

Fouets / Whisks



**MASTER FOUET
JUNIOR FOUET**

FR Notice d'utilisation et d'entretien

EN User Guide

DE Bedienungs und Wartungsanleitung

IT Istruzioni d'uso e manutenzione

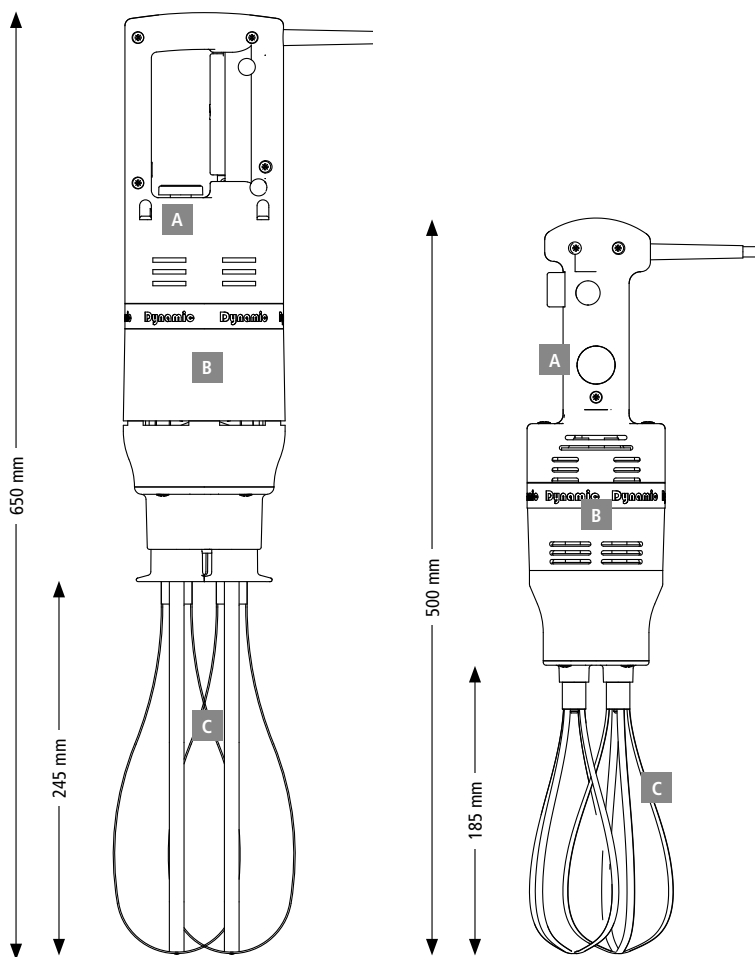
ES Instrucciones de utilización y mantenimiento

NL Gebruiksaanwijzing

PT Manual de utilização e de manutenção

FI Käyttö- ja hoito-ohje

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



- A** Variateur / Variable speed control / Drehzahlregulierung / Variatore di velocità / Variador / Regelaar / Variador / Variaattori
- B** Moteur / Motorblock / Motor / Motore / Motor / Motor / Motor / Moottori
- C** Outil fouet / Whisk / Rührbesen / Frustino di ricambio / Varillas / Klopper-instrument / Ferramenta bateadeira / Vispilä

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

FT005 - JUNIOR FOUET - JUNIOR WHISKS - JUNIOR RÜHRBESEN - JUNIOR FRUSTA - JUNIOR BATIDORA - JUNIOR KLOPPER - JUNIOR BATEDEIRA - JUNIOR VATKAIN

- Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión / Spanning / Corrente / Jännite : 110/120V - 220/240 V - 50-60Hz
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia / Vermogen / Potência / Teho : 110-120V-1,5A / 220-240V-270W
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones / Snelheid / Velocidade / Nopeus : 300-2000 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 : 5-10 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 : 185mm
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total / totale lengte / comprimento total / kokonaispituus : 500mm
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso / Gewicht / Peso / Paino : 1.4kg - 3Lbs
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento / Dubbele isolatie / Isolamento duplo / Kaksoisieritys
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruído / Geluidsniveau / Nível de pressão acústica / Akustisten paineen: 60 dB

FT001 - MASTER FOUET- MASTER WHISKS - MASTER RÜHRBESEN - MASTER FRUSTA - MASTER BATIDORA - MASTER KLOPPER - MASTER BATEDEIRA - MASTER VATKAIN

- Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión / Spanning / Corrente / Jännite : 110/120V - 220/240 V - 50-60Hz
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia / Vermogen / Potência / Teho : 110-120V-2,9A / 220-240V 600W
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones / Snelheid / Velocidade / Nopeus : 300-900 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 : 5-10 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 : 245mm
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total / totale lengte / comprimento total / kokonaispituus : 650mm
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso / Gewicht / Peso / Paino : 3.3kg - 5.3Lbs
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento / Dubbele isolatie / Isolamento duplo / Kaksoisieritys
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruído / Geluidsniveau / Nível de pressão acústica / Akustisten paineen: 60 dB

Notice d'utilisation et d'entretien

Junior fouet / Master fouet

ATTENTION

Ne mettre en marche que lorsque les outils fouets sont immergés.

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.

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

Ce produit comporte des accessoires 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

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

- De 2 à 50 blancs d'oeufs 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...

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

FONCTIONNEMENT

- **Fonctionnement JUNIOR FOUET :**
Tenir le mixeur par la poignée avec une

Notice d'utilisation et d'entretien Junior fouet / Master fouet

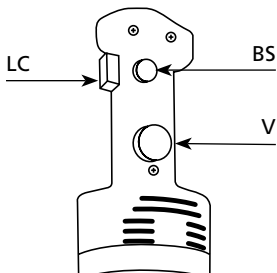
main, en mettant un doigt sur la gâchette LC (sans appuyer).

Avec l'autre main, appuyer sur le bouton de sécurité BS.

Appuyer maintenant sur la gâchette LC, l'appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité BS.

Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette LC.

Pour varier la vitesse tourner la molette du bouton variateur V.



• Fonctionnement MASTER FOUET :

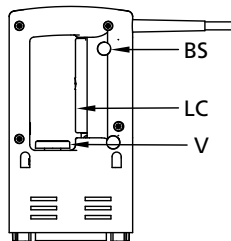
Brancher la prise du MASTER FOUET.

Appuyer sur le bouton de sécurité (BS) puis appuyer sur le levier de commande (LC), le MASTER FOUET 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 varier la vitesse tourner la molette du bouton variateur V.

Pour arrêter le MASTER FOUET, il suffit de relâcher le levier de commande.

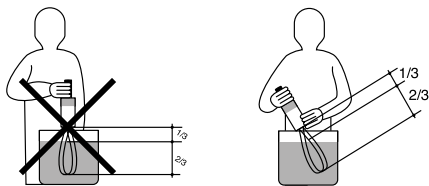


• Précautions d'emploi :

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 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).



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.

ENTRETIEN

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

Notice d'utilisation et d'entretien

Junior fouet / Master fouet

Pour nettoyer les outils fouet, faire fonctionner l'appareil avec les outils fouets dans de l'eau claire pendant 3 secondes.

Nettoyer les outils fouets à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.

Attention : lors du nettoyage des outils fouets, 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 de la boîte de réduction.
- L'usure des outils fouets.

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.

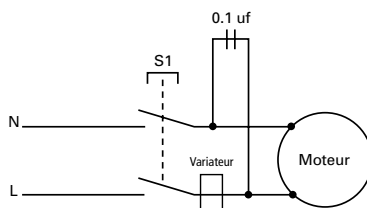
L'installation devra être protégée par un

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 l'étiquette signalétique du mixeur.

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

Notice d'utilisation et d'entretien Junior fouet / Master fouet

CANADA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

3227 boul. Pitfield

Saint-Laurent - Québec H4S-1H3

Tél. sans frais : 1-800-267-7794

Fax sans frais : 1-877- 668-6623

Tél. : (514) 956 0127

Fax : (514) 956 8983

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 :

- 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 :

User guide Junior whisks / Master whisks

EN

WARNING

Never operate your appliance 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 the appliance before moving whisk tools.

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 moving tools. 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

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

- 2 to 50 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.

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

OPERATION

- **Operation for JUNIOR WHISK:**
Hold the Junior whisk by the handle with one hand. keep a finger on the (LC) switch without pressing it.
With the other hand press the (BS) safety switch.

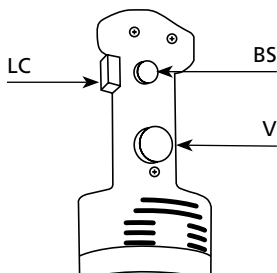
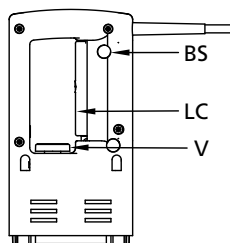
User guide Junior whisks / Master whisks

EN

Press and hold down the safety button then press on the control lever (LC), the JUNIOR is now working and you can release the security button.

Release the (LC) switch to turn the machine off.

While using the mixer you can change the mixing speed by turning the speed variator knob V.



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 whisk tools touching the bottom of the pan as shown in the sketches opposite (2/3 of the way down the tube).

• Operation for MASTER WHISK:

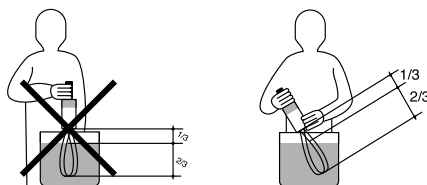
To operate the dynamic MASTER WHISK., connect the plug.

Push on the security button (BS) and press the control lever (LC), the MASTER WHISK is now working and you can release the security button (BS).

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

While using the mixer you can change the mixing speed by turning the speed variator knob V.

To stop the MASTER WHISK, release the control lever (LC)."



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 whisk tools, run the appliance with the whisk tools in clean water for 3 seconds.

User guide Junior whisks / Master whisks

EN

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

Be careful : risk of cuts when cleaning the mixer with the whisk tools.

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 appliance is watertight
- That the whisk tools 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

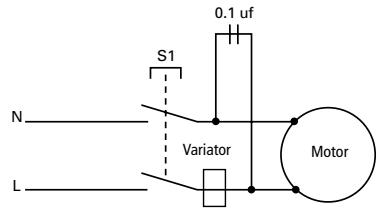
The mixer of a class 2 category (double insulation) powered by a single phase alternating current and does not require a "u" ground plug.

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 mixer 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 USA

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

User guide Junior whisks / Master whisks

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

EN

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

Junior Rührbesen / Master Rührbesen

ACHTUNG

Nehmen Sie das Gerät erst dann in Betrieb, wenn das Rührbesen 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.

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

Achtung! Dieses Produkt enthält einen Rührbesen, 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 Geräte sind 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

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

- Von 2 bis 50 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.

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

Bedienungs und Wartungsanleitung Junior Rührbesen / Master Rührbesen

BETRIEB

• Betrieb für JUNIOR RÜHRBESEN:

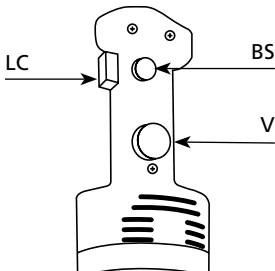
Nehmen Sie den Mixer mit einer Hand und legen Sie einen Finger auf den Schalter LC, ohne zu drücken.

Drücken Sie nun den Sicherheitsschalter BS mit der anderen Hand.

Drücken Sie nun den Schalter LC damit das Gerät läuft. Sie können nun den Schalter BS loslassen.

Wenn Sie den Schalter LC loslassen, schaltet das Gerät ab.

Nutzen Sie den Knopf (V) um die Geschwindigkeit zu regulieren.



• Betrieb für MASTER RÜHRBESEN:

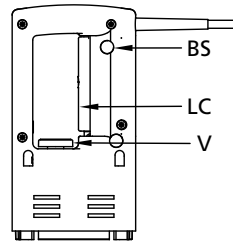
Jetzt können Sie das Gerät an den Strom anschließen. Die Kontrolllampe geht an (rot).

Wenn das Gerät läuft können Sie den Sicherheitsschalter "BS" loslassen. Zum Abschalten drücken Sie kurz auf den Bedienungshebel "LC" und lassen ihn wieder los.

Nutzen Sie den Knopf (V) um die Geschwindigkeit zu regulieren.

Um das Gerät anzuhalten, zu drücken und

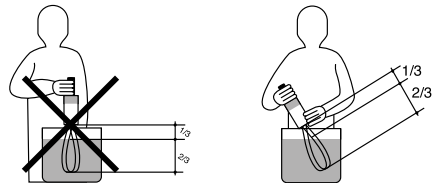
den Bedienungshebel "LC" zu lockern.



• Sicherheitshinweise zur Verwendung des Geräts:

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

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



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.

Bedienungs und Wartungsanleitung

Junior Rührbesen / Master Rührbesen

Zum Reinigen des Inneren dem Rührbesen schalten Sie das Gerät für 3 Sekunden in klarem Wasser ein.

Reinigung die Rührbesen mit klarem Wasser, gegebenenfalls mit Geschirrspülmittel.

Vorsicht: bitte den Mixstab mit Rührbesen 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 Motorblock.
- Die Schärfe dem Rührbesen.

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.

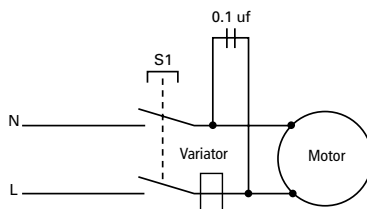
Die Installation ist durch einen

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 Mixers angegeben Wert überprüfen.

ELEKTROPLAN



KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG 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

Bedienungs und Wartungsanleitung Junior Rührbesen / Master Rührbesen

• 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

Junior frusta / Master frusta

ATTENZIONE

Mettere in moto unicamente quando frustini sono immersi.

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.

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 frustini di ricambio 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

Potete preparare senza alcuna difficoltà i pates, le creme, gli spumoni e in particolar modo:

- Da 2 a 50 bianchi d'uovo montati a neve la cui lavorazione sarà effettuata dapprima a bassa velocità e terminata a grande velocità per assicurare una densità ed una tenuta incomparabile.
- Ugualmente potete preparare con facilità : pandispagna, pasta di mandorle, pastella per crepes, meringhe, creme al burro, soufflé, crema chantilly, salse, creme di formaggio, maionese.

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

Istruzioni d'uso e manutenzione

Junior frusta / Master frusta

FUNZIONAMENTO

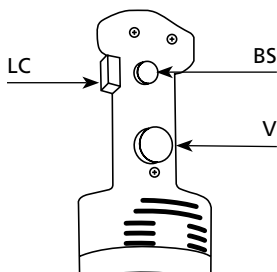
• Funzionamento JUNIOR FRUSTA:

Tenere l'apparecchio JUNIOR per l'impugnatura con una mano, mettendo un dito sull'interruttore LC (senza premere).

Con l'altra mano, premere sul pulsante di sicurezza BS.

Premere contemporaneamente sull'interruttore LC, l'apparecchio è ora in funzione. Potete rilasciare il pulsante di sicurezza BS. Per fermare l'apparecchio, rilasciare l'interruttore LC.

Regolare la velocità, con il variatore (V).



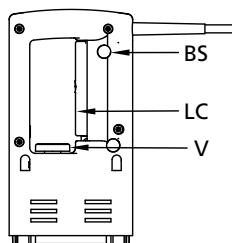
• Funzionamento MASTER FRUSTA:

Inserire la spina dell'apparecchio. Una spia rossa si accende segnalando la presenza di tensione.

Premere su pulsante di sicurezza (BS) e contemporaneamente premere la leva di comando (LC). L'apparecchio è ora in funzione. Potete rilasciare il pulsante di sicurezza (BS).

Regolare la velocità con il variatore di velocità.

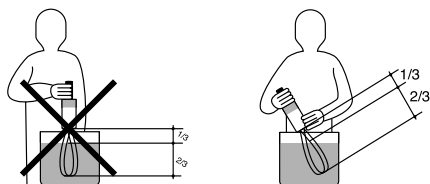
Per fermare l'apparecchio, è sufficiente rilasciare la leva di comando (LC).



• Precauzioni d'uso dell'apparecchio:

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

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



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

MANUTENZIONE

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

Per pulire l'interno di frustini, far funzionare l'apparecchio in acqua pulita per 3 secondi. Pulizia della base in acqua pulita se neces-

Istruzioni d'uso e manutenzione

Junior frusta / Master frusta

sario con un detersivo per piatti.

Attenzione: per la pulizia dell'apparecchio, far attenzione al rischio di tagliarsi con di frustini.

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 blocco-motore.
- L'affilatura di frustini.

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..

COLLEGAMENTO ELETTRICO

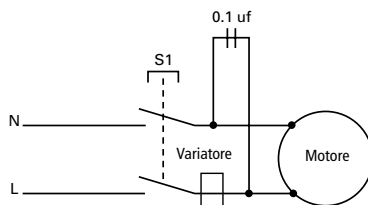
Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra. Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'impianto dev'essere protetto da un interruttore differenziale e un fusibile di calibro 10 A.

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 dell'apparecchio.

SCHEMA ELETTRICO



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 :

Istruzioni d'uso e manutenzione

Junior frusta / Master frusta

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, vogliate 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.

Instrucciones de utilización y mantenimiento

Junior batidora / Master batidora

ATENCIÓN

Sólo deberá ponerlo en marcha cuando los varillas son 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.

Para las versiones desmontables, 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 un instrumento batidor 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

Puede preparar sin dificultad las pastas, cremas, muselinas y especialmente:

- De 2 a 50 claras de huevo que se blanquearán lentamente y se terminarán a gran velocidad para garantizar una abundancia y mantenimiento incomparable.
- Del mismo modo, trabajará sin ningún problema: bizcochos, pastas de almendra, merengues, cremas de mantequilla, soufflés, chantillí, cremas y distintas salsas, masas para crepe, quesos batidos, mayonesas...

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

Instrucciones de utilización y mantenimiento

Junior batidora / Master batidora

FUNCIONAMIENTO

• Funcionamiento JUNIOR BATIDORA:

Combi Dynamic y proceder como para el montaje al inverso.

Sujetar la batidora por el mango con una mano, colocando un dedo sobre el gatillo (LC) (sin pulsar).

Con el otro mano, pulsar la tecla de seguridad (BS).

Pulsar ahora el gatillo (LC), el aparato se pone en marcha. Puede dejar de pulsar la tecla de seguridad (BS).

Para detener el aparato, soltar el gatillo (LC).

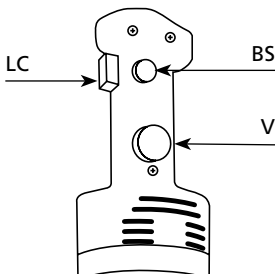
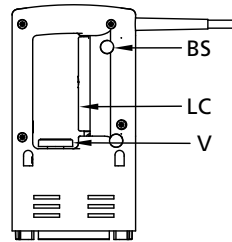
Para modificar la velocidad, girar el botón del variador (V).

sólo, poner en marcha éste, luego apretar el botón de bloqueo (BV).

El aparato funciona sólo.

Para modificar la velocidad, girar el botón del variador (V).

Para parar el aparato, aflojar el tecla puesta en marcha.



• Funcionamiento MASTER BATIDORA:

Enchufar el aparato. Un señal rojo se enciende cuando el aparato esta en marcha.

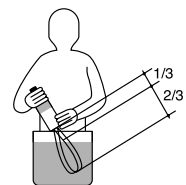
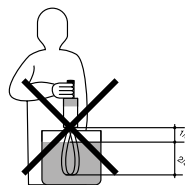
Apretar el botón de seguridad (BS) luego apretar el tecla puesta en marcha (LC), el aparato está en marcha, usted puede aflojar el botón de seguridad.

Si usted desea que su aparato funcione

• Precauciones de utilización del aparato:

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

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



Este aparato debe utilizarse solamente para preparaciones alimenticias: para cualquier

Instrucciones de utilización y mantenimiento

Junior batidora / Master batidora

otra utilización, gracias por consultarnos.

LIMPIEZA

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

Para limpiar el interior des varillas, hacer funcionar el aparato con agua durante 3 segundos.

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

Cuidado: Al limpiar los varillas batidor, 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 blocco-motore.
- El afilado dos varillas.

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 cualificacion.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

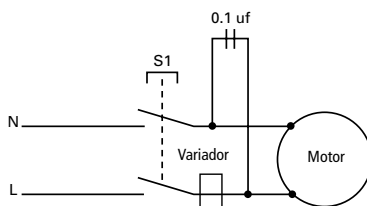
El aparato DYNAMIC de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal es anti-parasitario.

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 aparato.

ESQUEMA ELÉCTRICO



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:

Instrucciones de utilización y mantenimiento

Junior batidora / Master batidora

GUERRERO CLAUDE

Poligono Can Calderon - C/Mare de deu
Nuria 25 1-1
08 830 Sant Boi de Llobregat - Barcelona
(ESPANA)
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

• **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
(ESPANA)
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521
e-mail : info@guerreroclaude.com

ES

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.**

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

Gebruiksaanwijzing

Junior klopper / Master klopper

OPGELET

Niet inschakelen als het klopper-instrument 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 instrument, 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

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

- 2 tot 50 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...

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

Gebruiksaanwijzing Junior klopper / Master klopper

WERKING

• Werking JUNIOR KLOPPER:

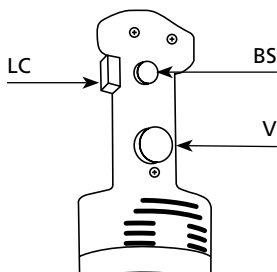
Houd het handvat van de MIXER met een hand vast en plaats een vinger op de LC-knop (zonder te duwen).

Met de andere hand, druk op de veiligheidsknop BS.

Druk nu op de LC-knop om het toestel in werking te stellen. U kunt de veiligheidsknop loslaten BS.

Laat de LC-knop los om te stoppen.

Om de snelheid te variëren, draai de regelwiel V.



• Werking MASTER KLOPPER:

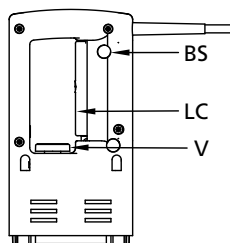
Sluit de voeding van het toestel aan. Het rode led-verklikkerlampje licht op als er stroom is.

Druk op de veiligheidsknop (BS) en haal vervolgens de bedieningshendel (LC) aan. Het toestel is nu ingeschakeld en u kunt de veiligheidsknop loslaten.

Het toestel werkt nu alleen.

Om de snelheid te variëren, draai de regelwiel V.

Om het toestel te stoppen schakelt u de vergrendeling van de bedieningshendel uit.

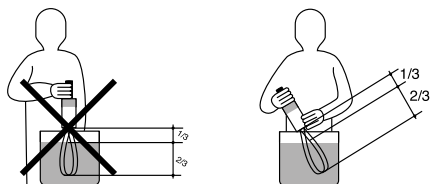


• Voorzorgsmaatregelen:

Nooit vrij laten draaien, zonder kom.

Ontkoppel de voeding van het toestel na gebruik.

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



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 klopper-instrument te reinigen, dompelt u de staaf onder in helder water en laat het toestel 3 seconden werken. Reinig de staaf in helder water

Gebruiksaanwijzing

Junior klopper / Master klopper

met eventueel wat afwasproduct.

Waarschuwing: let op voor snijwonden bij het reinigen van de klopper-instrument.

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 blok-motor (visuele controle van de pakking na het verwijderen van het klopper-instrument)
- De slijtage van klopper-instrument.

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

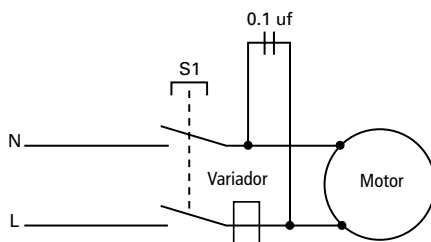
Deze klasse II-apparaat (dubbel geïsoleerd) wordt gevoed door eenfasewisselstroom en heeft geen aarding nodig. De universeel type motor werd ontstoord.

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 kenmerksplaatje 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

Gebruiksaanwijzing

Junior klopper / Master klopper

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.

Manual de utilização e de manutenção

Junior bateadeira / Master bateadeira

ATENÇÃO

Ligar apenas quando ferramenta bateadeira 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 ferramentas do bateadeira 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

Pode preparar sem esforço massas, cremes, purés e em particular:

- Entre 2 a 12 claras de ovo que serão branqueadas lentamente e finalizadas a alta velocidade para garantir um aumento de volume e uma firmeza incomparável.
- De igual modo, poderá trabalhar sem dificuldade: massas de bolo, massapão, merengues, cremes de manteiga, soufflés, chantilly, cremes e molhos variados, massa de crepes, queijos batidos, maioneses...

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

FUNCIONAMENTO

• **Funcionamento JUNIOR BATEIDEIRA:** Segurar o triturador pela pega com uma mão, colocando um dedo sobre o gatilho

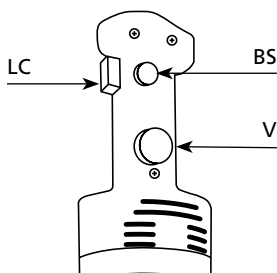
Manual de utilização e de manutenção Junior bateadeira / Master bateadeira

LC (sem pressionar).

Com a outra mão, premir o botão de segurança (BS)

Pressionar agora o gatilho LC para colocar o aparelho em funcionamento. Pode libertar o botão de segurança BS.

Para parar o aparelho, libertar o gatilho LC. Variar a velocidade, vire a moleta do variador V.



• Funcionamento MASTER BATEDEIRA:

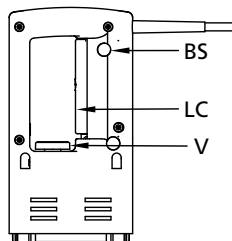
Ligar a ficha do aparelho. Um indicador vermelho acende-se depois de estar ligado à rede elétrica.

Premir o botão de segurança (BS) e em seguida premir na alavanca de comando (AC), o aparelho está ligado, pode libertar o botão de segurança.

O aparelho funciona sozinho.

Variar a velocidade, vire a moleta do variador V.

Para desligar o aparelho, premir e libertar a alavanca de comando.

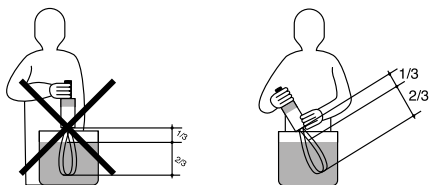


• Precauções de utilização:

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 ferramentas do bateadeira no fundo da marmita como representado no desenho abaixo (2/3 do ferramentas do bateadeira).



Nunca utilizar acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante. Podem representar uma fonte de perigo para o utilizador e danificar o aparelho. Utilizar unicamente elementos e acessórios originais.

MANUTENÇÃO

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

Manual de utilização e de manutenção

Junior bateadeira / Master bateadeira

Para limpar o interior dos ferramentas do bateadeira, colocar em funcionamento o aparelho, em água limpa durante 3 segundos.

Lavar o ferramentas do bateadeira com água limpa e se necessário com detergente da louça.

Atenção: durante a limpeza do ferramentas do bateadeiro, ter atenção ao risco de corte.

NUNCA limpar o aparelho com jato de água.

NUNCA imergir o bloco motor num líquido.

PT

MANUTENÇÃO

Convém verificar periodicamente:

- O bom estado do cordão de alimentação (os fios de cobre do cordão não devem estar visíveis)
- A estanqueidade do bloco-motor (controlando visualmente o estado da junta após retirada dos ferramentas do bateadeira)
- O desgaste das ferramentas do bateadeira

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

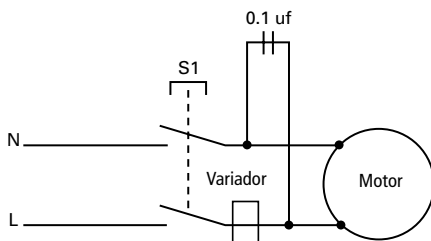
Este aparelho de classe II (duplo isolamento) está alimentado em corrente alternada monofásica e não requer tomada de terra. O motor do tipo universal está protegido contra interferências.

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

Manual de utilização e de manutenção Junior bateadeira / Master bateadeira

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

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**.

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

Käyttö- ja hoito-ohje

Junior Vatkein / Master Vatkein

HUOMIO

Älä käynnistä laitetta, jos vispilä ei ole upotettu valmisteseeseen.

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, joissa on irrotettavia osia, on irrotettava virransyötöstä ennen lisävarusteen vaihtamista.

Huomio, sähköiskun vaara, irrota laite ehdottomasti virtalähteestä.

Tässä laitteessa on liikkuva vispilä, 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 käyt-

tettäväksi 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

Voit valmistaa vaivatta taikinaa, vanukkaita, soseita ja erityisesti:

- 2 - 12 munanvalkuaista, jotka vaahdotetaan ensin hitaasti ja viimeistellään suurella nopeudella ainutlaatuisen kuohkeuden ja kiinteyden takaamiseksi.
- Samoin valmistat vaivattomasti myös sokerikakkuja, mantelimassaa, marenkia, kohokkaita, kermavaahtoa ja erilaisia kastikkeita, räiskäletaikinaa, vatkatua tuorejuustoa, majoneesia...

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

TOIMINTA

• **Toiminta JUNIOR SAUVAVISPILÄN:** Pidä SEKOITINTA yhdellä kädellä kahvasta ja laita sormi liipaisimelle LC (painamatta sitä).

Toisella kädellä paina turvapainiketta (BS) Paina sitten liipaisinta LC, laite käynnistyy.

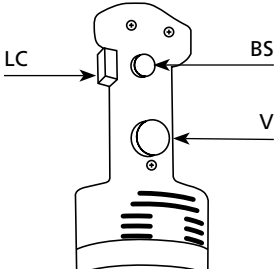
Käyttö- ja hoito-ohje

Junior Vatkain / Master Vatkain

Voit päästää turvapainikkeen ylös BS.

Laitteen sammuttamiseksi on liipaisin LC päästettävä ylös.

Voit vaihdella nopeutta, käännä muuntelijan pyörä V



• Toiminta MASTER SAUVAVISPILÄN:

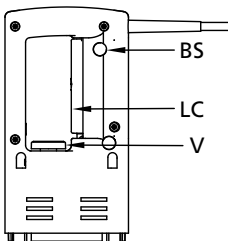
Kytke laitteen virransyöttöpistoke. Punainen merkivalo syttyy ilmoittamaan virran kytkennästä.

Paina turvapainiketta (BS) ja sitten käyttövipua (LC), laite käynnistyy ja voit päästää turvapainikkeen ylös.

Laite toimii yksin.

Voit vaihdella nopeutta, käännä muuntelijan pyörä V

Laitteen pysäyttämiseksi on painettava käyttövipua ja vapautettava se.

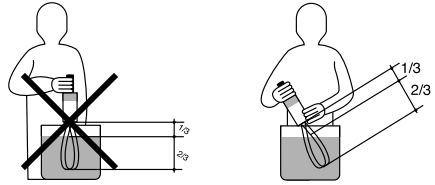


• Käyttövaroituksia:

Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä astian ulkopuolella.

Käytön jälkeen laite on irrotettava virransyötöstä.

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



Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Muut lisävarusteet voivat aiheuttaa vaaraa käyttäjälle ja vahingoittaa laitetta. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.

HOITO

Laite puhdistetaan kevyesti kostutetulla sienellä tai kankaalla.

Kuvun sisustan puhdistamiseksi laitetta on käytettävä kanssa puhtaassa vedessä 3 sekunnin ajan.

Puhdista sauva puhtaalla vedellä ja lisää tarvittaessa astianpesuainetta.

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

Käyttö- ja hoito-ohje

Junior Vatkain / Master Vatkain

ÄLÄ KOSKAAN puhdista laitetta vesisuihkulla.

ÄLÄ KOSKAAN upota moottorilohkoa nesteeseen.

HUOLTO

Seuraavat on suositeltava tarkastaa säännöllisesti:

- Sähköjohdon hyvä kunto (kuparijohdot eivät saa olla näkyvissä)
- Uppoputken tiiviyys (tiivisteiden silmävarainen tarkastus)
- Kuluminen vasaroiden työkalut

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

FI

SÄHKÖLIITÄNTÄ

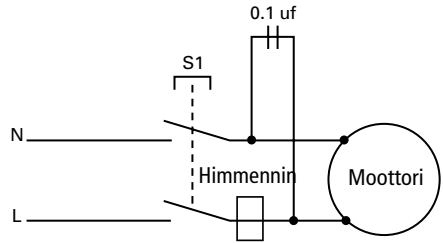
Tämä luokan II (kaksoiseristys) laite saa yksivaiheista vaihtovirtaa eikä se vaadi maadoitusta. Moottori on yleistyypinen ja varustettu loisvirran estolla.

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.

• Jälkimyyntipalvelu 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 valmistusviat.

DYNAMIC-takuu kattaa osat ja työn.

Takuu koskee viallisten osien vaihtamista,

Käyttö- ja hoito-ohje

Junior Vatkain / Master Vatkain

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

Jotta takuutodistus 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

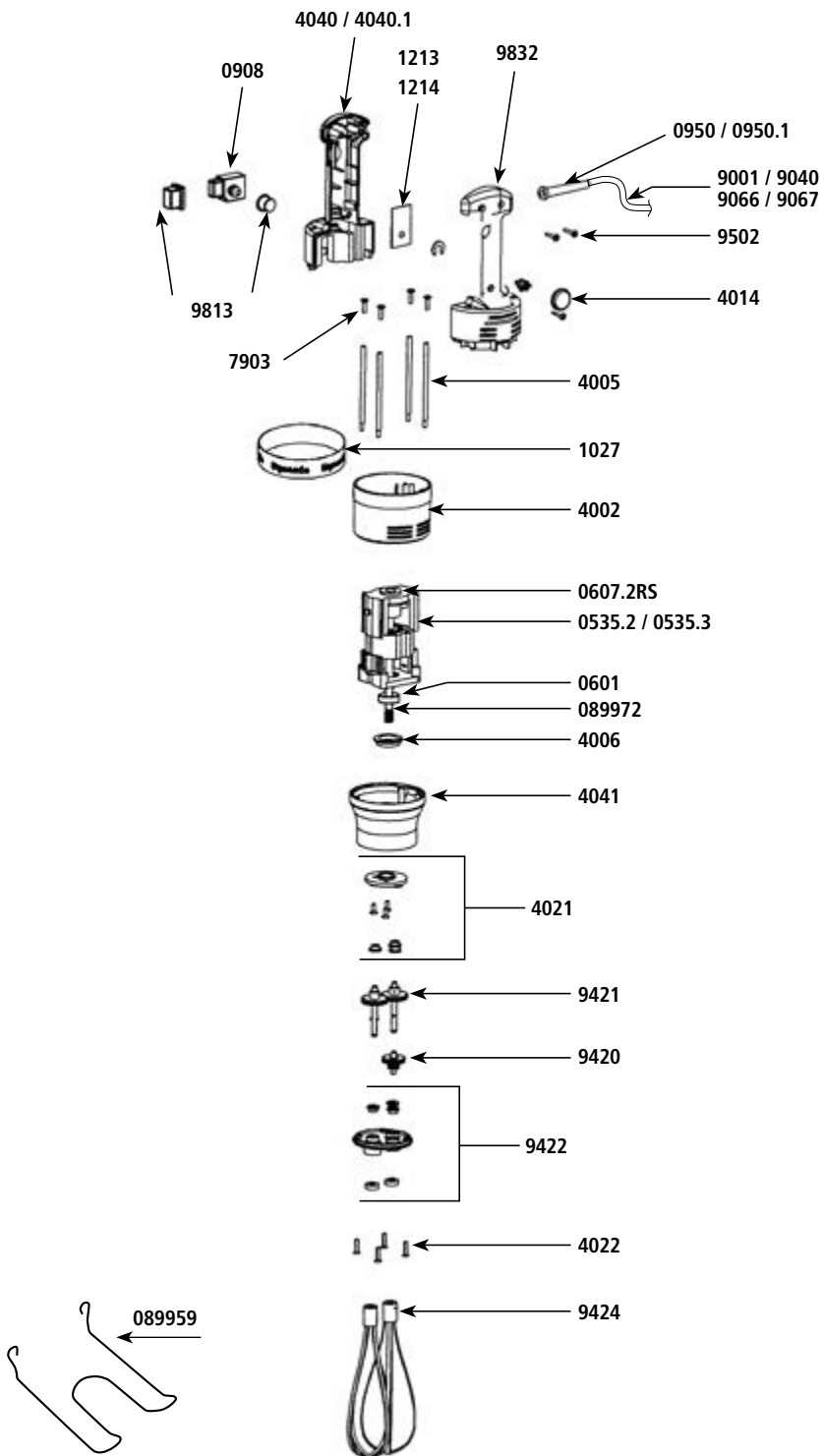
85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

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

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

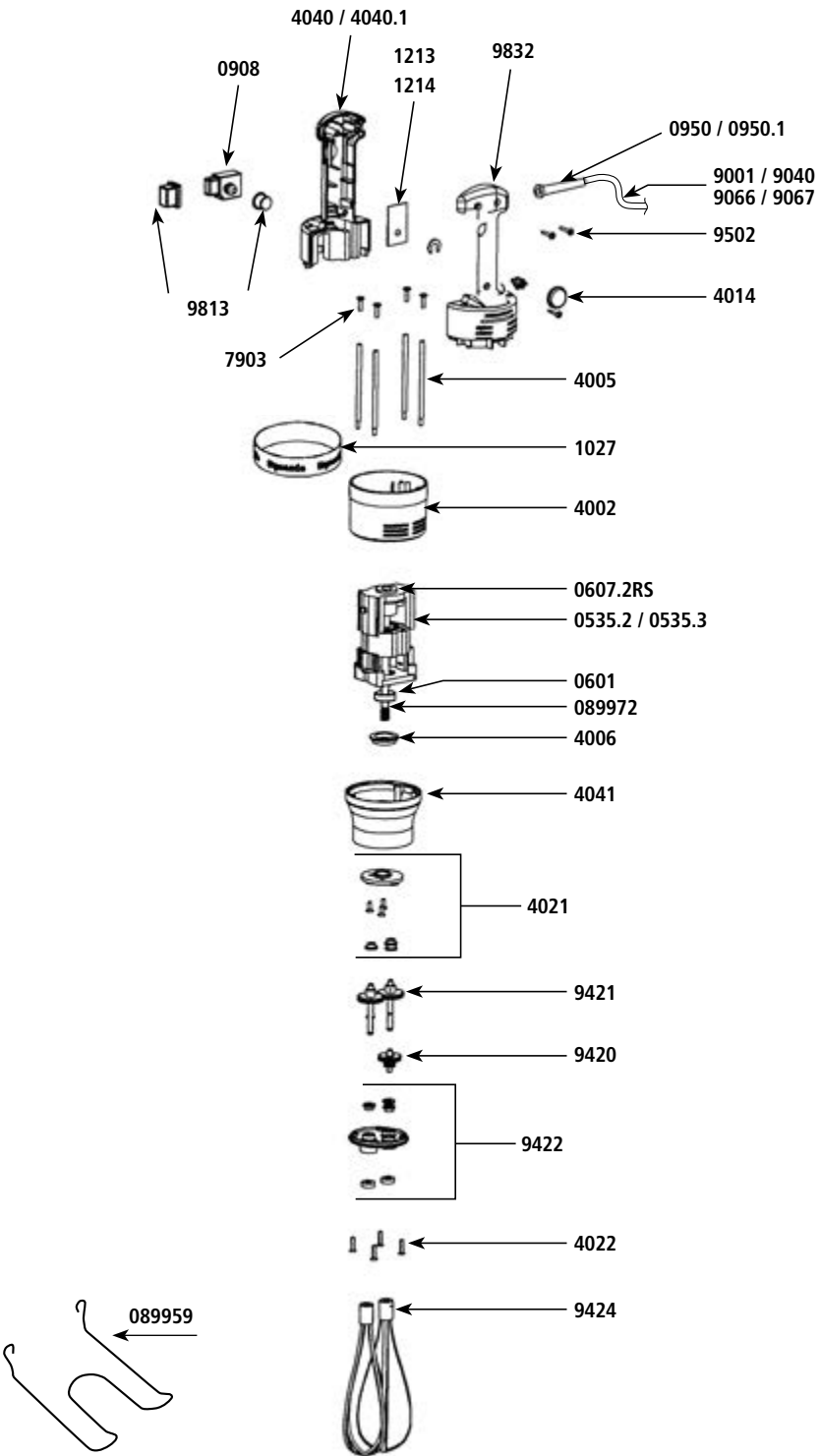
FT005 - Junior fouets / Junior whisks / Junior Rührbesen / Junior frusta

	FR	GB	DE	IT
0535.2	Moteur 220-240 V + pignon	Motor 220-240 V & gears	Motor 220-240 V mit Zahnrad	Motore 220-240 V con pignone
0535.3	Moteur 110-120 V + pignon	Motor 110-120 V & gears	Motor 110-120 V mit Zahnrad	Motore 110-120 V con pignone
0601	Roulement	Ball bearing	Lager	Cuscinetto a sfera
0607.2RS	Roulement sup. moteur	Upper ball bearing motor	Kugellager Motorgehäuse	Cuscinetto superiore motore
0745	Goupille 3 X 14	Pin 3 X 14	Stift 3 x 14	Spina elastica 3 x 14
089959	Support mural	Wall bracket	Wandhalterung	Supporto murale
0908	Interrupteur gâchette	Unlocking switch	Schalter	Interruptor sin bloqueo
0950	Passe-fil 220-240V	Strain relief 220-240 V	Zugentlastung 220-240 V	Gommino passacavo 220-240 V
0950.1	Passe-fil 110-120 V	Strain relief 220-240 V	Zugentlastung 110-120 V	Gommino passacavo 110-120 V
1027	Bande décor "Dynamic"	Dynamic label	Aufkleber "Dynamic"	Striscia decorata Dynamic
1213	Variateur 220-240 V	Variable speed circuit board 220-240 V	Drehzahlregulierung 220-240 V	Variatore di velocità 220-240 V
1214	Variateur 110-120 V	Variable speed circuit board 110-120 V	Drehzahlregulierung 110-120 V	Variatore di velocità 110-120 V
4002	Carter supérieur	Motor housing	Gehäuseoberteil	Carter superiore
4005	Tirants (les 4)	Braces (4)	Zugstangen (4)	Tiranti (set 4 pezzi)
4006	Bague de roulement	Motor ball bearing sleeve	Lagerring	Anello di scorrimento
4012	Condensateur	Capacitor	Kondensator	Condensatore
4014	Molette variateur	Speed variator knob	Knopf zu Drehzahlregulierung	Pomello del variatore
4021	Platine équipée	Plate w/ seals and screws	Scheibe mit Dichtungen und Schrauben	Piastrina completa di bronzine e viti
4022	Vis d'embase (x4)	Holder assembly screws (4)	Schrauben für Gehäuse	Viti della base (set 4 pezzi)
4040	Demi poignée inférieure + étiquette Junior Fouet 220-240 V	Half lower handle + label Junior Whisk 220-240 V	Untere Griffhälfte + Etikett Junior Rührbesen 220-240 V	Mezza maniglia inferiore + etichetta Junior Frusta 220-240 V
4040.1	Demi poignée inférieure + étiquette Junior Fouet 110-120 V	Half lower handle + label Junior Whisk 110-120 V	Untere Griffhälfte + Etikett Junior Rührbesen 110-120 V	Mezza maniglia inferiore + etichetta Junior Frusta 110-120 V
4041	Carter inférieur en aluminium	Lower aluminium motor housing	Unterteil Gehäuse	Carter inferiore in alluminio
4042	Poignée complète 220-240 V Junior Fouet	Complete handle 220-240 V	Griff komplett 220-240 V mit Drehzahlregulierung	Impugnatura completa (220-240 V)
4042.1	Poignée complète 110-120 V Junior Fouet	Complete handle 110-120 V	Griff komplett 110-120 V mit Drehzahlregulierung	Impugnatura completa (110-120 V)
4050	Charbon 220-240V (la paire)	Carbon brushes (2) 220-240V	Kohlen 220-240V (2)	Carboncini motore 15x9x6 220-240V coppia)
4050.1	Charbon 110-120V (la paire)	Carbon brushes (2) 110-120V	Kohlen 110-120V (2)	Carboncini motore 15x9x6 110-120V coppia)
7903	Vis d'embase (x4)	Holder assembly screws (4)	Schrauben für Gehäuse	Viti della base (set 4 pezzi)
9011	Cordon d'alimentation 2 fils 220-240 V	Power cord 220-240 V	Netzkabel 220-240 V	Cavo di alimentazione (220-240 V)
9040	Cordon d'alimentation 2 fils 110-120 V	Power cord 110-120 V	Netzkabel 110-120V	Cavo di alimentazione (110-120 V)
9066	Cordon australien	Power cord (Australia)	Australisches Kabel	Cavo di alimentazione Australiano
9067	Cordon UK + cosses	Power cord (UK)	Kabel GB	Cavo di alimentazione
9420	Pignon intermédiaire + axe	Central double gear & shaft	Zahnrad (Mitte) + Achse	Pignone intermedio con alberino
9421	Axe de sortie équipé 2 pignons + goupilles	Equipped output axle w/ 2 gears+pins	2 Wellen mit Zahnrädern	Coppia pignoni laterali con alberino e spina elastica
9422	Embase équipée bagues + joint	Holder assembly w/ 3 bronzes	Gehäuseteil mit Ringen und Dichtungen	Base completa di bronzine e paraolio
9424	Outil fouet (x2)	Whisk tool (2)	Rührbesen (Paar)	Frustini di ricambio (coppia)
9502	Vis de poignée (jeu de 3)	Handle screws (3)	Schrauben für Griff (3)	Viti dell'impugnatura (set 3 pezzi)
9813	Protection interrupteur	Protection switch	Schalterschutz aus Gummi	Gommini protezione interruttori
9832	Demi poignée supérieure	Half superior handle	Oberer Halbgriff	Mezza maniglia superiore
1099.10	Etiquette d'identification 220-240 V	220-240 V Identification plate	Kennzeichnungsetikett 220-240 V	Targa d'identificazione 220-240 V
1099.11	Etiquette d'identification 110-120 V	110-120 V Identification plate	Kennzeichnungsetikett 110-120 V	Targa d'identificazione 110-120 V
089959	Support mural	Wall bracket	Wandhalterung	Supporto murale
089972	Pignon d'entrée + goupille	Entry gear + pin	Zahnrad + Stift	Pignone d'entrata + spina



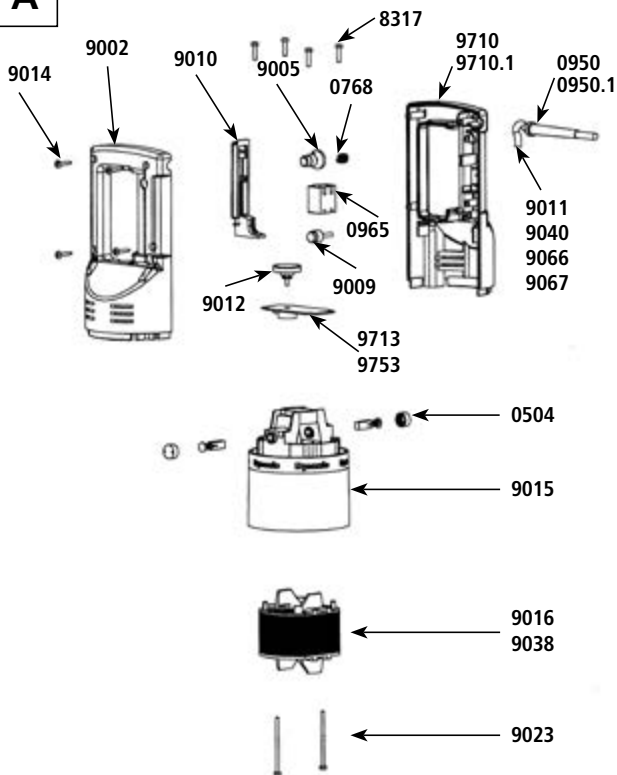
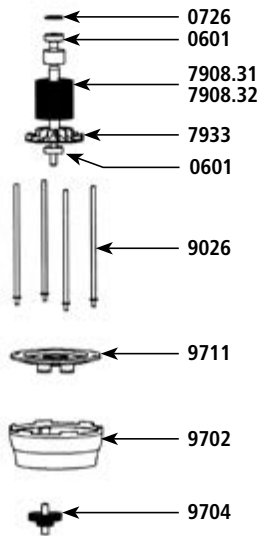
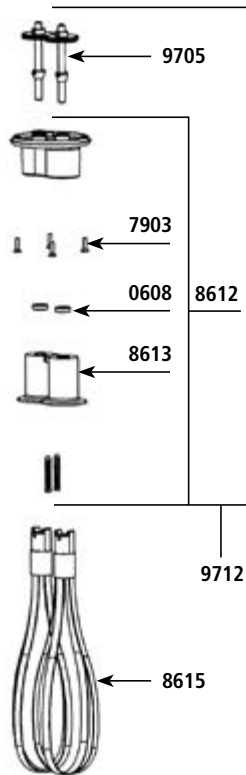
FT005 - Junior batidora / Junior klopper / Junior bateadeira / Junior vatkain

	SP	NL	PT	FI
0535.2	Motor 220-240 V con piñon	Motor 220-240 V met tussenkoppeling	Motor 220-240 V com engrenagem	Moottori 220-240 V + hammaspyörä
0535.3	Motor 110-120 V con piñon	Motor 110-120 V met tussenkoppeling	Motor 110-120 V com engrenagem	Moottori 110-120 V + hammaspyörä
0601	Rodamiento	Lager	Rolamento	Laakeri
0607.2RS	Rodamiento superior motor	Lager	Rolamento	Laakeri
0745	Pasador 3 X 14	Pin 3 x 14	Cavilha 3 x 14	Sokka 3 x 14
089959	Soporte de pared	Wandsteun	Suporte de parede	Seinäkannatin
0908	Interruttore é grilletto	Schakelaar	Interruptor	Katkaisija
0950	Pasador cable (220-240 V)	Snoerverloop 220-240 V	Passa-cabo 220-240 V	Johdon läpivienti 220-240 V
0950.1	Pasahilos 110-120 V	Snoerverloop 110-120 V	Passa-cabo 110-120 V	Johdon läpivienti 110-120 V
1027	Cinta adhesiva "Dynamic"	"Dynamic"-versierband	Faixa decoração «Dynamic»	Koristenauha "Dynamic"
1213	Variador 220-240 V	Regelaar 220-240 V	Variador 220-240 V	Variaattori 220-240 V
1214	Variador 110-120 V	Regelaar 110-120 V	Variador 110-120 V	Variaattori 110-120 V
4002	Carter superior	Bovenste carter	Cárter superior	Yläkotelo
4005	Tirantes (los 4)	Trekstang (4)	Tirante (4)	Sidetanko (4)
4006	Arandela de rodamiento	Lagering	Anel de rolamento	Laakerirengas
4012	Condensador antiparasitario	Condensator	Condensador	Kondensaattori
4014	Maneta de variador	Regelwiel	Moleta do variador	Muuntelijan pyörä
4021	Platina equipada de arandelas + tornillo	Plaat met dichtingsringen + schroeven	Placa equipada de anéis + parafusos	Renkailla + ruuveilla varustettu levy
4022	Tornillos de base x4	Schroef basis (alle 4)	Parafusos para base (os 4)	Alusruuvi (4 kpl)
4040	Media carcasa inferior + etiqueta Junior Batidora 220-240 V	Helft van het onderste handvat Junior Klopper 220-240 V	Meia-pega inferior Junior Bateadeira 220-240 V	Kädensijan alapuoli Junior Vatkain 220-240 V
4040.1	Media carcasa inferior + etiqueta Junior Batidora 110-120 V	Helft van het onderste handvat Junior Klopper 110-120 V	Meia-pega inferior Junior Bateadeira 110-120 V	Kädensijan alapuoli Junior Vatkain 110-120 V
4041	Carter inferior aluminio	Lage aluminium behuizing	Cárter aluminio inferior	Alempi alumiinikotelo
4042	Empuñadera completa (220-240 V)	Volledig handvat 220-240 V	Pega completa 220-240 V	Täydellinen kahva 220-240 V
4042.1	Empuñadera completa (110-120 V)	Volledig handvat 110-120 V	Pega completa 110-120 V	Täydellinen kahva 110-120 V
4050	Carbones 220-240V (2)	Koolborstels 220-240 V (paar)	Carvões 220-240 V (o par)	Hiilet 220-240 V (pari)
4050.1	Carbones 110-120V (2)	Koolborstels 110-120 V (paar)	Carvões 110-120 V (o par)	Hiilet 110-120 V (pari)
7903	Tornillos de base x4	Schroef basis (alle 4)	Parafusos para base (os 4)	Alusruuvi (4 kpl)
9011	Cable de alimentación doble hilo 220-240 V	Voedingsnoer 220-240V	Cabo de alimentação 220-240V	Syöttöjohto 220-240V
9040	Cable de alimentación (110-120 V)	Voedingsnoer 110-120V	Cabo de alimentação 110-120V	Syöttöjohto 110-120V
9066	Cable de alimentación (Australia)	Australische voedingskabel	Cabo australiano	Australialainen johto
9067	Cable de alimentación (UK)	Kabel voor VK + kabelschoenen	Cabo UK + terminais	Johto UK + kaapelikengät
9420	Piñon intermedio + eje	Tussenkoppeling + as	Engrenagem intercalar + eixo	Välihammaspyörä + akseli
9421	Ejes de salida con 2 piñones + 2 grapillas	Uitgaande aandrijfas + koppeling + pin	Eixo de saída + engrenagens + cavilha	Lähtöakseli+ hammaspyörät + sokka
9422	Base equipada de arandelas y juntas	Gemonteerd voetstuk met dichtingsringen en pakkingen	Base equipada de anéis e juntas	Renkailla ja tiivisteillä varustettu alusta
9424	Varillas (las 2)	Garde-instrument (het paar)	Ferramenta bateadeira (o par)	Vispilä (pari)
9502	Tornillos de carcasa (los 3)	Handvatschroeven (alle 3)	Parafusos de pega (os 3)	Kahvan ruuvi (3 kpl)
9813	Protección interruptor	Veiligheid van de schakelaar	Proteção de interruptor	Katkaisija suoja
9832	Media carcasa superior	Helft van het bovenste handvat	Meia-pega superior	Kädensijan yläpuoli
1099.10	Placa de definición 220-240 V	Identificatiegegevens (220-240 V)	Etiqueta de identificação (220-240 V)	Tunnusetiketti (220-240 V)
1099.11	Placa de definición 110-120 V	Identificatiegegevens (110-120 V)	Etiqueta de identificação (110-120 V)	Tunnusetiketti (110-120 V)
089959	Soporte de pared	Wandsteun	Suporte de parede	Seinäkannatin
089972	Piñon de entrada + pasador	Aandrijftandwiel + wig	Carretos de entrada + cavilha	Ensisijainen hammaspyörä + sokka



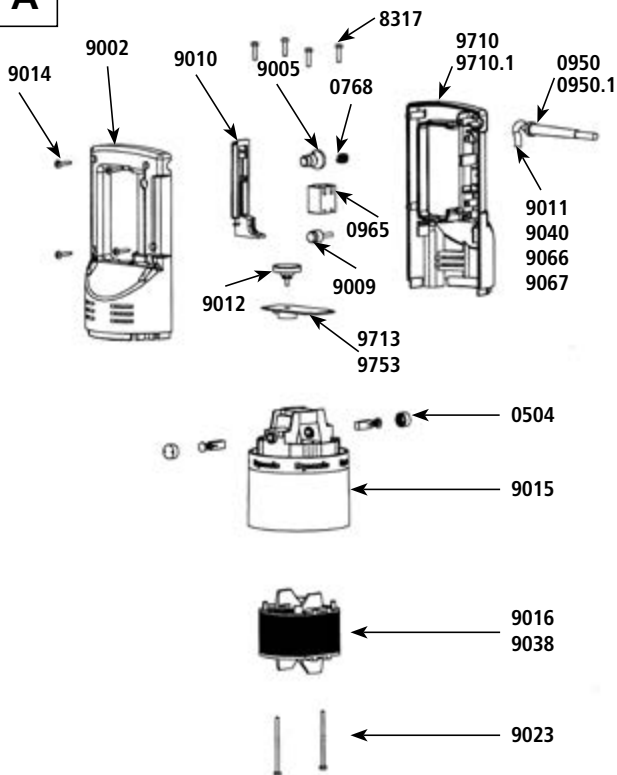
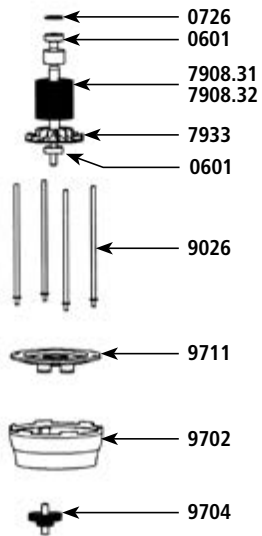
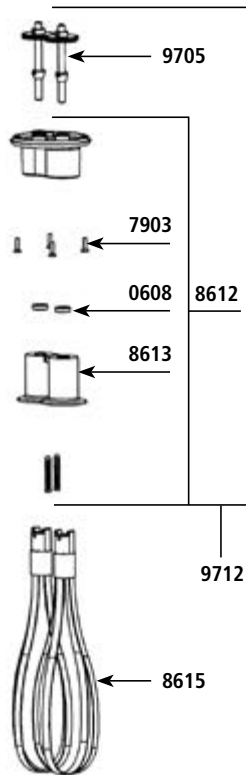
FT001 - Master fouets / Master whisks / Master Rührbesen / Master frusta

	FR	GB	DE	IT
0504	Charbons avec bouchons (la paire)	Carbon brushes (2)	Kohlen (Paar)	Carboncino con tappo (cadauno)
0601	Roulement	Ball bearing	Lager	Cuscinetto a sfera
0608	Bague d'étanchéité pour fouet	Waterproof seal	Dichtungsring	Anello di tenuta (paraolio)
0726	Rondelle élastique	Squeeze washer	Unterlegscheibe	Rondella elastica
0744	Goupille 3 X 20	Pin 3 X 20	Stift 3 x 20	Spina elastica 3 x 20
0745	Goupille 3 X 14	Pin 3 X 14	Stift 3 x 14	Spina elastica 3 x 14
0768	Ressort de sécurité	Safety button, return spring	Sicherheitsfeder	Molla di sicurezza
0881	Support mural	Wall bracket	Wandhalterung	Supporto murale
0950	Passe-fil 220-240V	Strain relief 220-240 V	Zugentlastung 220-240 V	Gommino passacavo 220-240 V
0950.1	Passe-fil 110-120 V	Strain relief 220-240 V	Zugentlastung 110-120 V	Gommino passacavo 110-120 V
0965	Interrupteur 110-120V	110-120V switch	Schalter 110-120V	Interruttore 110-120V
0972	Condensateur antiparasite 110-120V	Capacitor 110-120V	Kondensator 110-120V	Condensatore antidisturbo 110-120V
0972.1	Condensateur antiparasite 220-240V + filtre	Capacitor 220-240V + filter	Kondensator 220-240V	Condensatore antidisturbo 220-240V + filtro
1019	Etiquette d'identification 110-120 V	ID label 110-120 V	Typenschild 110-120 V	Etichetta di identificazione (110-120 V)
1020	Etiquette d'identification 220-240 V	ID label 220-240 V	Typenschild 220-240 V	Etichetta di identificazione (220-240 V)
1027	Bande décor "Dynamic"	Dynamic label	Aufkleber "Dynamic"	Striscia decorata Dynamic
7903	Vis d'embase (x4)	Holder assembly screws (4)	Schrauben für Gehäuse	Viti della base (set 4 pezzi)
7908.31	Induit 110-120 V	Rotor 110-120 V	Anker (110-120 V)	Indotto motore (110-120 V)
7908.32	Induit 220-240 V	Rotor 220-240 V	Anker (110-120 V)	Indotto motore (110-120 V)
7933	Turbine	Fan	Lüfterrad	Turbina
8317	Vis de tirants (les 4)	Brace screws (4)	Schrauben für Zugstange (4)	Viti dei tiranti (set 4 pezzi)
8612	Embase équipée (3 bagues + 2 joints + 2 cornets)	Holder + plastic ejector + seal	Gehäuseunterteil	Base inferiore completa di 3 bronzine, 2 paraolio e 2 cornette
8613	Cornets (la paire)	Plastic ejector (pair)	Hülsen (Paar)	Coppia cornette estrazione fruste
8615	Outil fouet (la paire)	Whisk (Pair)	Rührbesen (Paar)	Frustino di ricambio (coppia)
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
9009	Bouchon	Handle cap	Abdeckung	Tappo
9010	Levier de commande	Control lever	Schalterhebel	Leva di comando
9011	Cordon d'alimentation 2 fils 220-240V	Power cord 220-240 V	Netzkabel 220-240 V	Cavo di alimentazione (220-240 V)
9012	Molette de variateur	Variable speed knob	Knopf zur Drehzahlregulierung	Pomello del variatore
9014	Vis de poignée (les 4)	Handle screws (4)	Griffschrauben (4)	Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)
9015	Carter supérieur (équipé de porte-charbons)	Motor housing + carbon brush holders	Gehäuseoberteil	Carter superiore completo di portacarboncini
9016	Masse 220-240 V (carter équipé de porte-charbons)	Stator 220-240 V (carter + carbon brush holders)	Feldwicklung 220-240V mit Halterung für Kohlen	Massa motore (220-240 V)
9023	Vis de fixation masse (les 2)	Field brace screws (2)	Schrauben (2 Stück)	Viti di fissaggio massa (2)
9026	Tirants (les 4)	Braces (4)	Zugstangen (4)	Tiranti (set 4 pezzi)
9038	Masse 110-120 V (carter équipé de porte-charbons)	Stator 110-120 V (carter + carbon brush holders)	Feldwicklung 110-120V mit Halterung für Kohlen	Massa motore (110-120 V)
9040	Cordon d'alimentation 2 fils 110-120V	Power cord 110-120 V	Netzkabel 110-120V	Cavo di alimentazione (110-120 V)
9043	Fil électrique pour porte-charbons 220-240 V (les 2)	Carbon brush wires 220-240 V	Verbindungsdrähte für Kohle 220-240V (2)	Filo elettrico per porta carboncini 220-240 V (2)
9066	Cordon australien	Power cord (Australia)	Australisches Kabel	Cavo di alimentazione Australiano
9067	Cordon UK + cosses	Power cord (UK)	Kabel GB	Cavo di alimentazione
9143	Fil électrique pour porte-charbons 110-120 V (les 2)	Carbon brush wires 110-120 V	Verbindungsdrähte für Kohle 110-120V (2)	Filo elettrico per porta carboncini 110-120 V (2)
9702	Carter aluminium inférieur	Lower aluminum housing	Gehäuseunterteil	Carter inferiore
9704	Pignon intermédiaire + axe	Single gear & shaft	Zahnrad mit Achse	Pignone intermedio con alberino
9705	Pignons de sortie (la paire) avec arbres	Single gear (2)	Zahnräder + Welle	Coppia pignoni laterali con alberini
9706	Poignée complète 220-240 V (boutons, cordon, interrupteur, condensateur + filtre, variateur)	Complete handle 220-240 V	Griff komplett 220-240 V mit Drehzahlregulierung (ab SN 040132)	Impugnatura completa (220-240 V)
9706.1	Poignée complète 110-120 V (boutons, cordon, interrupteur, condensateur + filtre, variateur)	Complete handle 110-120 V	Griff komplett 110-120 V mit Drehzahlregulierung (ab SN 040132)	Impugnatura completa (110-120 V)
9710	Demi-poignée inférieure 220-240V	Lower half handle 220-240 V (label side)	Untere Griffhälfte 220-240V	Mezza maniglia inferiore con etichetta 220-240V
9710.1	Demi-poignée inférieure 110-120V	Lower half handle 110-120 V (label side)	Untere Griffhälfte 110-120V	Mezza maniglia inferiore con etichetta 110-120V
9711	Platine + 3 bagues	Plate + 3 rings	Platte mit 3 Dichtring	Flangia con 3 bronzine
9712	Embase fouet sans pignon intermédiaire	Lower casing w/ o middle gear	Gehäuseunterteil ohne Zahnräder	Portavarillas sin pignon intermedio / Base senza pignone intermedio
9713	Variateur 220-240V	Speed variator 220-240V	Drehzahlregulierung 220-240V	Variador 220-240V
9753	Variateur 110-120V	Speed variator 110-120V	Drehzahlregulierung 110-120V	Variador 110-120V

A**B****C**

FT001 - Master batidora / Master klopper / Master bateadeira / Master vatkein

	SP	NL	PT	FI
0504	Carbones con tapones (los 2)	Koolborstels met doppen (paar)	Carvões com tampas (o par)	Hiilet ja tulpat (pari)
0601	Rodamiento	Lager	Rolamento	Laakeri
0608	Retén de grasa	Dichtingsring	Anel de vedação	Tiivisterengas
0726	Arandela elástica	Veerring	Anilha elástica	Joustoaluslevy
0744	Pasador 3 X 20	Pin 3 x 20	Cavilha 3 x 20	Sokka 3 x 20
0745	Pasador 3 X 14	Pin 3 x 14	Cavilha 3 x 14	Sokka 3 x 14
0768	Muelle de seguridad	Veiligheidsveer	Mola de segurança	Turvajousi
0881	Soporte de pared	Wandsteun	Suporte de parede	Seinäkannatin
0950	Pasador cable (220-240 V)	Snoerverloop 220-240 V	Passa-cabo 220-240 V	Johdon läpiviivintä 220-240 V
0950.1	Pasahilos 110-120 V	Snoerverloop 110-120 V	Passa-cabo 110-120 V	Johdon läpiviivintä 110-120 V
0965	Interruptor 110-120V	Schakelaar (110-120V)	Interruptor (110-120V)	Katkaisija (110-120V)
0972	Condensador 110-120V	Condensator 110-120V	Condensador 110-120V	Kondensaattori 110-120V
0972.1	Condensador antiparasitario + filtro 220-240V	Condensator 220-240V + filter	Condensador 220-240V + filtro	Kondensaattori 220-240V + suodatin
1019	Etiqueta de identificación (110-120 V)	Identificatiegegevens (110-120 V)	Etiqueta de identificação (110-120 V)	Tunnusetiketti (110-120 V)
1020	Etiqueta de identificación (220-240 V)	Identificatiegegevens (220-240 V)	Etiqueta de identificação (220-240 V)	Tunnusetiketti (220-240 V)
1027	Cinta adhesiva "Dynamic"	"Dynamic"-versierband	Faixa decoração «Dynamic»	Koristenauha "Dynamic"
7903	Tornillos de base x4	Schroef basis (alle 4)	Parafusos para base (os 4)	Aluruuvi (4 kpl)
7908.31	Inducido (110-120 V)	Inductiespanning 110-120 V	Induzido 110-120 V	Ankkuri 110-120 V
7908.32	Inducido (110-120 V)	Inductiespanning 220-240 V	Induzido 220-240 V	Ankkuri 220-240 V
7933	Turbina	Turbine	Turbina	Turbiini
8317	Tornillos de tirantes (los 4)	Spanschroeven (alle 4)	Parafusos de tirantes (os 4)	Vetoruuvit M6 (4 kpl)
8612	Portavarillas equipadas (3 anillos + 2 juntas + 2 cornetas)	Gemonteerde behuizing (3 dichtingsringen + 2 O-ringen + kegels)	Base equipada (3 anéis + 2 juntas + 2 cones)	Varusteltu jalusta (3 rengasta + 2 tiivistettä + 2 torvea)
8613	Cornetes (los 2)	Kegel (paar)	Cones (o par)	Torvet (pari)
8615	Varillas (las 2)	Garde-instrument (het paar)	Ferramenta bateadeira (o par)	Vispilä (pari)
9002	Media carcasa superior	Helft van het bovenste handvat	Meia-pega superior	Kädensijan yläpuoli
9005	Tecla de seguridad	Veiligheidsknop	Botão de segurança	Turvapainike
9009	Tapón	Beschermop	Tampa	Suojatulppa
9010	Tecla puesta en marcha	Bedieningshendel	Alavanca de comando	Ohjausvipu
9011	Cable de alimentación doble hilo 220-240 V	Voedingsnoer 220-240V	Cabo de alimentação 220-240V	Syöttöjohto 220-240V
9012	Moleta del variador	Regelwiel	Moleta do variador	Muuntelijan pyörä
9014	Tornillos de empuñadura (los 4)	Handvatschroeven (alle 4)	Parafusos de pega (os 4)	Kahvan ruuvit (4 kpl)
9015	Carter superior	Bovenste carter (met koolborstelhouders)	Cárter superior (equipado de porta-carvões)	Yläkotelo (varustettu hiilien kannattimelle)
9016	Masa (220-240 V)	Massa 220-240 V (behuizing met koolborstelhouders)	Massa 220-240 V (cárter equipado de porta-carvões)	Maatto 220-240V (kotelo, joka on varustettu hiilien kannattimelle)
9023	Tornillos de masa (los 2)	Bevestingschroeven massa (allebei)	Parafusos de fixação massa (os 2)	Maadoituksen kiinnitysruuvi (2 kpl)
9026	Tirantes (los 4)	Trekstang (4)	Tirante (4)	Sidetankki (4)
9038	Masa (110-120 V)	Massa 110-120 V (behuizing met koolborstelhouders)	Massa 110-120 V (cárter equipado de porta-carvões)	Maatto 110-120 V (kotelo, joka on varustettu hiilien kannattimelle)
9040	Cable de alimentación (110-120 V)	Voedingsnoer 110-120V	Cabo de alimentação 110-120V	Syöttöjohto 110-120V
9043	Cable para portacarbones 220-240 V (los 2)	Elektrische kabel voor koolborstelhouders 220-240 V (allebei)	Fio eléctrico para porta-carvões 220-240 V (os 2)	Sähköjohto hiilien kannattimelle 220-240 V (2 kpl)
9066	Cable de alimentación (Australia)	Australische voedingskabel	Cabo australiano	Australialainen johto
9067	Cable de alimentación (UK)	Kabel voor VK + kabelschoenen	Cabo UK + terminais	Johto UK + kaapelikengät
9143	Cable para portacarbones 110-120 V (los 2)	Elektrische kabel voor koolborstelhouders 110-120 V (allebei)	Fio eléctrico para porta-carvões 110-120 V (os 2)	Sähköjohto hiilien kannattimelle 110-120 V (2 kpl)
9702	Carter aluminio inferior	Lage aluminium behuizing	Cárter aluminio inferior	Alempi alumiinikotelo
9704	Piñon intermediario + eje	Tussenkoppeling + as	Engrenagem intercalar + eixo	Välihammaspyörä + akseli
9705	Piñones de salida (los 2) con arboles	Uitgangskoppeling (allebei) met assen	Engrenagens de saída (o par) com eixos	Lähtöhammaspyörät (pari) ja akselit
9706	Empuñadera completa (220-240 V)	Volledig handvat 220-240 V (knoppen, kabel, schakelaar, condensator + filter, regelaar)	Pega completa 220-240 V (botões, cabo, interruptor, condensador + filtro, variador)	Täydellinen kahva 220-240 V (painikkeet, johto, katkaisija, kondensaattori + suodatin, variaattori)
9706.1	Empuñadera completa (110-120 V)	Volledig handvat 110-120 V (knoppen, kabel, schakelaar, condensator + filter, regelaar)	Pega completa 110-120 V (botões, cabo, interruptor, condensador + filtro, variador)	Täydellinen kahva 110-120 V (painikkeet, johto, katkaisija, kondensaattori kondensaattori + suodatin, variaattori)
9710	Media carcasa inferior (con etiqueta) 220-240V	Helft van het onderste handvat 220-240V	Meia-pega inferior 220-240V	Kädensijan alapuoli 220-240V
9710.1	Media carcasa inferior (con etiqueta) 110-120V	Helft van het onderste handvat 110-120V	Meia-pega inferior 110-120V	Kädensijan alapuoli 110-120V
9711	Pletina + 3 anillo	Begrensuunit + 3 dichtingsring	Placa + 3 anel	Supistuslevy + 3 rengas
9712	Portavarillas sin piñon intermedio	Gardekast zonder tussenkoppeling	Base batedor sem engrenagem intercalar	Vispilän kanta ilman välihammaspyörää
9713	Variatore di velocità 220-240V	Regelaar 220-240 V	Variador 220-240 V	Variaattori 220-240 V
9753	Variatore di velocità 110-120V	Regelaar 110-120 V	Variador 110-120 V	Variaattori 110-120 V

A**B****C**

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

