

Senior MX300



FR Notice d'utilisation et d'entretien

EN User Guide

DE Bedienungs und Wartungsanleitung

IT Istruzioni d'uso e manutenzione

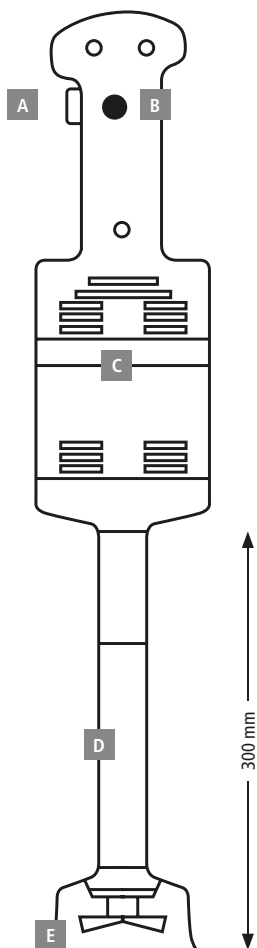
ES Instrucciones de utilización y mantenimiento

NL Gebruiksaanwijzing

PT Manual de utilização e de manutenção

FI Käyttö- ja hoito-ohje

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



- A** Gâchette / Control Lever / Druckschalter / Interruttore / Tecla de mando (G) / Blockagehendel / Gatilho - Liipaisin
- B** (BS) bouton de sécurité / (SB) Safety Button / Sicherheitsschalter / Pulsante di sicurezza (BS) / Tecla de seguridad (BS) / Veiligheidsknop / Botão de segurança / Turvapainike
- C** Moteur / Motorblock / Motor / Motore / Motor / Motor / Motor / Moottori
- D** Tube de plongée en acier inox alimentaire / Stainless steel mixer tube / Mixerfuß, Tauchrohr aus rostfreiem, lebensmittel-verträglichem Edelstahl / Tubo di immersione in acciaio inox alimentare / Tubo y campana en acero inox / Rvs mixerstaaf / Tubo de imersão em aço inoxidável alimentar / Uppoputki, elintarvikelaatuista ruostumatonta terästä
- E** Cloche en acier inox alimentaire / Stainless steel guard / Schutzglocke / Campana in acciaio inox / Campana de protección / Mixer-kop in rvs / Capa em aço inoxidável alimentar / Kupu, elintarvikelaatuista ruostumatonta terästä

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

- Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión / Spanning / Corrente / Jännite :110/120V - 220/240 V - 50-60Hz.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia / Vermogen / Potência / Teho :110-120V - 1.5A / 220-240V - 350W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revolutiones / Snelheid / Velocidade / Nopeus :9500 trs / mn - 9500 RPM
- Temps d'utilisation préconisé / Recommended usage time / Empfohlene Verwendungsdauer / Tempo di utilizzo previsto / Recomendar un tiempo de utilizacion / Aanbevolen gebruikstijd /
Tempo de utilização previsto / Suositeltu käyttöaika :5-20 mn
- Longueur du pied / Accessory length / Länge des Zubehör / Lunghezza dell' accessorio / Largo del accesorio / Lengte van het accessoire / Comprimento do acessório / Pituus lisävarusteen :
.....300mm - 12'
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total / totale lengte / comprimento total / kokonaispituus 600mm - 24'
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso / Gewicht / Peso / Paino :2.4kg - 5,3lbs
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento / Dubbele isolatie / Isolamento duplo / Kaksoiseritys
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruido / Geluidsniveau / Nivel de pressão acústica / Akustisen paineen :60 dB

Notice d'utilisation et d'entretien

Senior MX300

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.

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

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

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

UTILISATION

Avec son unique couteau, il réalise la plupart des préparations.

Il a été étudié pour travailler dans des récipients jusqu'à 40 litres.

Il permet de broyer et de mélanger d'excellents potages veloutés, mais aussi : panades, brunoises, épinards, salades, choux hachés, pâtes à crêpes, sauces mayonnaise, etc...

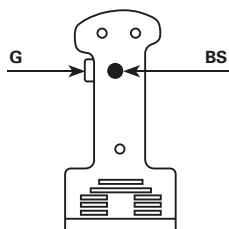
Cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires : pour toute autre utilisation, nous consulter.

FONCTIONNEMENT

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

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

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



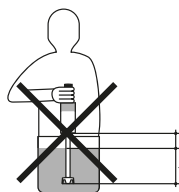
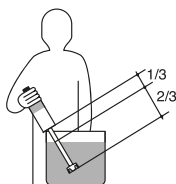
Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette G.

•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 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.

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

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

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

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

NE JAMAIS immerger le bloc moteur dans un liquide.

MAINTENANCE

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

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

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

Notice d'utilisation et d'entretien Senior MX300

FR

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.

le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.

Pour être valable, le bon de garantie doit être :

1- **certifié par le vendeur (date et cachet).**

2- **joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.**

● Instructions pour la réparation de votre appareil :

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

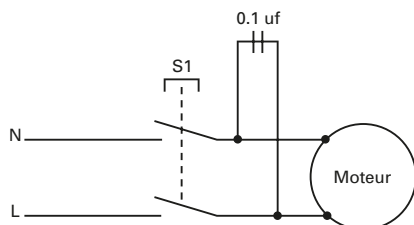
DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

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

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

Tél. sans frais : 1-800-267-7794 - Fax sans frais : 1-877- 668-6623

Tél. : (514) 956 0127 - Fax : (514) 956 8983

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

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

La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal, les erreurs de branchement ou

User guide Senior MX300

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.

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.

USE

With its unique cutter blade, it will liquify most of your preparations. It has been designed to work in containers holding up to 40 litres (5,5 gallons).

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

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

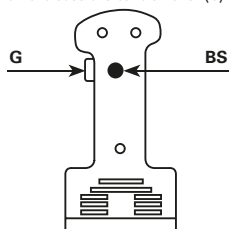
OPERATION

Hold the mixer by the handle with one hand, keep a finger on the (G) switch without pressing it.

With the other hand, press the (BS) safety switch.

Press and hold down the security button (BS) and then press on the control lever (G). Once the machine is started you may release the security button (BS).

To turn off your unit release the control lever (G).

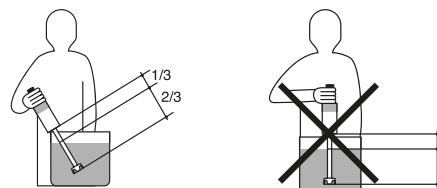


•Precautions for the use of the appliance:

Never run the appliance outside a recipient.

After each use unplug the appliance.

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



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.

MAINTENANCE

It is preferable to regularly check:

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

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

ELECTRIC REQUIREMENTS

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

User guide Senior MX300

EN

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

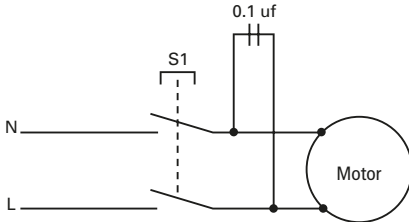
Use a standard 10/16 A single phased socket.

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

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.

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

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.

Bedienungs und Wartungsanleitung

Senior MX300

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.

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

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

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

VERWENDUNG

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

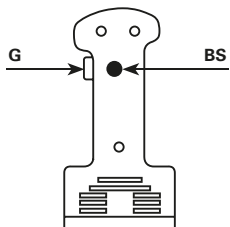
Die Modelle wird zur Verarbeitung von Mengen von 40 Liter konstruiert.

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

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

BETRIEB

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



Drücken Sie nun den Sicherheitsschalter BS mit der anderen Hand.

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

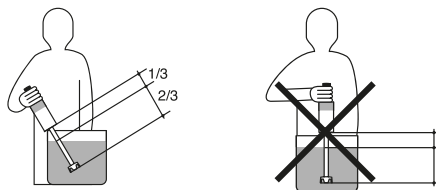
Wenn Sie den Schalter G loslassen, schaltet das Gerät ab.

• 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 schräg zu halten, ohne die Schutzglocke auf dem Boden des Kochtopfs aufzusetzen, wie es in der folgenden Skizze dargestellt wird (etwa 2/3 des Stabs eintauchen).



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.

Bedienungs und Wartungsanleitung

Senior MX300

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

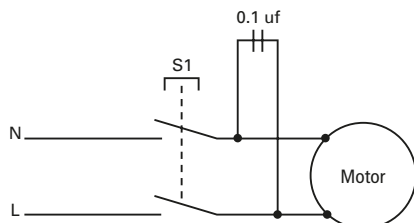
Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft. Stromzuführung 220-240Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört.

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 Senior mixer wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

DYNAMIC PROFESSIONAL - GROUPE NADIA GMBH

Robert Koch Straße 7

77694 Kehl - Auenheim

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

Fax: +49 (0)7851 / 886 45-32

e-mail : info@dynamic-professional.de

• Garantie:

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

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

Für die Gültigkeit der Garantie muss die Garantiekarte vom Verkäufer

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

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

DE

Istruzioni d'uso e manutenzione

Senior MX300

ATTENZIONE

Mettere in moto unicamente quando il coltello è immerso.

Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere il liquido.

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

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

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

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

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

UTILIZZO

Grazie al suo coltello unico, realizza la maggior parte delle preparazioni.

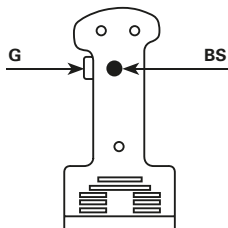
È stato studiato per lavorare in pentole fino a 40 litri.

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

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

FUNZIONAMENTO

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



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

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

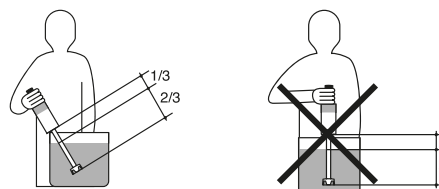
Per fermare l'apparecchio, rilasciare l'interruttore G.

•Precauzioni d'uso dell'apparecchio:

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

Dopo ogni utilizzo scollegare il cavo dell'apparecchio.

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



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

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

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

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

NON IMMERGERE MAI il blocco motore in un liquido.

PULIZIA

È consigliabile verificare periodicamente:

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

Istruzioni d'uso e manutenzione

Senior MX300

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

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.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

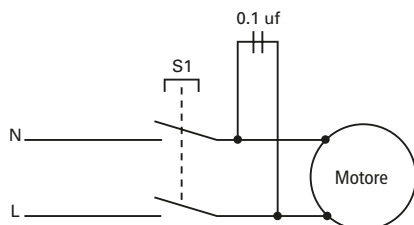
Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra. Il motore di tipo universale è antidisturbo.

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 CONFORMITA'

SERVIZIO ASSISTENZA E GARANZIA

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

• Garanzia:

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

Per essere valido, il certificato di garanzia dovrà essere :

1- certificato dal venditore (data e timbro)

2- unito all'apparecchio in caso di riparazione in garanzia.

• Istruzioni per la riparazione del vostro apparecchio:

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

IT

Instrucciones de utilización y mantenimiento Senior MX300

ATENCIÓN

Sólo deberá ponerlo en marcha cuando el cuchillo esté sumergido.

Apagar el aparato antes de retirar líquido.

Apagar el aparato antes de limpiarlo.

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

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

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

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

UTILIZACIÓN

Con su único cuchillo, realiza la mayoría de las preparaciones.

Ha sido estudiado para triturar de hasta 40 litros.

Permite triturar y mezclar de excelentes sopas cremosas, pero igualmente: sopas de pan, macedonias de verduras, espinacas, ensaladas, coles picadas, masas de crepes, salsas mayonesas, etc...

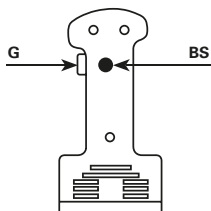
Este aparato debe utilizarse solamente para preparaciones alimenticias: para cualquier otra utilización, gracias por consultarnos.

FUNCIONAMIENTO

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

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

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



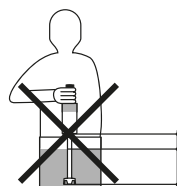
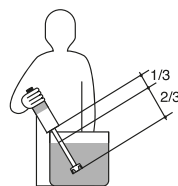
Para detener el aparato, soltar el gatillo (G).

•Precauciones de utilización del aparato:

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

Después de cada utilización desenchufar la toma del aparato.

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



No utilice nunca accesorios que no fuesen recomendados por el fabricante. Podrían representar una fuente de peligro para el usuario y estropear el aparato. Utilice solamente elementos y accesorios de origen.

LIMPIEZA

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

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

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

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

No LIMPIAR NUNCA el aparato con chorro de agua.

No SUMERGIR NUNCA el bloque motor en un líquido.

MANTENIMIENTO

Se recomienda comprobar periódicamente:

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

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

Instrucciones de utilización y mantenimiento Senior MX300

CONEXIÓN ELÉCTRICA

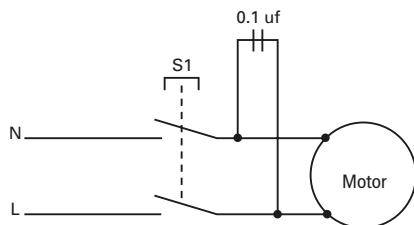
El aparato DYNAMIC de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal es antiparásitario.

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 GARANTÍA

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

• Servicio, postventa y garantía:

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

GUERRERO CLAUDE

Poligono Can Calderon

C/Mare de deu Nuria 25 1-1

08 830 Sant Boi de Llobregat - Barcelona (ESPAÑA)

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

e-mail : info@guerreroclaude.com

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

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

e-mail : contact@dynamicmixers.com

• Garantía:

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

error de corriente o no-respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones.

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

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

• Instrucción para la reparación de su aparato:

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

GUERRERO CLAUDE

Poligono Can Calderon

C/Mare de deu Nuria 25 1-1

08 830 Sant Boi de Llobregat - Barcelona (ESPAÑA)

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

e-mail : info@guerreroclaude.com

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

ES

Gebruiksaanwijzing Senior MX300

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.

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

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

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

GEBRUIK

Dankzij het unieke mes zijn tal van bereidingen mogelijk.

Deze staafwerd ontwikkeld om in recipiënten tot 40 liter te werken.

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

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

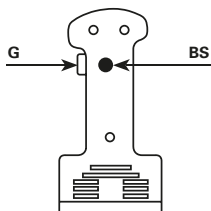
WERKING

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

Met de andere hand, druk op de veiligheidsknop (BS)

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

Laat de G-knop los om te stoppen.

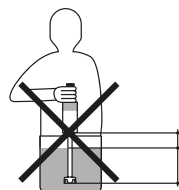
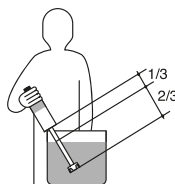


• Voorzorgsmaatregelen:

Nooit vrij laten draaien, zonder kom.

Ontkoppel de voeding van het toestel na gebruik.

We raden aan 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 klok te reinigen, dompelt u de staaf onder in helder water en laat het toestel 3 seconden werken.

Reinig de staaf in helder water met eventueel wat afwasproduct.

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

Reinig het toestel NOOIT met een waterstraal.

Dompel het motorblok NOOIT onder in vloeistof.

ONDERHOUD

Het is aanbevolen om regelmatig het volgende te controleren:

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

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

Gebruiksaanwijzing Senior MX300

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

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

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

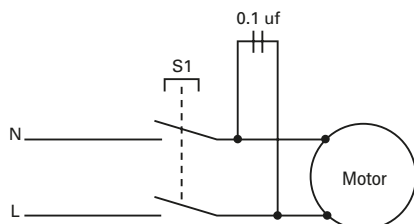
DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

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

ELEKTRISCH SCHEMA



CERTIFICAAT VAN

OVEREENSTEMMING - DIENST NA VERKOOP - GARANTIE

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

• Dienst na verkoop en garantie:

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

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

e-mail : contact@dynamicmixers.com

Dit elektrische apparaat heeft een garantie van een jaar tegen fabriecafouten 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:

Manual de utilização e de manutenção Senior MX300

ATENÇÃO

Ligar apenas quando a lâmina está imersa.

Desligar antes de retirar o aparelho do líquido.

Desligar e retirar da ficha antes de limpar o aparelho.

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

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

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

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

PT

UTILIZAÇÃO

Com a sua única lâmina, realiza vários preparados.

Foi concebido para trabalhar em recipientes até 40 litros.

Permite triturar e misturar em pequenas quantidades excelentes sopas, cremes, mas também: açordas, brunoises, espinafres, saladas, couves picadas, massa de crepes, maioneses, etc.

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

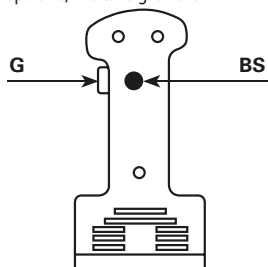
FUNCIONAMENTO

Segurar o triturador pela pega com uma mão, colocando um dedo sobre o gatilho G (sem pressionar).

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

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

Para parar o aparelho, libertar o gatilho G.

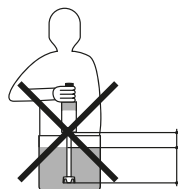
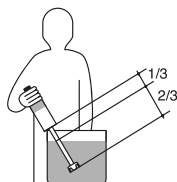


•Precauções de utilização:

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

Após utilização, desligar a ficha do aparelho.

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



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.

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

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

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

NUNCA limpar o aparelho com jato de água.

NUNCA imergir o bloco motor num líquido.

MANUTENÇÃO

Convém verificar periodicamente:

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

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

Manual de utilização e de manutenção Senior MX300

LIGAÇÃO ELÉTRICA

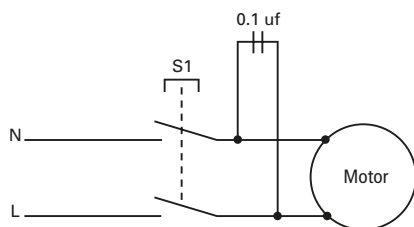
Este aparelho de classe II (duplo isolamento) está alimentado em corrente alternada monofásica e não requer tomada de terra. O motor do tipo universal está protegido contra interferências.

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

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

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

ESQUEMA ELÉTRICO



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

GARANTIA

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

Assistência pós-venda e garantia:

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

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

e-mail : contact@dynamicmixers.com

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

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

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

Para ser válido, o talão de garantia deve ser:

1- certificado pelo vendedor (data e carimbo).

2- anexado ao aparelho em caso de reparação dentro da garantia.

Instruções para a reparação do seu aparelho:

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

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

Käyttö- ja hoito-ohje Senior MX300

HUOMIO

Älä käynnistä laitetta, jos terää 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.

Huomio, sähköiskun vaara, irrota laite ehdottomasti virralähteestä.

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

Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai sellaiset henkilöt, joilla on fyysisiä, aistimellisia 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.

KÄYTTÖ

Sekoitin tekee ainutlaatuisen teränsä ansiosta useita erilaisia valmis- teita.

Se on suunniteltu toimimaan astioissa, joiden koko voi olla jopa 40 litraa.

Sen avulla voi jauhaa ja sekoittaa pienen keittomäärän ja myös palsternakkaa, kasviskuutioita, pinaattia, salaatteja, silputtua kaalia, räiskäletaikinaa, majoneesikastiketta jne...

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

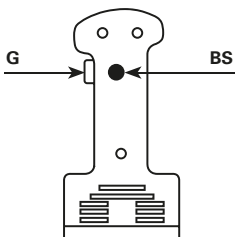
TOIMINTA

Pida SEKOITINTA yhdellä kädellä kahvasta ja laita sormi liipaisimelle G (painamatta sitä).

Toisella kädellä paina turvapainiketta (BS)

Paina sitten liipaisinta G, laite käynnistyy. Voit päästää turvapainikkeen ylös BS.

Laitteen sammuttamiseksi on liipaisin G päästettävä ylös.

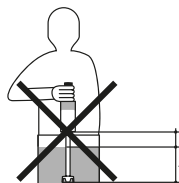
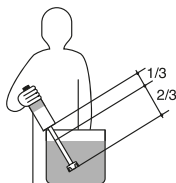


Käyttövaroituksia:

Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä astian ulkopuolella.

Käytön jälkeen laite on irrotettava virransyötöstä.

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



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

HOITO

Laite puhdistetaan kevyesti kostutetulla sienellä tai kankaalla

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

Puhdista sauva puhtaalla vedellä ja lisää tarvittaessa astianpesuai- netta.

Huomio: kun puhdistat terällä varustettu sauvas- koitinta, varo, että et saa viiltohaavaa.

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 tiiviys (tiiviesten silmävarainen tarkastus, kun terä on irrotettu)
- Terän terävyys

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se on annettava valmistajan, tämän jälkijäntipalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan hen- kilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

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

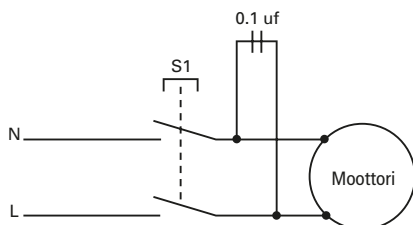
Käyttö- ja hoito-ohje Senior MX300

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

Varaa yksivaiheinen normalisoitu 10/16 A pistoke

Varmista, että sähköverkko vastaa laitteen arvokivellä 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, mutta se ei korvaa putoamisen tai kolhun aiheuttamia vahinkoja tai epänormaalin käytön, virheellisen sähköliittännän tai näiden käyttöohjeiden määräysten laiminlyönnistä aiheutuneita vaurioita.

Jotta takuudistutus olisi voimassa, sen tulee olla

1- jälleenmyyjän vahvistama (päiväys ja leima).

2- Se täytyy liittää laitteen mukaan takuukorjauksessa.

• Ohjeita laitteen korjaamiseksi:

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

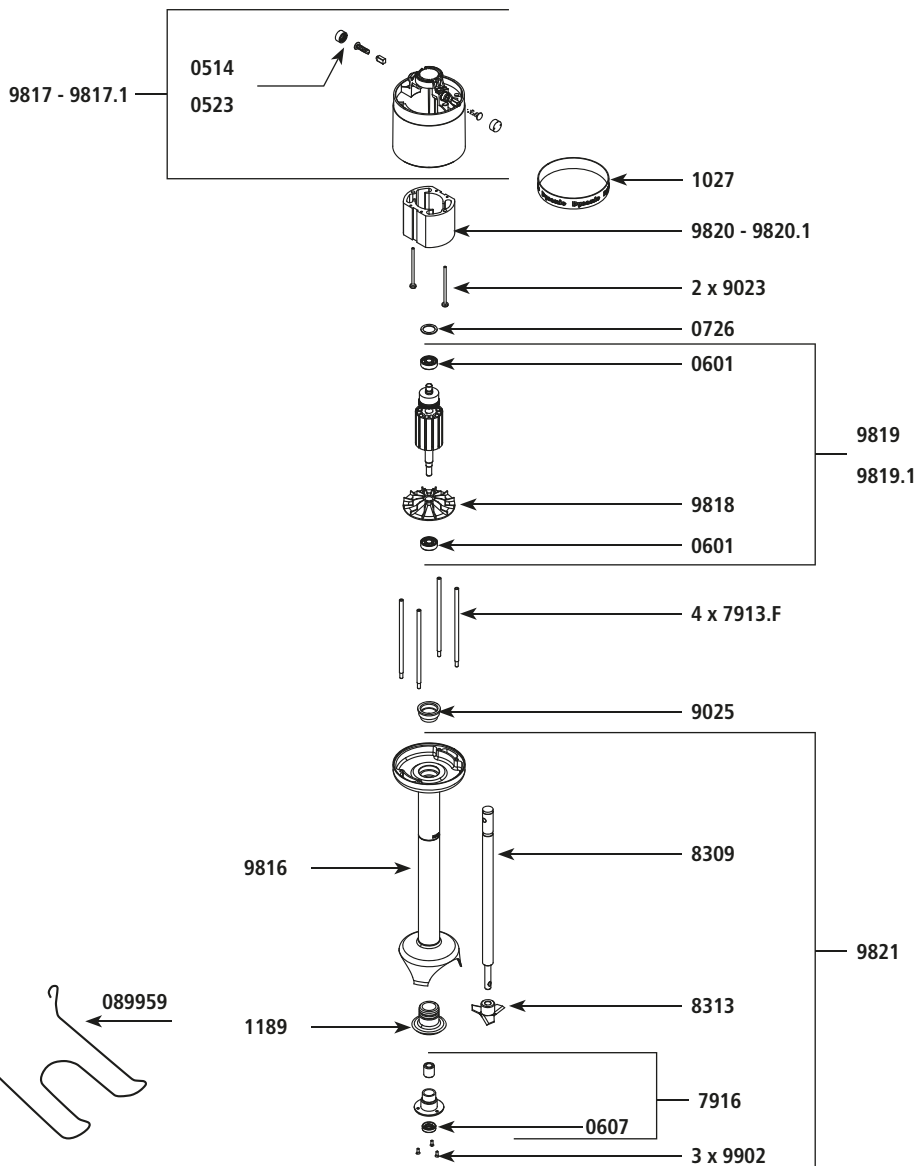
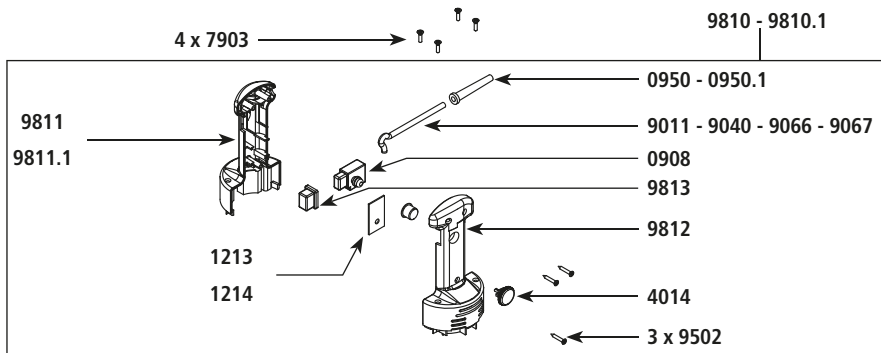
518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

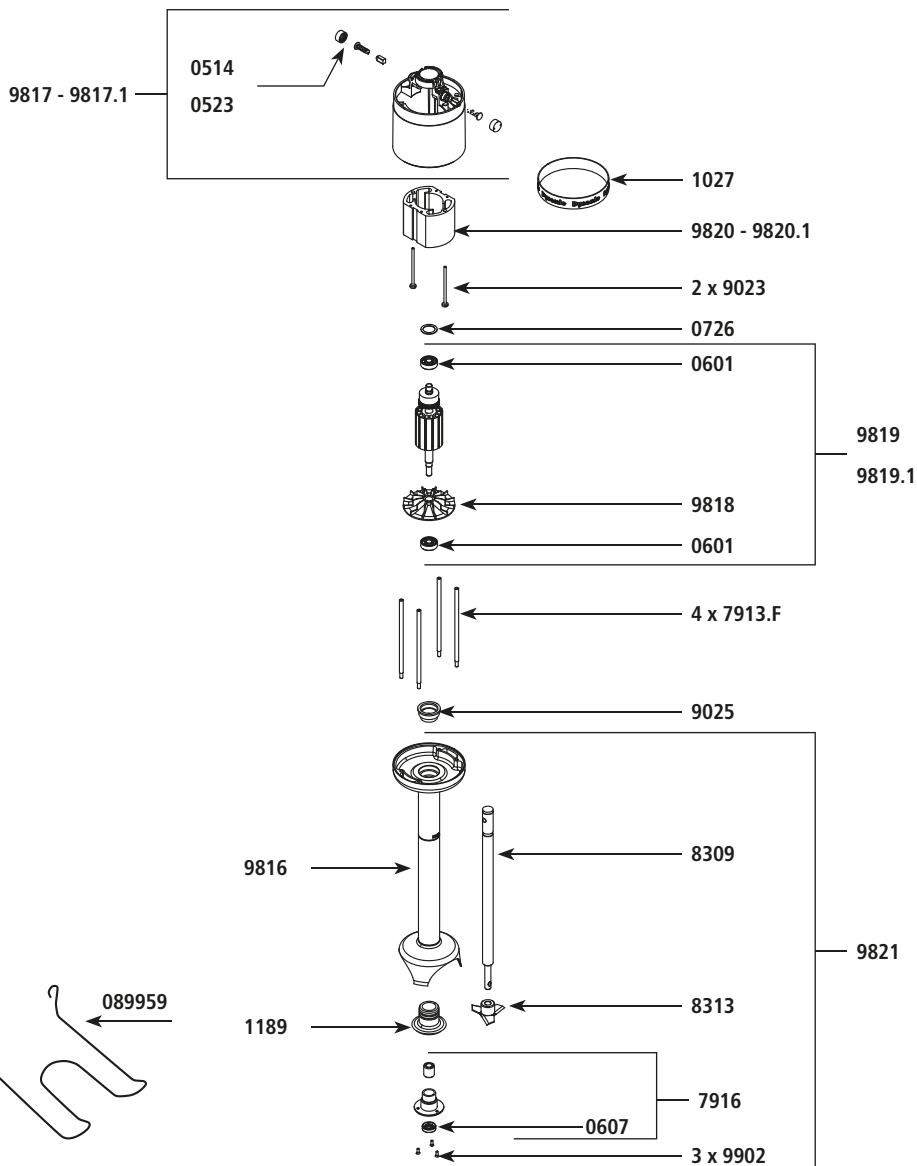
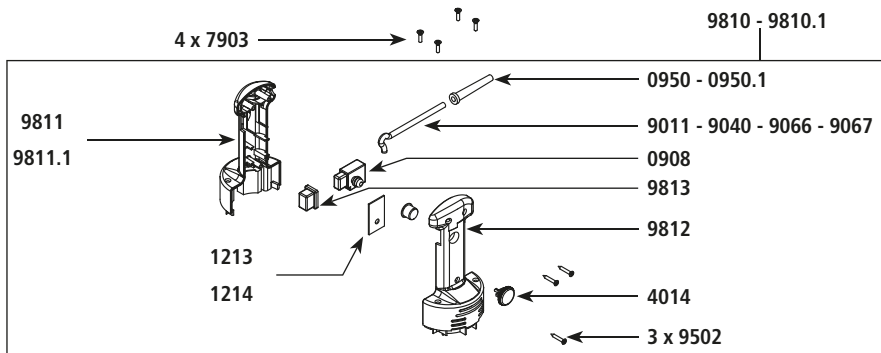
Kun laite palautetaan, **sen postimaksun tulee olla maksettu.**

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

	FR	GB	DE	IT
0514	Charbons avec bouchons 220-240V (la paire)	Carbon brushes 220-240V (2)	Kohlen 220-240V (Paar)	Carboncino con tappo 220-240V (cadauno)
0523	Charbons avec bouchons 110-120V (la paire)	Carbon brushes 110-120V (2)	Kohlen 110-120V (Paar)	Carboncino con tappo 110-120V (cadauno)
0601	Roulement	Ball bearing	Lager	Cuscinetto a sfera
0607	Bague d'étanchéité pour pied mixeur	Waterproof seal for mixer tool	Dichtungsring für Mixer Fuß	Anello di tenuta (paraolio)
0726	Rondelle élastique	Squeezing washer	Unterlegscheibe	Rondella elastica
089959	Support mural	Wall bracket	Wandhalterung	Supporto murale
0908	Interrupteur gâchette	Unlocking switch	Schalter	Interruttore sin blocco
0950	Passe-fil 220-240 V	Exit power cord 220-240 V	Zugentlastung	Gommino passacavo 220-240V
0950.1	Passe-fil 110-120 V	Exit power cord 110-120 V	Zugentlastung 110-120 V	Gommino passacavo 110-120 V
0972.1	Condensateur antiparasite 230V + filtre	Capacitor + filter	Kondensator 230V	Condensatore antidisturbo 230V + filtro
1017	Etiquette de sécurité - Attention	Warning label	Sicherheitsetikett - Vorsicht	Etichetta di sicurezza «Warning»
1027	Bande décor	Label	Aufkleber	Striscia decorata
1063	Etiquette d'identification 220-240 V	220-240 V Identification plate	Kennzeichnungsetikett 220-240 V	Targa d'identificazione 220-240 V
1064	Etiquette d'identification 110-120 V	110-120 V Identification plate	Kennzeichnungsetikett 110-120 V	Targa d'identificazione 110-120 V
1189	Support palier + joint	Bearing holder + ring	Kesselhalterungen Dichtung + Auswurfhülsen	Supporto teflon piccolo
1213	Variateur 220-240V	Speed variator 220-240V	Drehzahlregulierung 220-240V	Variador 220-240V
1214	Variateur 110-120V	Speed variator 110-120V	Drehzahlregulierung 110-120V	Variador 110-120V
4014	Molette variateur	Speed variator knob	Knopf zu Drehzahlregulierung	Pomello del variatore
7903	Vis de tirant (jeu de 4)	Spacer screws (4)	Schrauben für Stifte (4)	Viti dei tiranti (set 4 pezzi)
7913.F	Tirant (jeu de 4)	Spacers (4)	Stifte (4)	Tiranti (set 4 pezzi)
7916	Palier inf. sans vis (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante)	Lower bearing assembly	Dichtung mit Gleitlager	Supporto D completo di bronzina, paraolio e O-Ring
8309	Arbre de transmission	Shaft	Welle	Alberino di trasmissione
8313	Couteau + vis	Cutter blade with screws	Messer mit Schraube	Coltello con vite
9011	Cordon d'alimentation 220-240 V	Power cord 220-240 V	Kabel 220-240 V	Cavo di alimentazione (V. 220-240)
9023	Vis de fixation masse (les 2)	Field brace screws (2)	Schrauben (2 Stück)	Viti di fissaggio massa (2)
9025	Bague de roulement	Ring bearing	Lagerring	Anello di scorrimento
9040	Cordon d'alimentation 110-120 V	Power cord 110-120 V	110-120 V Kabel	Cavo di alimentazione 110-120 V
9066	Cordon australien	Power cord australia	Australisches Kabel	Cavo di alimentazione australiano
9067	Cordon anglais	Power cord UK	English Kabel	Cavo di alimentazione inglese
9502	Vis de poignée (jeu de 3)	Handle screws (3)	Schrauben für Griff	Viti dell'impugnatura (set 3 pezzi)
9810	Poignée complète 220-240V	Complete handle 220-240V	Griff komplett 220-240V	Impugnatura completa 220-240V
9810.1	Poignée complète 110-120V	Complete handle 110-120V	Griff komplett 110-120V	Impugnatura completa 110-120V
9811	Demi poignée inférieure + étiquette 220-240 V	Half Lower handle + label 220-240 V	Untere Griffhälfte + etikett 220-240 V	Mezza maniglia inferiore + etichetta 220-240 V
9811.1	Demi poignée inférieure + étiquette 110-120 V	Half Lower handle + label 110-120 V	Untere Griffhälfte + etikett 110-120 V	Mezza maniglia inferiore + etichetta 110-120 V
9812	Demi poignée supérieure Senior MX300	Half superior handle Senior MX300	Oberer Halbgriff Senior MX300	Mezza maniglia superiore Senior MX300
9813	Protection interrupteur	Protection switch	Schalterschutz aus Gummi	Gommini protezione interruttori
9816	Ensemble tube, carter, cloche et palier (sans arbre)	Foot assembly with bearing (exc. Shaft + blade)	Führungsrohr, Glocke und Dichtung (ohne Welle, ohne Messer)	Insieme tubo, carter, campana e supporto portabronzina
9817	Carter supérieur (équipé de porte-charbons) (220-240V)	Motor housing + carbon brush holders (220-240V)	Gehäuseoberteil (220-240V)	Carter superiore completo di portacarboncini (220-240V)
9817.1	Carter supérieur (équipé de porte-charbons) (110-120V)	Motor housing + carbon brush holders (110-120V)	Gehäuseoberteil (110-120V)	Carter superiore completo di portacarboncini (110-120V)
9818	Turbine	Fan	Lüfterrad	Turbina
9819	Induit 220-240V	Rotor 220-240V	Anker (220-240V)	Indotto motore (220-240V)
9819.1	Induit 110-120V	Rotor 110-120V	Anker (110-120V)	Indotto motore (110-120V)
9820	Masse 220-240V (carter équipé de porte-charbons)	Stator 220-240V (carter + carbon brush holders)	Feldwicklung 220-240V mit Halterung für Kohlen	Massa motore (220-240V)
9820.1	Masse 110-120V (carter équipé de porte-charbons)	Stator 110-120V (carter + carbon brush holders)	Feldwicklung 110-120V mit Halterung für Kohlen	Massa motore (110-120V)
9821	Pied complet (entretoise, carter, cloche, palier, arbre, vis, couteau)	Complete foot assembly	Fuß komplett mit Dichtung, Welle, Messer und Schrauben	Piede completo
9836	Ensemble arbre, palier, couteau	Shaft, lower bearing & cutter assembly	Welle, Dichtung, Messer	Insieme albero, bronzina e coltello
9902	Vis de palier pour cloche inox	Lower bearing screws - Stainless steel	Schrauben für Dichtung	Set viti per campana inox



	SP	NL	PT	FI
0514	Carbones con tapones 220-240V (los 2)	Koolborstels met doppen 220-240V (paar)	Carvões com tampas 220-240V (o par)	Hiilet ja tulpat 220-240V (pari)
0523	Carbones con tapones 110-120V (los 2)	Koolborstels met doppen 110-120V (paar)	Carvões com tampas 110-120V (o par)	Hiilet ja tulpat 110-120V (pari)
0601	Rodamiento	Lager	Rolamento	Laakeri
0607	Retén de grasa por pie triturador	Dichtingsring	Anel de vedação	Tiivisterengas
0726	Arandela elástica	Veerring	Anilha elástica	Joustoaluslevy
089959	Soporte de pared	Wandsteun	Suporte de parede	Seinäkannatin
0908	Interruttore é grilletto	Schakelaar	Interruptor	Katkaisija
0950	Pasahilos 220-240 V	Snoerverloop 220-240 V	Passa-cabo 220-240 V	Johdon läpivienvi 220-240 V
0950.1	Pasahilos 110-120 V	Snoerverloop 110-120 V	Passa-cabo 110-120 V	Johdon läpivienvi 110-120 V
0972.1	Condensador antiparasitario + filtro 230V	Condensator 230V + filter	Condensador 230V + filtro	Kondensaattori 230V + suodatin
1017	Etiqueta de seguridad -Cuidado-	Veiligheidsetiket - Opgelet	Etiqueta de segurança - Atenção	Turvatarra - Huomio
1027	Cinta adhesiva	Versierband	Faixa decoração	Koristenauha
1063	Placa de definición 220-240 V	Identificatiegegevens (220-240 V)	Etiqueta de identificação (220-240 V)	Tunnusetiketti (220-240 V)
1064	Placa de definición 110-120 V	Identificatiegegevens (110-120 V)	Etiqueta de identificação (110-120 V)	Tunnusetiketti (110-120 V)
1189	Soporte palier + juntas	Overloopsteun + pakkingen	Suporte mancal + juntas	Tukilaakeri + tiivisteet
1213	Variatore di velocità 220-240V	Regelaar 220-240 V	Variador 220-240 V	Variaattori 220-240 V
1214	Variatore di velocità 110-120V	Regelaar 110-120 V	Variador 110-120 V	Variaattori 110-120 V
4014	Maneta de variador	Regelwiel	Moleta do variador	Muuntelijan pyörä
7903	Tornillos de los tirantes (los 4)	Spanschroeven (alle 4)	Parafusos de tirantes (os 4)	Vetoruuvit M6 (4 kpl)
7913.F	Tirantes (los 4)	Trekstang (4)	Tirante (4)	Sidetanko (4)
7916	Palier inferior sin tornillo (retén, junta tórica, anillo autolubricante)	Onderste overloop (dichtingsring, O-ring, zelfsmurende dichtingsring)	Mancal inf. (anel de vedação, junta tórica, anel autolubrificante)	Alalaakeri (tiivisterengas, O-rengas, itsevoitelleva rengas)
8309	Arbol de transmisión	Koppelingas	Eixo de transmissão	Voimansiirtokseli
8313	Cuchilla con tornillo	Standaardmes met schroef	Lâmina standard com parafusos	Vakioterä ruuvien kanssa
9011	Cable de alimentación 220-240 V	Voedingsnoer 220-240V	Cabo de alimentação 220-240V	Syöttöjohto 220-240V
9023	Tornillos de masa (los 2)	Bevestigingsschroeven massa (allebei)	Parafusos de fixação massa (os 2)	Maadoituksen kiinnitysruuvi (2 kpl)
9025	Anillo de rodamiento	Lagerring	Anel de rolamento	Laakerirengas
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 inglés	Voedingsnoer VK	Cabo de alimentação UK	Syöttöjohto, UK
9502	Tornillos de carcasa (los 3)	Handvatschroeven (alle 3)	Parafusos de pega (os 3)	Kahvan ruuvit (3 kpl)
9810	Empuñadura equipada 220-240V	Volledig handvat 220-240 V	Pega completa 220-240 V	Täydellinen kahva 220-240 V
9810.1	Empuñadura equipada 110-120V	Volledig handvat 110-120 V	Pega completa 110-120 V	Täydellinen kahva 110-120 V
9811	Media carcasa inferior + etiqueta 220-240 V	Helft van het onderste handvat 220-240 V	Meia-pega inferior 220-240 V	Kädensijan alapuoli 220-240 V
9811.1	Media carcasa inferior + etiqueta 110-120 V	Helft van het onderste handvat 110-120 V	Meia-pega inferior 110-120 V	Kädensijan alapuoli 110-120 V
9812	Media carcasa superior Senior MX300	Helft van het bovenste handvat Senior MX300	Meia-pega superior Senior MX300	Kädensijan yläpuoli Senior MX300
9813	Protección interruptor	Veiligheid van de schakelaar	Proteção de interruptor	Katkaisija suoja
9816	Conjunto tubo, carter, campana y palier (sin el árbol)	Koppeling met carter, klok, overloop	Espaçador com carter, campânula, mancal	Välyslevy + kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli
9817	Carter superior (220-240V)	Bovenste carter (met koolborstel-houders) (220-240V)	Cárter superior (equipado de porta-carvões) (220-240V)	Yläkotelo (varustettu hiilien kannattimelle) (220-240V)
9817.1	Carter superior (110-120V)	Bovenste carter (met koolborstel-houders) (110-120V)	Cárter superior (equipado de porta-carvões) (110-120V)	Yläkotelo (varustettu hiilien kannattimelle) (110-120V)
9818	Turbina	Turbine	Turbina	Turbiini
9819	Inducido (220-240V)	Inductiespanning 220-240V	Induzido 220-240V	Ankkuri 220-240V
9819.1	Inducido (110-120V)	Inductiespanning 110-120V	Induzido 110-120V	Ankkuri 110-120V
9820	Masa (220-240V)	Massa 220-240V (behuizing met koolborstelhouders)	Massa 220-240V (cárter equipado de porta-carvões)	Maatto 220-240V (kotelo, joka on varustettu hiilien kannattimelle)
9820.1	Masa (110-120V)	Massa 110-120V (behuizing met koolborstelhouders)	Massa 110-120V (cárter equipado de porta-carvões)	Maatto 110-120V (kotelo, joka on varustettu hiilien kannattimelle)
9821	Pie completo (tubo, carter, campana, conjuntorodamientos y juntas inf, árbol, tornillos, cuchilla)	Staaft (koppeling, carter, klok, overloop, koppelingas, schroef)	Pé (espaçador, carter, campânula, mancal, eixo de transmissão, parafusos)	Jalka (välyslevy, kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli, ruuvien)
9836	Conjunto árbol, palier, cuchilla	Geheel as, overloop, mes	Conjunto eixo, mancal, lâmina	Akselin, laakerin ja terän kokonaisuus
9902	Tornillos de palier para campana acero	Dragende schroeven voor klok (alle 3)	Parafuso de mancal para campânula (os 3)	Laakeriruuvi kувulle (3 kpl)



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 / Cafetaria / Cafeteria / Cafeteria / Kahvila
- ☐ **Pâtisserie** / Bakery, Patisserie / Konditorei / Pasticceria / Pastelería / Patisserie / Pastelaria / Leipomo
- ☐ **Glacier** / Ice-cream manufacturer / Eisceafe / 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

