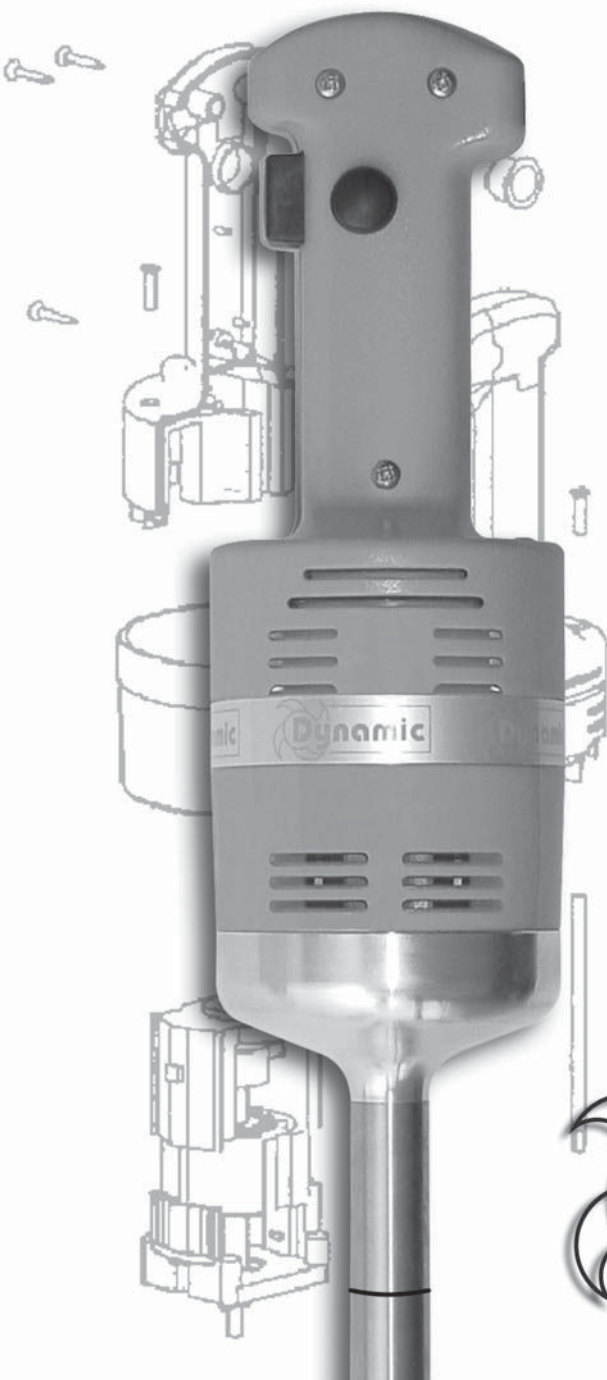


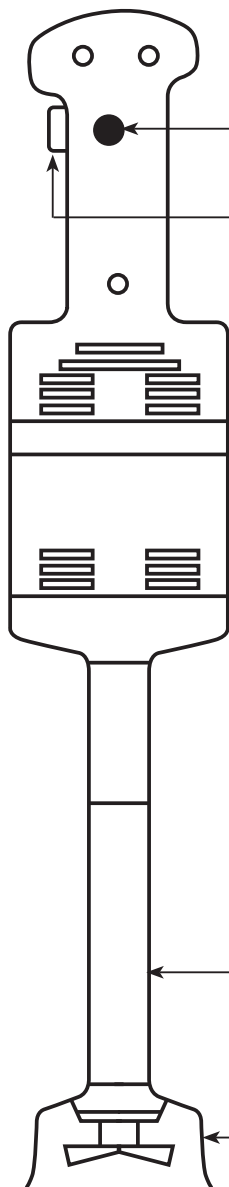
Junior Standard



- **Notice d'utilisation et d'entretien**
- **User Guide**
- **Bedienungs und Wartungsanleitung**
- **Istruzioni d'uso e manutenzione**
- **Instrucciones de utilización y mantenimiento**



- Notice d'utilisation et d'entretien **Junior Standard**
- User Guide for **Junior Standard**
- Bedienungs- und Wartungsanleitung **Junior Standard**
- Istruzioni d'uso e manutenzione del **Junior Standard**
- Instrucciones de utilización y mantenimiento **Junior Standard**



Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- Tension / Electrical tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 200 W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 9 000 trs / mn - 9 000 RPM
- Longueur du tube / Tube length / Rohrlänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo : 225 mm
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total : 505 mm
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 1,9 Kg
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruido : 70 dB

Gâchette
Control Lever
Druckschalter
Interruttore a grilletto
Tecla de mando (G)

(BS) bouton de sécurité
(SB) Safety Button
Sicherheitsschalter
Pulsante di sicurezza (BS)
Tecla de seguridad (BS)

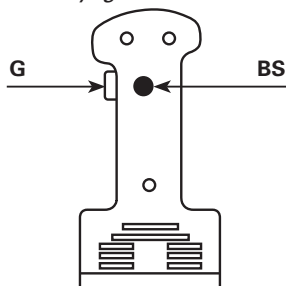
Moteur
Motorblock
Motor
Motore
Motor

Tube de plongée en acier inox alimentaire
Stainless Steel Mixer Tube
Mixstab, Tauchrohr aus rostfreiem,
lebensmittelverträglichem Edelstahl
Tubo di immersione, in acciaio inox alimentare
Tubo y campana en acero inox

Cloche en acier inox alimentaire
Stainless Steel Guard
Schutzglocke
Campana in acciaio inox
Campana de protección

**Attention / Warning /
 Achtung / Attenzione /
 Cuidado :**

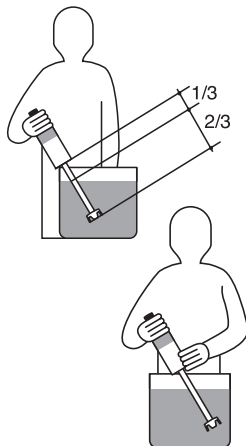
- Ne mettre en marche que lorsque le couteau ou les accessoires sont en contact avec le produit.
- Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.
- Eteindre et débrancher avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur lors de l'utilisation ou du nettoyage.



- Pour les versions démontables, débrancher l'appareil pour changer d'accessoire.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance.

Attention ce produit comporte une lame en mouvement, faire attention lors de son utilisation, risque de coupure.

**Utilisation / Operating /
 Inbetriebnahme /
 Utilizzo / Utilización :**



- Avec son unique couteau, il réalise la plupart des préparations. Il a été étudié pour travailler dans des récipients jusqu'à 25 litres.
- 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).

- Tenir le Mixer Junior 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.

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

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalable concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil doit être

- Sécurité / Utilisation et mise en marche
- Safety / Operating the Mixer
- Sicherheit / Inbetriebnahme
- Sicurezza / Utilizzo e messa in marcia
- Instrucciones de seguridad / Utilización y puesta en marcha

utilisé uniquement avec les accessoires fournis pour des préparations alimentaires : pour tout autre utilisation, nous consulter.

CAUTION : Be advised that the unusual odour is normal in first hour of operation.

- Start operating when knife or accessories or in contact with the product.
- Switch Off before withdrawal from the mixture always switch off and disconnect the mixer if left unattended and before cleaning.
- Do not allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning. For detachable mixers, disconnect machine when changing accessories.

Be aware that this product has a moving blade. Be careful when you use it, you may cut yourself.

OPERATING : Never operate your JUNIOR without being immersed in liquid.

- With its unique cutter blade, it will liquify most of your preparations. It has been designed to

work in containers holding up to 5 gallons (25 litres).

- For maximum efficiency we suggest to hold the Mixer in an oblique position without placing the blade protector on the bottom of the cooking-pot. (as shown by the sketch below).
- Connect the plug of the JUNIOR.
- Press and hold down the safety button then press on the control lever (G), the JUNIOR is now working and you can release the security button.
- To turn off the JUNIOR release the control lever (CL).
- Suggested immersion level: 2/3 of the tube.

Be careful of the risk of electric shock, you should imperatively unplug the machine.

This machine is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities nor people without any experience or knowledge unless they could have benefit from a supervision or training regarding the use of the

device by a person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the machine.

- This machine must only be used for food with the supplied accessories. For any other use, please contact factory.

ACHTUNG :

- Bitte schalten Sie das Gerät erst ein wenn das Messer oder Werkzeug mit der Masse in Kontakt ist.
- Ausschalten bevor Sie das Messer aus der Masse nehmen.
- Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen.
- Lassen Sie niemals Flüssigkeit an den Motor kommen.
- Bei den Kombigeräten, immer vor dem Wechsel des Rühr -oder Mixstabes, zuerst den Stecker ziehen.

Das Modell DYNAMIC JUNIOR wurde zur Verarbeitung von

Dieses Gerät funktioniert mit einem Messer, bitte Vorsicht bei der Benutzung!

Mengen bis 25 Liter konstruiert.

Den Netzstecker des Mixers einstecken und das Gerät wie auf der folgenden Skizze festhalten. Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, das Gerät schräg zu halten, ohne die Schutzglocke auf den Behälterboden aufzusetzen (siehe Skizze) :

- Dieses Gerät ist einzig für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet.
- Für jede andere Benutzung lassen Sie sich von uns beraten.
- 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.

Vorsicht:
Stromschlaggefahr,
immer daran denken, den
Stecker zu ziehen.

Dieses Gerät darf nicht von

Personen bedient werden, die unter einer körperlichen und/ oder geistigen Beeinträchtigung(en) leiden, auch selbstverständlich keine Kinder, oder von Personen die nicht über die Erfahrung oder notwendigen Kenntnisse verfügen, um ihre Sicherheit zu gewährleisten.

Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.

ATTENZIONE :

- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto o a secco, ma sempre in immersione con liquido.
- Spegner l'apparecchio prima di toglierlo dal prodotto lavorato.
- Spegner e scollegare la spina prima della pulizia.
- Attenzione a non far entrare acqua o prodotto nel vano motore durante la pulizia o la lavorazione.
- Per i modelli sommontabili, scollegare la spina dalla corrente prima di cambiare l'accessorio.

Attenzione : Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic JUNIOR a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido.

Attenzione questo prodotto presenta una lama in movimento, fare attenzione durante l'utilizzo, rischio di taglio.

- Con il suo coltello unico è adatto per la maggior parte delle preparazioni. E' stato studiato per lavorare in pentole fino a 25 litri. Per ottenere la massima efficacia dal Vostro apparecchio, tenerlo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come illustrato sul disegno a pagina 3 (a circa 2/3 del tubo di immersione).
- Tenere l'apparecchio JUNIOR 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.
- In caso di immersione

- Sécurité / Utilisation et mise en marche
- Safety / Operating the Mixer
- Sicherheit / Inbetriebnahme
- Sicurezza / Utilizzo e messa in marcia
- Instrucciones de seguridad / Utilización y puesta en marcha

accidentale, staccare tassativamente la spina dalla presa di corrente.

Attenzione al pericolo di folgorazione, disinserire tassativamente la spina di corrente dell'apparecchio.

Questo apparecchio non è adatto per essere utilizzato dalle persone (ivi compreso i bambini) le cui le capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o delle persone prive di esperienza o di conoscenza salvo se possono beneficiare di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzione preliminare concernente l'utilizzazione dell'apparecchio. È necessario sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio."

- Questo apparecchio è da utilizzarsi unicamente avec les accessoires fournis per preparazioni alimentari, per altri usi consultare la fabbrica.

CUIDADO :

- Poner el aparato en marcha únicamente cuando

la cuchilla o los accesorios están en contacto con el producto.

- Apagar el aparato antes de sacarlo del líquido.
- Apagar y desenchufar el aparato antes de limpiarlo.
- No dejar entrar ningún líquido en el bloque motor durante el uso o limpieza del aparato.
- Para las versiones desmontables, desenchufar el aparato antes de efectuar el cambio de accesorio.
- Con su única cuchilla, realiza la mayor parte de las preparaciones. Fue estudiado para triturar pequeñas cantidades.

Cuidado al utilizar este producto porque comporta una cuchilla en movimiento, riesgos de cortes.

Cuidado : No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia.

- Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición oblicua sin posar la campana de protección en el fondo de la olla según dibujo a continuación (altura de inmersión aconsejada :

2/3 del tubo).

- Aguantar el triturador JUNIOR con una mano, por la empuñadura, poniendo un dedo sobre la tecla de mando G (sin pulsarla).
- Con la otra mano, pulsar la tecla de seguridad BS.
- Pulsar también la tecla de mando G para poner en marcha el aparato.
- Para parar el aparato, dejar de pulsar la tecla de mando G.

Peligro de electrocución, desenchufar imperativamente el aparato.

Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado por personas (incluido los niños) cuyas capacidades físicas, sensorias o mentales están reducidas. Tampoco no ha sido concebido para ser utilizado por personas carentes de experiencia o conocimiento, excepto si dicha persona ha recibido previamente instrucciones de uso de parte de un responsable de seguridad.

Sobretudo vigilar a los niños, para asegurarse que no juegan con el aparato.

- Este aparato ha sido úni-

camente concebido avec les accessoires fournis para preparaciones alimenticias. Consul-tarnos para otro tipo de uso.

Préparation :

- Il permet de broyer et mélanger directement dans les marmites d'excellents potages veloutés, mais aussi :
- Soupes de poissons, panades, brunoises, épinars, salades et choux hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaise, etc...
- Pour les crèches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, purée de carottes crues, crèmes de fruits, etc...
- Il peut également rendre de grands services dans certaines industries, laboratoires, parfumerie.

Entretien :

- **NE JAMAIS** nettoyer l'appareil au jet d'eau.
- **NE JAMAIS** immerger le bloc moteur dans un liquide. Faire fonctionner l'appareil, tube de plongée avec sa cloche, dans de l'eau claire pendant 3 secondes pour nettoyer l'intérieur de

*la cloche. **Débrancher impérativement la prise du Mixer Junior.***

- Nettoyage du 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.

- Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.
- Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.

Maintenance :

Il est souhaitable de vérifier périodiquement:

- Le bon état du cordon d'alimentation.
- L'étanchéité du tube de plongée.
- 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.

Preparation :

- It allows to mix, by small quantities, directly in the pots many applications including: fish soups, panades (thick soup reduced to puree), spinach, salads and mince cabbages, pancakes paste, sauces, mayonnaise etc.
- For the nurseries or for diets: puree of vegetables lightly pulverized, porridge, raw carrots puree, fruits cream, etc...
- It can also be of great help for certain industries: perfumery, dye-works, laboratories etc.

Maintenance :

- **NEVER** clean this machine with a water jet spray.
- **NEVER** immerse the motor block into any liquid. The tube with the blade protector should be immersed in water and leave it run for several seconds in order to clean the inside of the blade protector.

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

- Préparation / Entretien / Maintenance
- Preparation / Maintenance
- Anwendungen / Wartung / Reinigung
- Preparazioni / Manutenzione e Pulizia
- Preparación / Mantenimiento

- *Clean the exterior of the tube and the blade protector by running it under the faucet. **It is highly recommended that you verify periodically :***
- *The condition of the power cord.*
- *For leaks in the foot assembly.*
- *Condition of the blade, make sure blades are not chipped or bent.*
- *If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sells service or people of similar qualification to avoid danger.*

Anwendungen :

- *Das Rührgerätermöglicht ein gleichmäßiges Zerkleinern und Vermischen von excellenten, sämigen Suppen in einem Behälter oder Kessel.*
- *Ebenfalls können Sie Fisch-suppen, Brei, feingehacktes Gemüse, Spinatgerichte, Kohlgerichte, Crepes-sowie andere leichte Teige, Saucen, Mayon-naise uvm, zubereiten.*
- *Das Gerät kann ebenfalls in verschiedenen ande-*

ren Indus-triezweigen angewendet werden. Parfümerien, Färbereien, Keramikbetriebe, Labore, Flei-schereien uvm. Hier bitten wir um Ihre Anfrage.

Wartung / Reinigung :

- *Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.*
- *Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen. Tauchen Sie zur Reinigung das Rohr mit der Glocke in einen Behälter mit klarem Wasser und schalten Sie das Gerät für 3 Sekunden ein, um das Innere der Glocke zu reinigen. **Ziehen Sie nun den Netzstecker !***

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

- *Reinigen Sie nun die Außenseite der Glocke und des Tauchrohres unter dem Wasserhahn. Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.*

Unterhalt :

Wir empfehlen folgende

Teile in Abständen zu prüfen und zu wechseln :

- Kabel
- Dichtung am Mixarm
- Messer
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss dieses ausschließlich durch unseren Kundendienst oder qualifiziertes Personal ersetzt werden.

Preparazioni :

- *Optimi risultati nel settore della gelateria dove l'apparecchio può essere utilizzato per tritare e sminuzzare la frutta fino ad ottenere in brevissimo tempo una crema omogenea. Inoltre permette di miscelare qualsiasi tipo di prodotto con gli aromi e le basi per il gelato, sciogliendo ed emulsionando contemporaneamente gli zuccheri ed i grassi.*
- *Permette di tritare e mescolare direttamente nelle pentole eccellenti creme di verdure e minestrone, ma anche : zuppe di pesce, pancotto verdure tagliate a dadini e stufate con burro, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crêpes,*

salse, maionese, ecc.

- Può ugualmente rendere grandi servizi in certe industrie: profumerie, fonderie, tintorie, ceramiche, laboratori, salumifici, ecc.

Manutenzione e Pulizia

- **NON PULIRE MAI** l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.
- **NON PULIRE MAI** il blocco motore nel liquido. Per pulire l'interno della campana dell'apparecchio, farlo funzionare con il tubo di immersione in acqua calda e pulita per alcuni secondi. **Staccare la spina dalla presa di corrente.**

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

In seguito pulire l'esterno della campana e il tubo sotto il rubinetto. Utilizzare il supporto murale per collocare l'apparecchio a riposo.

Manutenzione :

E' consigliabile eseguire una verifica periodica di quanto segue :

- Il buono stato del cavo di

alimentazione.

- La tenuta del tubo di immersione.
- L'affilatura del coltello.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire da una persona competente o dal servizio post-vendita Dynamic per evitare incidenti.

Preparación :

- Permite realizar y emulsionar las salsas.
- Permite triturar y mezclar pequeñas cantidades de excelentes potajes, sopas de pan, espinaca, ensaladas, col triturado, base para crepes, salsas, mayonesas, etc...
- Para las guarderías y para cocina de régimen : pure de verduras finamente pulverizada, papillas, pure de zanahorias, papillas de frutas etc...
- Puede también ser muy útil en ciertas industrias, perfumerías, fundición, tintorerías, cerámico, laboratorios, fábricas de cuerdas de tripa, etc.

Mantenimiento :

- **NO LIMPIAR** nunca con chorro de agua.
- **NO SUMERGIR** el bloque

motor en ningún líquido.

- Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos. **Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico del aparato :**
- Limpieza del pie con agua clara y si necesario con detergente.

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

- Limpieza de la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.
- se aconseja comprobar periódicamente :
- el buen estado del cable de alimentación.
- la estanqueidad del tubo.
- el afilado de la cuchilla.
- 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

- Déclaration de conformité - Service après-vente et garanties
- Certificate of conformity - Customer Service and warranty
- Konformitätsbescheinigung CE - Kundendienst und Garantie
- Dichiarazione di conformità - Servizio assistenza e garanzia
- Declaración de conformidad - Servicio postventa y garantía

igual cualificación.

Attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail :

Attestons que l'appareil Mixer Junior DYNAMIC 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 Baekeland - B.P57
85290 Mortagne/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.

5859 Chemin Saint-François
Saint-Laurent - Québec H4S-1B6
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983

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

La garantie DYNAMIC couvre totalement pièces

et main d'œuvre.

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

Pour être valable, le bon de garantie doit être :

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

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

Instructions pour la réparation de votre appareil :

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

Dynamic France S.A.S.

518 rue Baekeland - B.P57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex - FRANCE

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

Conformity statement for health and security:

This machine is in accordance with CE standards and :



Customer service and warranty :

Should your unit require service, verify with your distributor for the nearest authorized service centre if you wish your unit to be serviced at the factory, 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
info@dynamicmixers.com

USA Service Centre Dynamic International Ltd.

4834 Mendenhall Road -
Memphis, TN 38141
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623

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 manufactu-



ring defects for a period of one year from 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.

Konformitätsbescheinigung CE :

Hiermit bescheinigen wir das der Mixer von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht : EN 12853

Kundendienst und Garantie :

Im Falle einer Funktionsstörung des JUNIOR Mixer wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder sen-

den Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Dynamic eine starke Marke der Groupe NADIA GmbH

Robert Koch Straße 7
77694 Kehl – Auenheim
Tel. : +49 (0)7851 / 886450
Fax: +49 (0)7851 / 8864532
e-mail :
foodservice@groupe-nadia.de

Garantie : Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kaufdatum. 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 Überspannung 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 selbständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.

Dichiarazione di conformità alle regole di igiene e di sicurezza sul lavoro :

Dichiariamo che l'apparecchio JUNIOR 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

- Déclaration de conformité - Service après-vente et garanties
- Certificate of conformity - Customer Service and warranty
- Konformitätsbescheinigung CE - Kundendienst und Garantie
- Dichiarazione di conformità - Servizio assistenza e garanzia
- Declaración de conformidad - Servicio postventa y garantía

*l'apparecchio ben imbal-
lato 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.*

**Atestado de conformi-
dad a las normas de
higiene et de seguridad
del trabajo :** Certificamos

*que el aparato JUNIOR
Mixer DYNAMIC
es conforme a las exigen-
cias esenciales de la Nor-
ma 12853.*

**Servicio, postventa y
garantía :**

*En caso de avería del apa-
rato 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
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521
e-mail :
info@guerrero.claude.com

Garantía : Este aparato
está garantizado durante
un año 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 cam-
bio 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 condi-
ciones de uso indicadas
en el documento de ins-
trucciones.*

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

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

**Instrucción para la repa-
ración de su aparato :**

*En el caso de que su apa-
rato no funcione correc-
tamente, le pedimos que
contacte a su vendedor
para que pueda aconse-
jarlo. En efecto, la mayor
parte del tiempo podrá
ayudarle, sino quemán-
denos 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

Tel : +34 93 662 8161

Fax : +34 93 662 7521

e-mail :

info@guerrero.claude.com

*Los aparatos devueltos
tienen que ser mandados
a PORTES PAGADOS.*

Raccordement électrique :

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

L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A.

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

Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique de l'appareil.

Electrical 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.

A differential circuit breaker and one (1) 10A fuse is required. You must provide a 10/16A single phase current socket.

Always verify that your power supply corresponds to that indicated on the plate on the motor unit and that it can take the amperage.

Elektrischer Anschluß :

Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft.

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

Die elektrische Vorsicherung muß durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A abgesichert werden. Benutzen Sie einen einphasigen normalisierten FI-Schutzschalter 10/16 A. Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.

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'installazione dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp.

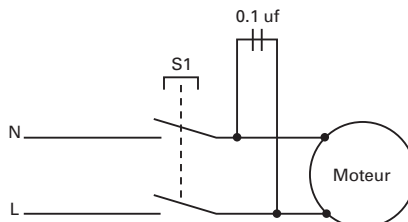
Prevedere una presa di corrente 10/16 Amp. monofase normalizzata. Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

Alimentación eléctrica :

El aparato DYNAMIC de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal es antiparasitario. Las instalaciones tienen que ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.

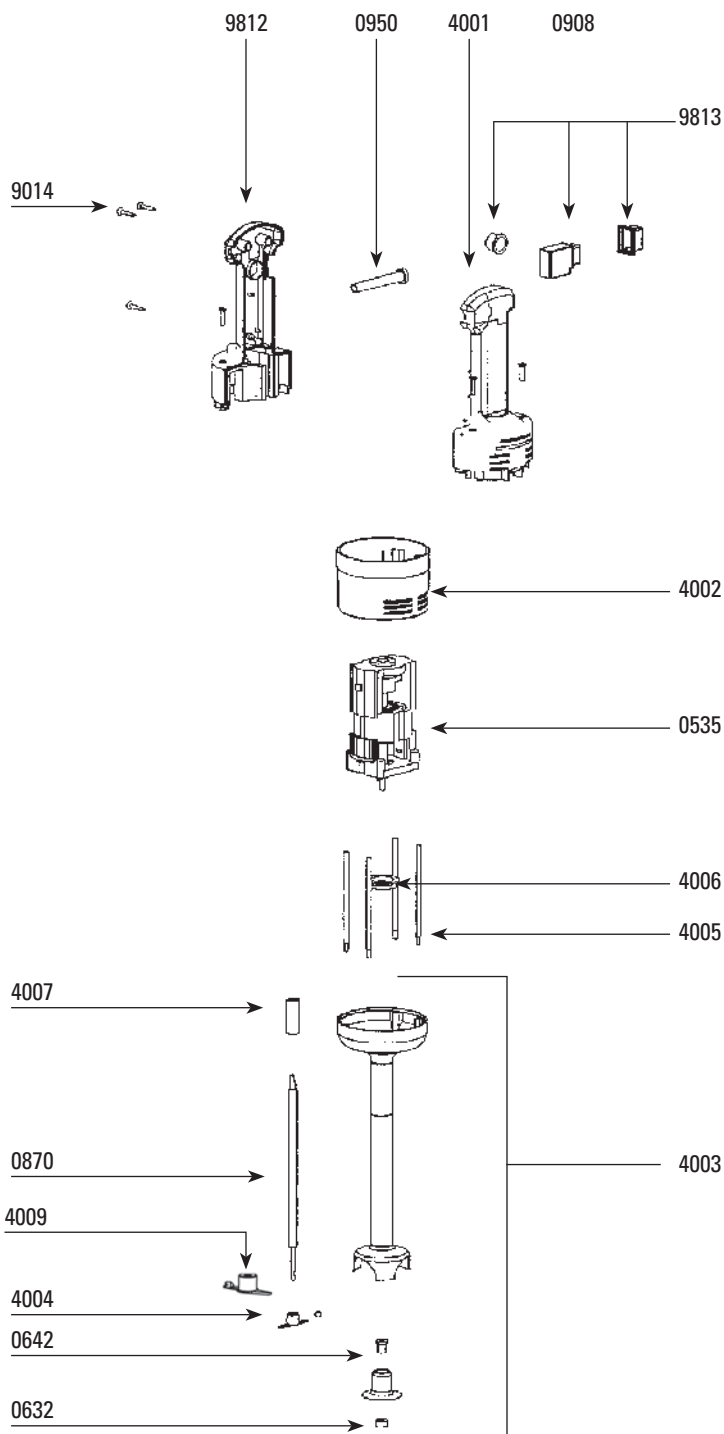
Prever enchufe 10/16 A monofásico normalizado. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

Shéma électrique Electrical diagram Elektroplan Schema elettrico Esquema eléctrico



- Eclaté – Nomenclature **Junior Standard**
- Schematic and parts list **Junior Standard**
- Explosionszeichnung – Stückliste **Junior Standard**
- Descrizione pezzi di ricambio **Junior Standard**
- Esquema – Nomenclatura **Junior Standard**

Poignée complète • Complete handle • Griff komplett • Impugnatura completa • Empuñadura equipada	4000
Demi poignée inférieure + étiquette 230 V • Half Lower handle + label 230 V • Untere Griffhälfte + etikett 230 V • Mezza maniglia inferiore + etichetta 230 V • Media carcasa inferior + etiqueta 230 V	4001
Demi poignée inférieure + étiquette 115 V • Half Lower handle + label 115 V • Untere Griffhälfte + etikett 115 V • Mezza maniglia inferiore + etichetta 115 V • Media carcasa inferior + etiqueta 115 V	4001.1
Demi poignée supérieure • Half Upper handle • Obere Griffhälfte • Mezza maniglia superiore • Empuñadura superior	9812
Interrupteur gâchette • Unlocking switch • Schalter • Interruttore • Interruptor sin bloqueo	0908
Cordon d'alimentation 230 V • Power cord 230 V • Kabel 230 V • Cavo di alimentazione (V. 230) • Cable de alimentación 230 V	9011
Protection interrupteur • Protection switch • Schalterschutz aus Gummi • Gommini protezione interruttori • Protección interruptor	9813
Vis de poignée (jeu de 3) • Handle screws (3) • Schrauben für Griff • Viti dell'impugnatura (set 3 pezzi) • Tornillos de carcasa (los 3)	9014
Etiquette d'identification 230 V • 230 V Identification plate • Kennzeichnungsetikett 230 V • Etichetta d'identificazione 230 V • Placa de definición 230 V	1081
Etiquette d'identification 115 V • 115 V Identification plate • Kennzeichnungsetikett 115 V • Etichetta d'identificazione 115 V • Placa de definición 115 V	1082
Bande décor • Dynamic label • Band Dynamic • Striscia decorata Dynamic • Cinta decor Dynamic	1027
Passe-fil 230 V • Exit power cord • Zugentlastung 230 V • Gommino passacavo 230 V • Pasahilos 230 V	0950
Passe-fil 115 V • Exit power cord 115 V • Zugentlastung 115 V • Gommino passacavo 115 V • Pasahilos 115 V	0950.1
Condensateur • Capacitor • Kondensator • Condensatore • Condensador antiparasitario	4008
Arbre de transmission • Stainless steel shaft • Achse • Alberino di trasmissione • Arbol de transmisión	0870
Accouplement • Coupling sleeve • Kupplung • Giunto di accoppiamento • Acoplamiento motor	4007
Pied (carter, entretoise, cloche, palier) • Tube w/bearing assembly, no shaft • Fuß (Rohr incl. Dichtung, ohne Welle, ohne Messer) • Piede completo (carter, tubo, campana e bronzina) • Pie (carter, tubo, campana, palier inférieur)	4003
Bague de roulement • Ring bearing • Lagerring • Anello di scorrimento • Anillo de rodamiento	4006
Carter supérieur • Lower housing • Untere Motorgehäuseabdeckung • Carter superiore • Carter superior	4002
Couteau avec vis • Cutter blade • Messer mit Schraube • Coltello con vite • Cuchilla con tornillo	4004
Couteau émulsionneur avec vis • Emulsifying blade with screws • Emulgiermesser mit Schraube • Cuchilla emulsionadora • Coltello emulsionatore con vite	4009
Vis de tirant (jeu de 4) • Spacer screws (4) • Schrauben für Stifte (4) • Viti dei tiranti (set 4 pezzi) • Tornillos de los tirantes (los 4)	7903
Tirant (jeu de 4) • Spacers (4) • Stifte (4) • Tiranti (set 4 pezzi) • Tirantes (los 4)	4005
Moteur + Vis 230 V • Motor & screw & capacitor 230 V • Motor mit Schrauben 230 V • Motore con viti 230 V • Motor con tornillos 230 V	0535
Moteur + Vis 115 V • Motor & screw & capacitor 115 V • Motor mit Schrauben 115 V • Motore con viti 115 V • Motor con tornillos 115 V	0535.1
Bague autolubrifiante • Bushing • Ring • Bronzina autolubrificante • Casquillo autolubrificante de latón	0642
Bague d'étanchéité • Waterproof seal • Dichtungsring • Anello di tenuta (paraolio) • Retén de estanqueidad	0632
Cordon 115 V • Power cord 115 V / 115 V Kabel • Cavo di alimentazione 115 V • Cable de alimentación 115 V	9040
Cordon anglais • Power cord UK English Kabel • Cavo di alimentazione inglese • Cable de alimentación inglés	9067
Cordon australien • Power cord australia Australisches Kabel • Cavo di alimentazione australiano • Cable de alimentación australia	9066



Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia



Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel / Gaststätten	Hotel, albergo	Hotel, Posada
Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
Cafétéria	Cafétéria	Cafe	Self service	Cafeteria
Pâtisserie	Bakery - Patisserie	Konditorei	Pasticceria	Pastelería
Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Heladería
Hôpital	Hospital	Krankenhaus	Ospedale	Hospital
Autre	Other	Sonstige	Altro	Otro

Nom de l'utilisateur	Name	Name	Nome dell'Utilizzatore	Nombre del usuario
→				
Adresse	Address	Adresse	Indirizzo	Dirección
→				
Ville	City	Stadt	Città - Provincia	Ciudad
→				
Code	Zip code	Postleitzahl	CAP	Código postal
→				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
→				



Cachet du distributeur	Dealer's stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor
------------------------	----------------	------------------------	------------------------	--------------------

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :
> RECYSTEM-PRO au 33 (0) 825 800 600
ou
synegdeee@recystempro.com

> ou Dynamic au 02 51 63 02 72

Décret 2005/829 du 20/07/2005

DYNAMIC FRANCE S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon
 518 rue Baekeland - BP57 - 85290 Mortagne-sur-Sèvre
 TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73
 Web site : www.dynamicmixers.com • e-mail : contact@dynamicmixers.com



Offrez-vous les originaux !