reduzierkasten (ohne Rührbesen)	Accessorio frusta senza frustini
4020	Arbre d'attaque équipé	Equipped upper shaft	Welle mit Kupplungsteil und Lager mit Clips	Alberino attacco motore
4021	Platine équipé de bagues + vis	Equipped plate with rings	Führungsplatte mit Hülsen	Piastrina con bronzine
4022	Vis d'embase	Holder assembly screws	Schrauben für Gehäuse	Viti
9420	Pignon intermédiaire + axe	Middle gear & axle	Antriebszahnrad mit Achse	Pignone intermedio

	ES	NL	PT	FI
2890	Carter inferior batidor	Onderste carter garde	Cárter inferior bateadeira	Vatkaimen alakotelo
2891	Ejes de salida con 2 piñones + 2 pasadores	Gemonteerde uitgaande assen met 2 koppelingen + pennen	Eixos de saída equipados de 2 carretes + cavilhas	Lähtöakselit, varustettu 2 hammaspyörällä + sokilla
2892	Base inferior equipada de anillos y juntas	Gemonteerd voetstuk met dichtingsringen en pakkingen	Base equipada de anéis e juntas	Renkailla ja tiivisteillä varustettu alusta
2893	Varillas (el par)	Garde-instrument (het paar)	Ferramenta bateadeira (o par)	Vispilä (pari)
2894	Caja reductora (sin varillas)	Tandwielkast (zonder garde)	Caixa de redução (sem bateadeira)	Supistuskotelo (ilman vispilää)
4020	Árbol superior equipado	Gemonteerde aandrijfjas	Eixo de acionamento equipado	Varusteltu käyttöakseli
4021	Pletina equipada de anillos + tornillos	Plaat met dichtingsringen + schroeven	Placa equipada de anéis + parafusos	Renkailla + ruuveilla varustettu levy
4022	Tornillos de base inferior	Schroef basis	Parafusos para base	Alusruuvi
9420	Piñon intermedio + eje	Tussenkoppeling + as	Engrenagem intercalar + eixo	Välhammaspyörä + akseli

Démontage outil fouet



AC560 - Pied Blender / Blender attachment / Turbostab / Blender / Blender / Blender staaf / Pé Blender / Sekoitussauva

	FR	EN	DE	IT
0666D	Bague autolubrificante	Self-lubricating ring	Dichtring	Bronzina autolubrificante
0667D	Bague d'étanchéité	Waterproof seal	Lager	Retén de grasa
0744	Goupille 3 x 20	Pins 3 x 20	Ring	Spina 3x20
1421	Entretoise avec bagues	Brace with rings	Führungsrohr	Tubo
1422	Cloche blender dynamix	Blender dynamix bell	Glocke blender dynamix	Campana blender dynamix
1423	Couteau blender dynamix	Blender dynamix crushing knife	Emulgierwerkzeug dynamix	Martello blender
1424	Arbre de transmission (moyeu d'accouplement, goupille, joint torique)	Shaft & bearing seal	Welle mit Lager und Kupplung	Alberino di trasmissione
1425	Outil de démontage du pied blender	Tool of disassembly for blender attachment	Demontagewerkzeug für Turbostab	Attrezzo di smontaggio del blender
2859	Joint torique	O. ring	Dichtung	Guarnizione OR
2860	Moyeu d'accouplement	Coupling hub	Kupplung mit Stift	Reten de acoplamiento

	ES	NL	PT	FI
0666D	Anillo autolubricante	Zelfsmerende dichtingsring	Anel autolubrificante	Itsevoiteleva rengas
0667D	Anello di tenuta	Dichtingsring	Anel de vedação	Tiivisterengas
0744	Pasador 3 x 20	Pin 3 x 20	Cavilha 3 x 20	Sokka 3 x 20
1421	Tubo con anillos	Koppeling met dichtingsringen	Espaçador com anéis	Vällys ja renkaat
1422	Campana blender dynamix	Klok blender dynamix	Campânula blender dynamix	Kupu blender dynamix
1423	Martillo blender dynamix	Mes blender dynamix	Lamina blender dynamix	Terä blender dynamix
1424	Árbol de transmisión	Koppelingsas (koppelingsnaaf, pin, O-ring)	Veio de transmissão (cubo de acoplamento, cavilha, junta tórica)	Voimansiirtoakseli (liitäntäkeskiö, sokka, O-rengastiiviste)
1425	Instrumento de desmontaje del blender	Gereedschap voor demontage van blender staaf	Ferramenta de desmantelar do pé blender	Sekoitussauva poistotyökälu
2859	Junta tórica	O-ring voor koppelingsas	Junta para veio de transmissão	Voimansiirtoakselin tiiviste
2860	Piñon de acoplamiento de nylon blanco	Koppelingsnaaf	Cubo de acoplamento	Liitäntäkeskiö



FR Procédure pour le démontage du pied BLENDER DYNAMIX

- 1- Démontage du marteau
- 2- Démontage de la cloche
- 3- Démontage de l'arbre de transmission

EN Procedure for the dismantling of the foot BLENDER DYNAMIX

- 1- Disassembly of the blade
- 2- Disassembly of the blade protector
- 3- Disassembly of the shaft and bearing seal

DE Zerlegungsverfahren des BLENDER Mixerfußes

- 1- Zerlegung des Messers
- 2- Zerlegung der Glocke
- 3- Zerlegung der Antriebswelle

IT Procedura per lo smontaggio del piede BLENDER DYNAMIX

- 1- Smontaggio della lama
- 2- Smontaggio della campana
- 3- Smontaggio dell'albero di trasmissione

ES Procedimiento para el desmontaje del pie BLENDER DYNAMIX

- 1- Desmontaje del cuchillo
- 2- Desmontaje de la campana
- 3- Desmontaje del árbol de transmisión

NL Procedure om de blenderstaaf te demonteren

- 1- Demontage van de hamer
- 2- Demontage van de klok
- 3- Demontage van de koppelingsas

PT Procedimento para a desmontagem do pé blender

- 1- Desmontagem do martelo
- 2- Desmontagem da campânula
- 3- Desmontagem do veio de transmissão

FI Sekoitinvarren irrotus

- 1- Vasaran irrotus
- 2- Kuvun irrotus
- 3- Voimansiirtoakselin irrotus

