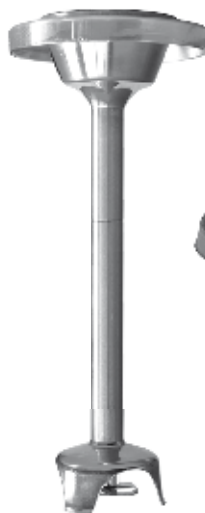
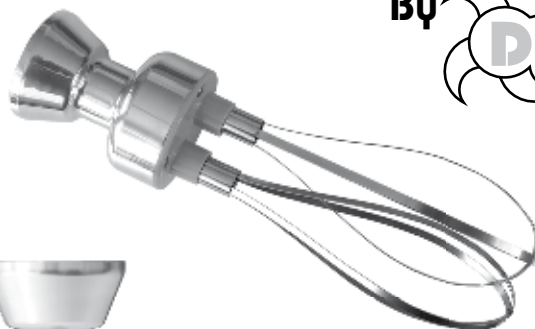


DynamiX

By  **Dynamic**[®]



NL Gebruiksaanwijzing

551.050 (DMX 160)

EN User Guide

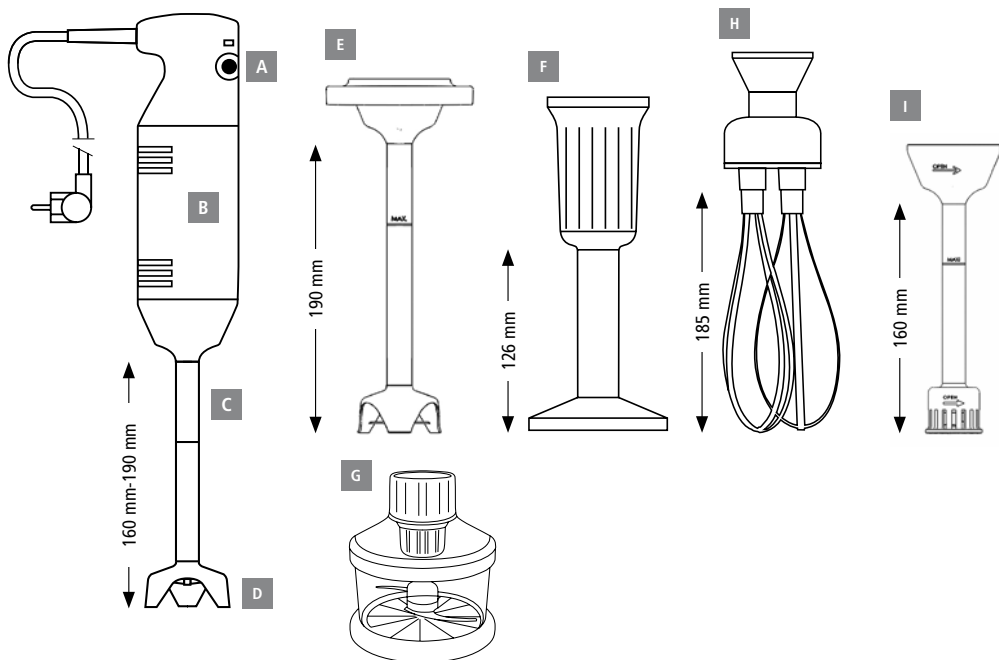
551.060 (DMX 190)

FR Notice d'utilisation et d'entretien

DE Bedienungs und Wartungsanleitung



Omschrijving / Description / Description / Beschreibung



Bol Cutter 0,8 l.

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

Omschrijving/Description / Description / Beschreibung

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

Gebruiksaanwijzing - Dynamix

OPGELET

Niet inschakelen als het mes is ondergedompeld.

Uitschakelen vooraleer het toestel uit de vloeistof te halen.

Uitschakelen en de voeding ontkoppelen vooraleer het toestel te reinigen.

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

Voor demonteerbare versies, ontkoppel de voeding om de accessoires te veranderen.

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

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

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

houden zonder toezicht.

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

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

GEBRUIK

• Gebruik van de mixerstaaf:

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

Sauzen te maken en te emulgeren

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

• Gebruik van de blenderstaaf:

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

Gedaan met de bereiding door de chinois te gieten.

Gebruiksaanwijzing - Dynamix

• Gebruik van de gardestaaf:

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

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

• Gebruik van de pureerstaaf:

Hiermee maakt u van hele aardappelen een gladde puree.

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

• Gebruik van de hakker:

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

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

WERKING

Schroef het accessoire zo ver mogelijk op het motorblok.

Houd het handvat van de MIXER met

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

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

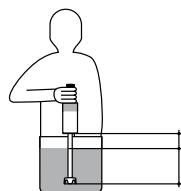
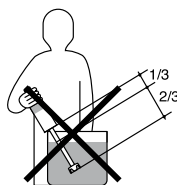
Laat de G-knop los om te stoppen.

• Voorzorgsmaatregelen:

Nooit vrij laten draaien, zonder kom.

Ontkoppel de voeding van het toestel na gebruik.

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



Gebruik nooit accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker en schade veroorzaken aan het toestel. Gebruik enkel originele onderdelen en accessoires.

ONDERHOUD

Het toestel kan met een spons of vochtige doek worden gereinigd.

Om de binnenkant van de klok te reinigen, dompelt u de staaf onder in helder water en laat het toestel 3 seconden werken.

Reinig de staaf in helder water met even-

Gebruiksaanwijzing - Dynamix

tueel wat afwasproduct.

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

Reinig het toestel NOOIT met een waters-
traal.

Dompel het motorblok NOOIT onder in
vloeistof.

NL

ONDERHOUD

Het is aanbevolen om regelmatig het vol-
gende te controleren:

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

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

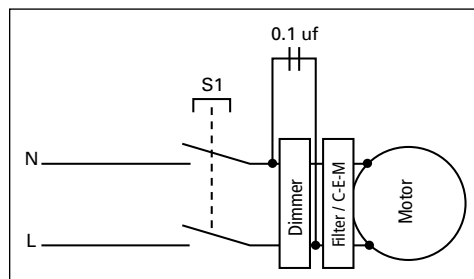
Deze klasse II-apparaat (dubbel geïsoleerd) wordt gevoed door eenfasewisselstroom en heeft geen aarding nodig. De universele type motor werd ontstoord.

De installatie moet worden beveiligd door

een aardlekschakelaar en een zekering van 10 A.

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

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



ELEKTRISCH SCHEMA

CERTIFICAAT VAN

OVEREENSTEMMING - DIENST NA VERKOOP - GARANTIE

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

• Dienst na verkoop en garantie:

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

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

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72

Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamixmixers.com

Gebruiksaanwijzing - Dynamix

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

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

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

Om geldig te zijn, moet de bon:

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

• Instructies voor de reparatie van uw apparaat:

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

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

User guide - Dynamix

EN

WARNING

Never operate your mixer without being immersed in liquid.

Turn off the appliance before removing from liquid.

After using it, unplug the machine.

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

For detachable mixers, disconnect machine when changing accessories.

In case of an accidental immersion of the motor, be careful of any electrocution shock : disconnect immediately the plug of the machine.

Warning, this product includes a moving blade. Take care when using it and when cleaning it as there is a risk of cuts.

This appliance may be used by children at least 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or without experience or knowledge if they are correctly supervised or if they have been given instructions on how to use the appliance safely, and if they correctly understand the risks involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and care by the user must not be performed by unsupervised children.

These appliances are intended to be used for commercial applica-

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

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

USE

• Preparation mixer attachment:

With its unique cutter blade, it will liquify most of your preparations. It has been designed to work in containers holding up to 8 litres (2 gallons).

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

• Preparation blender attachment:

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

The preparation no longer requires straining.

• Preparation whisk attachment:

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

User guide - Dynamix

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

• Preparation food ricer attachment:

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

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

• Preparation cutter bowl:

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

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

OPERATION

Screw the accessory onto the motorblock until it stops.

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

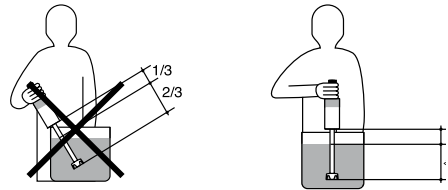
Then press the trigger (G), the appliance will run.

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

Precautions for the use of the appliance:

Never run the appliance outside a recipient. After each use unplug the appliance.

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



Never use accessories not recommended by the manufacturer. They may be a hazard for the user and may damage the device. Only use original items and accessories.

CARE

The appliance can be cleaned using a sponge or a slightly damp cloth.

To clean the inside of the bell, run the appliance with the tube and its bell in clean water for 3 seconds.

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

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

NEVER clean the appliance using a hose.
NEVER immerse the motor block in liquid.

User guide - Dynamix

EN

MAINTENANCE

It is preferable to regularly check:

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

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

ELECTRIC REQUIREMENTS

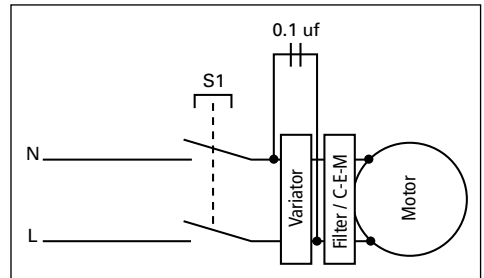
The mixer of a class 2 category (double insulation) powered by a single phase alternating current and does not require a "u" ground plug.

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

Use a standard 10/16 A single phased socket.

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

ELECTRICAL DIAGRAM



CERTIFICATE OF CONFORMITY CUSTOMER SERVICE AND WARRANTY

This machine is in accordance with CE standards and :



• Customer service and warranty:

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

CANADA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

3227 Boul. pitfield

Saint-Laurent - Québec H4S-1H3

Toll free phone : 1-800-267-7794

Toll free fax : 1-877- 668-6623

Local Phone : (514) 956 0127

Local Fax : (514) 956 8983

USA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

1320 route 9 # 1352 - Champlain, NY -
12919

Toll free phone : 1-800-267-7794

Toll free fax : 1-877- 668-6623

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

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

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72

Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com

Warranty :

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

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

Notice d'utilisation et d'entretien - Dynamix

ATTENTION

Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.

Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.

Eteindre et débrancher avant de nettoyer l'appareil.

Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur lors de l'utilisation ou du nettoyage.

Pour les versions démontables, débrancher l'appareil pour changer d'accessoire.

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

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

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

être effectués par des enfants sans surveillance.

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

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

UTILISATION

• Utilisation du pied mixeur :

Avec son unique couteau, il réalise la plupart des préparations. Il a été étudié pour travailler de petites quantités.

Il permet de réaliser et d'émulsionner les sauces.

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

• Utilisation du pied blender :

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

Plus besoin de passer la préparation au chinois.

• Utilisation du pied fouet :

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

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

• Utilisation du pied presse-purée :

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

• Utilisation du bol cutter :

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

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

FONCTIONNEMENT

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

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

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

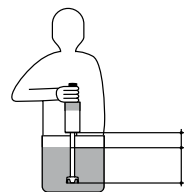
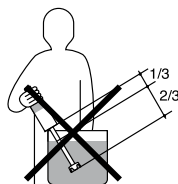
Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette G.

• Précautions d'emploi :

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

Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.

Pour avoir le plus d'efficacité, nous conseillons de tenir l'appareil en position verticale sans poser la cloche de protection sur le fond de la marmite comme représenté par les croquis ci-dessous (au 2/3 du tube de plongée).



N'utilisez jamais d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient représenter une source de danger pour l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des éléments et accessoires originaux.

Notice d'utilisation et d'entretien - Dynamix

ENTRETIEN

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

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

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

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

NE JAMAIS nettoyer l'appareil au jet d'eau.
NE JAMAIS immerger le bloc moteur dans un liquide.

MAINTENANCE

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

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

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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

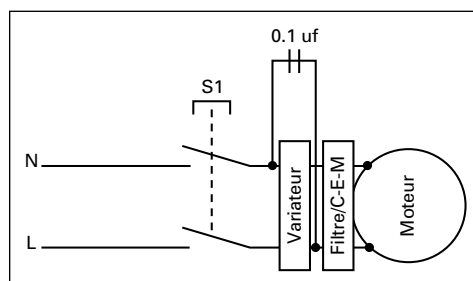
Cet appareil de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.

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

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

Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique du chargeur.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



ATTESTATION DE CONFORMITÉ

SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE

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

• Service après-vente et garantie :

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement ou s'il présente des anomalies,

contactez votre revendeur ou expédiez-le à l'adresse suivante :

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

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

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72

Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com

CANADA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

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

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

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

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

Pour être valable, le bon de garantie doit être :

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

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

• **Instructions pour la réparation de votre appareil :**

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

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

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

Bedienungs und Wartungsanleitung - Dynamix

DE

ACHTUNG

Nehmen Sie das Gerät erst dann in Betrieb, wenn das Messer eingetaucht ist.

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es aus der Flüssigkeit nehmen.

Gerät vor dem Reinigen ausschalten und vom Stromnetz trennen.

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

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

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

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

Dieses Gerät kann von Kindern unter 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrungen oder Vorkenntnissen verwendet werden, wenn sie ordnungsgemäß beaufsichtigt werden oder wenn ihnen Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts gegeben wurden und die damit verbundenen

Risiken verstanden wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Nutzer darf nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung erfolgen.

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

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

VERWENDUNG

• Anwendungen Mixer:

Mit seinem einmaligen Messer ist er für die meisten Gerichte geeignet. Er wurde so entwickelt, dass er kleinere Mengen verarbeiten kann.

Er wurde so entwickelt, dass er Saucen herstellt und emulgiert.

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

• Anwendungen Turbostab:

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

Bedienungs und Wartungsanleitung - Dynamix

DE

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

• Anwendungen Rührbesen:

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

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

• Anwendungen Pürierstab:

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

Konfituren, Kompott und Fruchtoromes sind ebenfalls schnell erledigt.

• Anwendungen Kutterschüssel:

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

Dieses Gerät ist ausschließlich zum

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

BETRIEB

Schrauben Sie das Zubehör bis zum Anschlag auf den Motorblock.

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

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

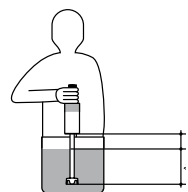
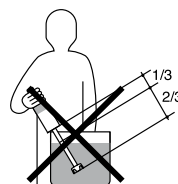
Um das Gerät auszuschalten, lassen Sie die Starttaste (G) los.

• Sicherheitshinweise zur Verwendung des Geräts:

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

Gerät nach jeder Verwendung vom Stromnetz trennen.

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



Bedienungs und Wartungsanleitung - Dynamix

DE

Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Sie können eine mögliche Gefahrenquelle für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalkomponenten und –zubehörteile.

INSTANDHALTUNG

Die Reinigung des Geräts kann mit einem leicht feuchten Schwamm oder Tuch erfolgen.

Zum Reinigen des Inneren der Glocke schalten Sie das Gerät mit dem Stab und der Glocke für 3 Sekunden in klarem Wasser ein.

Reinigung des Fußes mit klarem Wasser, gegebenenfalls mit Geschirrspülmittel.

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

NIEMALS das Gerät unter fließendem Wasser reinigen.

NIEMALS den Motorblock in eine Flüssigkeit eintauchen.

REINIGUNG

Folgendes sollte regelmäßig überprüft werden:

- Der Zustand des Netzkabels (die Kupferdrähte des Kabels dürfen nicht sichtbar sein).
- Die Dichtheit des Stabs (durch Sichtprüfung des Zustands der Dichtung

nach Herausnehmen des Messers).

- Die Schärfe des Messers. Ersetzen Sie gegebenenfalls das Messer.

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

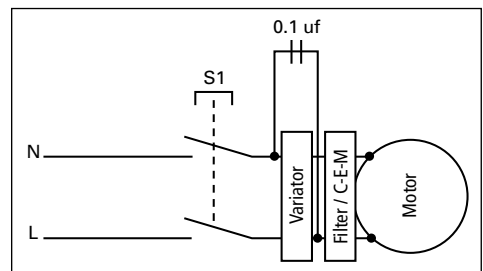
Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft. Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört.

Die Installation ist durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine Sicherung vom Typ 10 A zu schützen.

Eine normierte Einphasen-Steckdose 10/16 A vorsehen.

Übereinstimmung der Spannung des Stromnetzes mit dem auf dem Typenschild des Ladegeräts angegeben Wert überprüfen.

ELEKTROPLAN



Bedienungs und Wartungsanleitung - Dynamix

KONFORTMITÄTBSCHWEINIGUNG CE KUNDENDIENST UND GARANTIE

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

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

DE

• Kundendienst und Garantie:

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

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

DYNAMIC PROFESSIONAL - GROUPE NADIA GMBH

Robert Koch Straße 7

77694 Kehl – Auenheim

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

Fax: +49 (0)07851 / 886 45-32

e-mail : info@dynamic-professional.de

• Garantie:

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

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

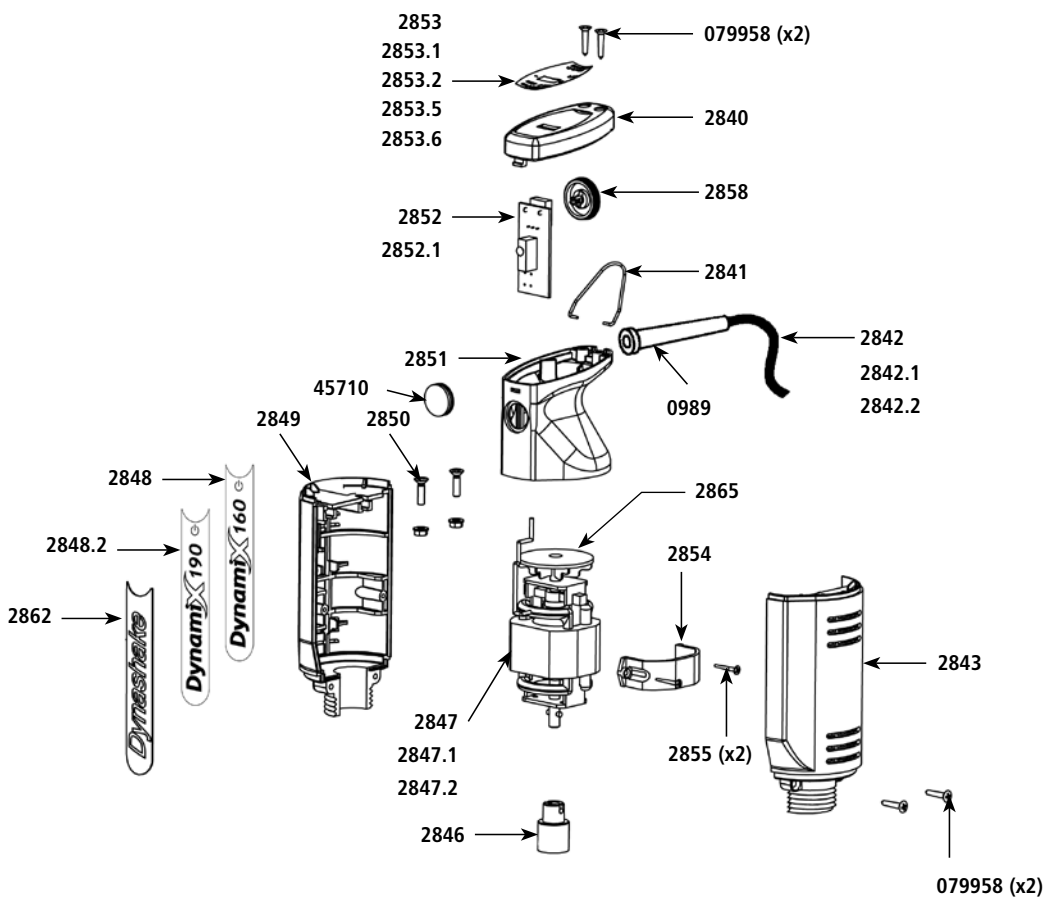
Für die Gültigkeit der Garantie muss die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt

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

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

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

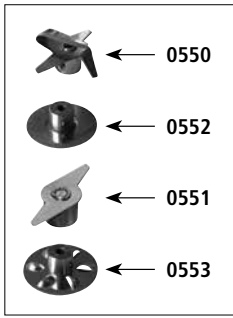
| | ES | NL | PT | FI |
|--------|--|--|---|---|
| 2849 | Empuñadura izquierda | Linkerhandvat | Pega esquerda | Vasen kahva |
| 2850 | Tornillos + arandela + tuerca de empuñadura (x2) | Schroef + ring + handvatmoer (beide) | Parafuso + anilha + porca da pega (os 2) | Ruuvi + aluslevy + kahvan mutteri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



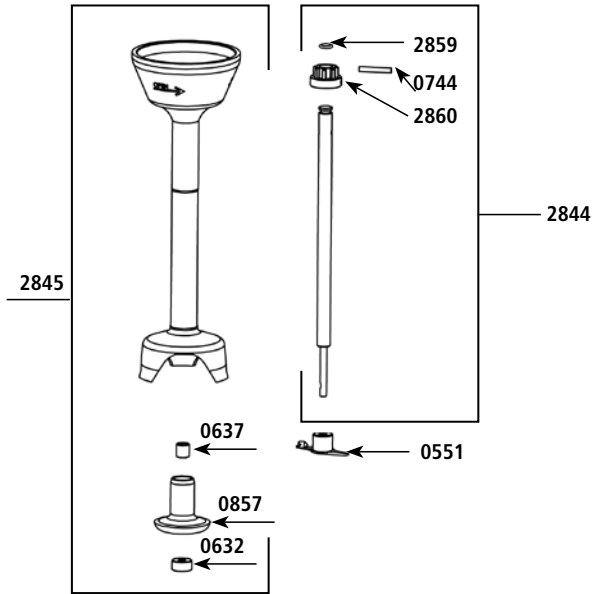
AC520 - AC550 - AC530 - Pied 160 - Pied 190 - Pied Dynashake / Mixer attachment 160 - 190 - Dynashake Attachment / Fuß 160-190 - Dynashake Fuß / Piede 160-190 - piede Dynashake / Pie 160-190 - Pied Dynashake / Staaf 160-190 - Dynashake Staaf / Pe 160-190 - Pe Dynashake / Laakerilla 160-190 - Laakerilla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

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

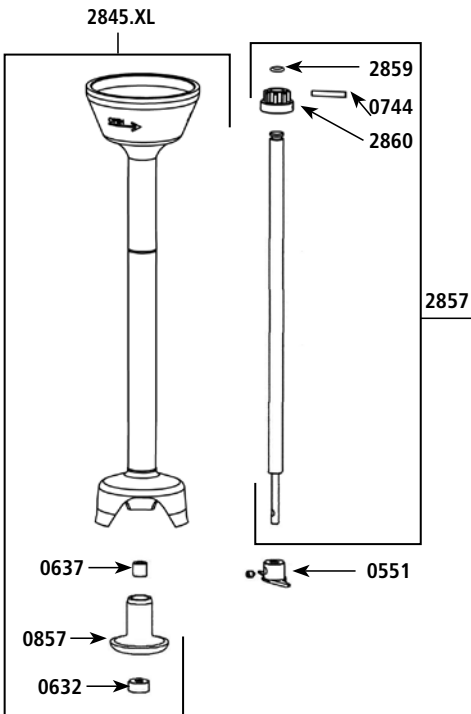
| | ES | NL | PT | FI |
|---------|--|---|--|---|
| 0550 | Cuchilla emulsionadora | Emulgeermes met schroef | Lâmina emulsionador com parafusos | Emulgointiterä ruuvien kanssa |
| 0551 | Cuchilla estándar 2 asas | Standaardmes met schroef | Lâmina standard com parafusos | Vakioterä ruuvien kanssa |
|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



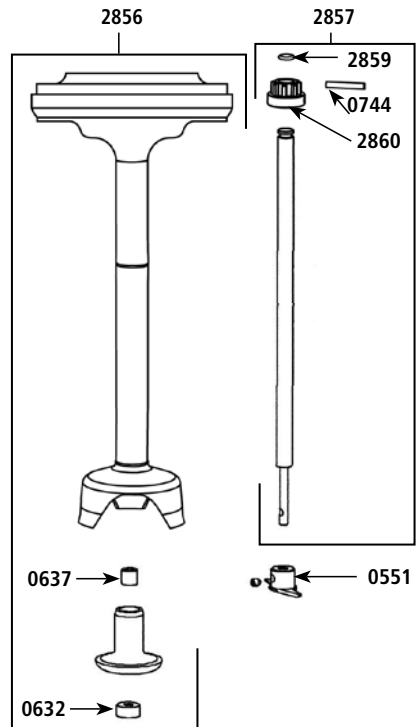
Pied Dynamix 160



Pied Dynamix 190



Pied Dynashake

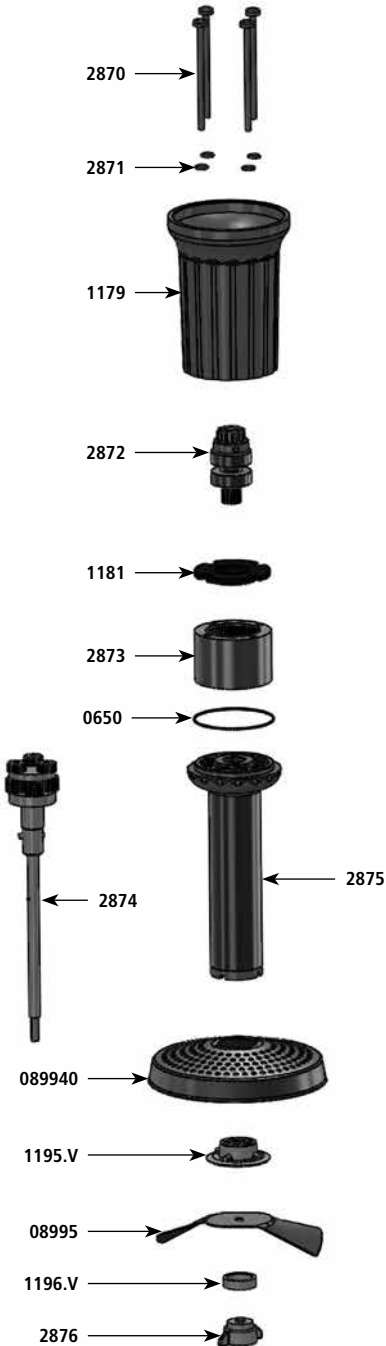


AC517 - Pied presse-purée / Ricer / Pürierstab / Pressepure / Pasapure / Pureeunit / Passador de pure / Sosepuristimen

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

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

Assemblage presse-purée



Montage de la grille presse purée



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

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

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

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

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

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

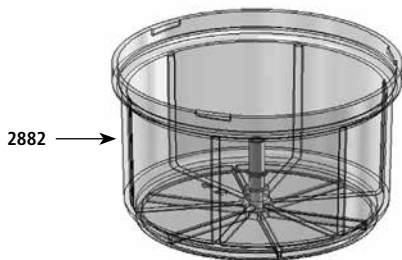
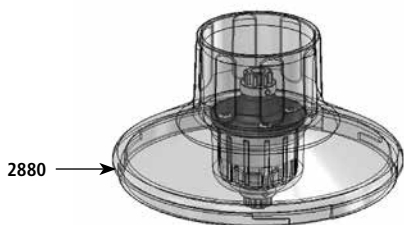
| | ES | NL | PT | FI |
|-------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 0658 | Junta tórica | O-Ring | Junta tórica | O-rengastiiviste |
| 2871 | Junta tórica (x4) | O-ring (Alle 4) | Junta tórica (as 4) | O-rengastiiviste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

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

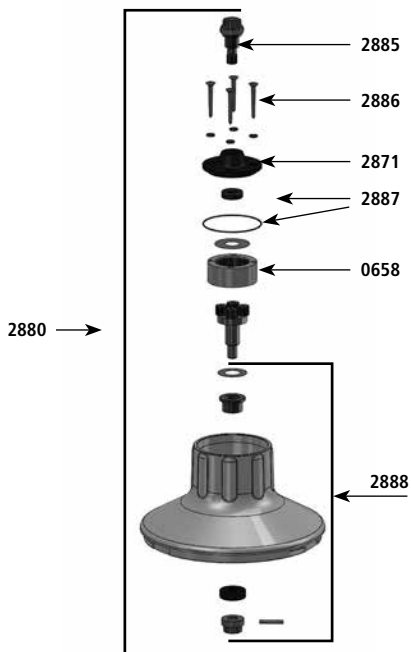
| | FR | EN | DE | IT |
|-----------------|--------------|--------------------|-------------------------|--------------------|
| 08999904 | Lame A | A blade | Messer Klinge A | Cuchilla A |
| 08999905 | Lame B | B blade | Messer Klinge B | Cuchilla B |
| 1176 | Porte lames | Blade holder | Zwischenstück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

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

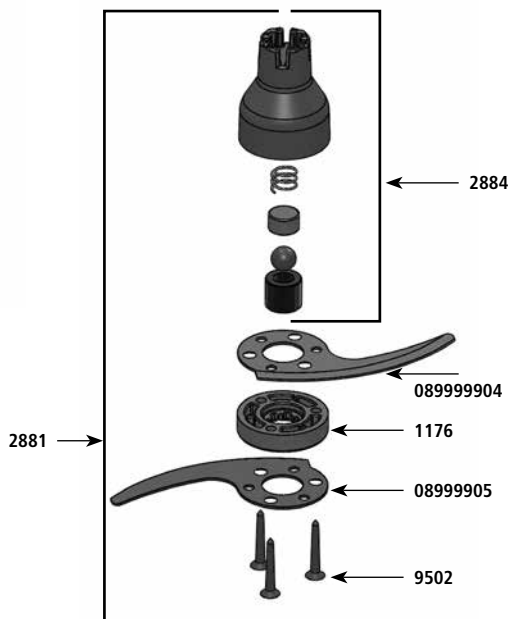
Hachoir avec réducteur



Couvercle équipé



Outil couteau

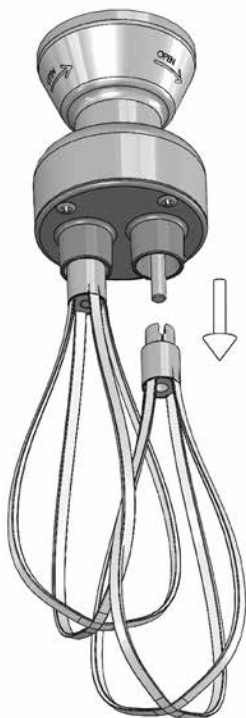


AC516 - Fouet Dynamix / Whisks / Rührbesen / Frusta / Batidora / Garde / Caixa-batedor / Vatkainkotelo

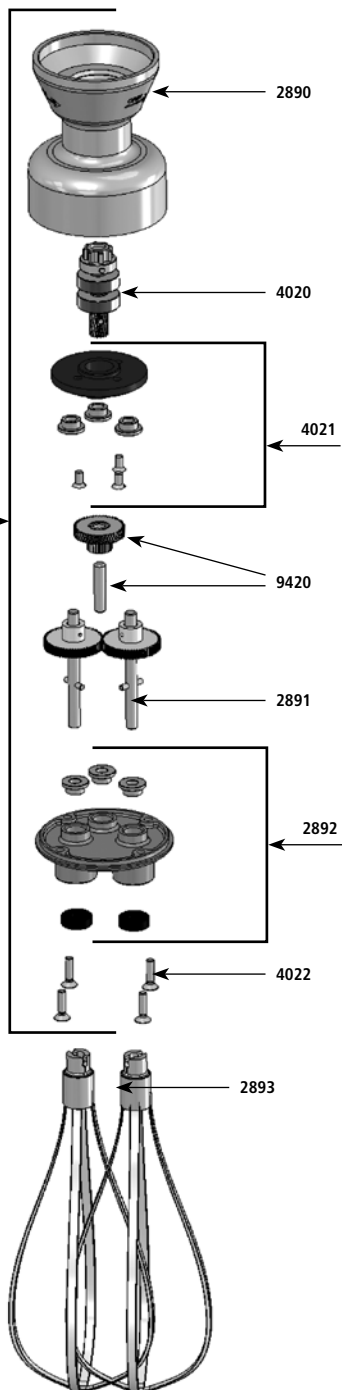
| | FR | EN | DE | IT |
|------|---|---|---|----------------------------------|
| 2890 | Carter inférieur fouet | Lower motor whisk housing | Getriebegehäuse | Carter inferiore frusta |
| 2891 | Axes de sortie équipés de 2 pignons + goupilles | Equipped output axle w/ 2 gears+pins | Wellen mit Zahnrädern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

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

Démontage outil fouet



2894



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

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

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



FR Procédure pour le démontage du pied BLENDER DYNAMIX

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

EN Procedure for the dismantling of the foot BLENDER DYNAMIX

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

DE Zerlegungsverfahren des BLENDER Mixerfußes

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

IT Procedura per lo smontaggio del piede BLENDER DYNAMIX

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

ES Procedimiento para el desmontaje del pie BLENDER DYNAMIX

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

NL Procedure om de blenderstaaf te demonteren

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

PT Procedimento para a desmontagem do pé blender

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

FI Sekoitinvarren irrotus

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

