


Master

By  **Dynamic**[®]



NL Gebruiksaanwijzing

EN User Guide

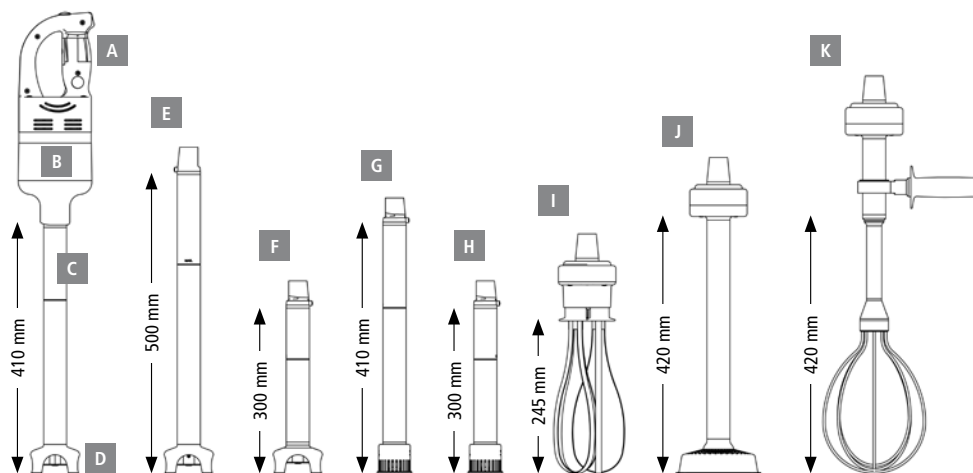
FR Notice d'utilisation et d'entretien

DE Bedienungs und Wartungsanleitung

*551.001 (MASTER COMBI 410)
DMX300 CC - DMX410 / DMX500
DMX300 CC BLENDER - DMX410 BLENDER
MASTER TRIO 410

EMGA

Omschrijving / Description / Description / Beschreibung



- A** Blokkagehendel / Control Lever / Gâchette / Druckschalter
- B** Motor / Motorblock / Moteur / Motor
- C** RVS mixerstaaf / Tube de plongée en acier inox alimentaire / Stainless steel mixer tube / Mixerfuß, Tauchrohr aus rostfreiem, lebensmittel-verträglichem Edelstahl
- D** Mixer-kop in RVS / Stainless steel guard / Cloche en acier inox alimentaire / Schutzglocke

E Staaf 500 mm - Mixer attachment 500 mm - Pied 500 mm - Mixerfuß 500 mm

F Staaf 300 mm - Mixer attachment 300 mm - Pied 300 mm - Mixerfuß 300 mm

G Blenderstaaf 410 mm / Blender attachment 410 mm / Pied blender 410 mm / Turbostab 410 mm

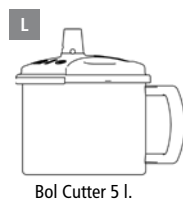
H Blenderstaaf 300 mm / Blender attachment 300 mm / Pied blender 300 mm / Turbostab 300 mm

I Garde / Whisk / Boîte-fouet / Rührbesen

J Pureerunit / Foodmill ricer / Pied presse-purée / Pürierstab

K Garde FM420 / Whisk FM420 / Boîte-fouet FM420 / Rührbesen FM420

L Hakker / Cutter bowl / Bol cutter / Kutterschüssel



Bol Cutter 5 l.

Omschrijving / Description / Description / Beschreibung

- Spanning / Tension / Tension / Spannung :110/120V - 220/240 V - 50-60Hz.
- Vermogen / Power / Puissance / Leistung:110-120V - 2.9A / 220-240V - 600W.
- Snelheid / Speed / Geschwindigkeit / Vitesse :
 - ▶ Staaf en blender staaf - Mixer and blender attachments - Pieds mixeurs et blender - Turbostab und Mixerfuß :3000-10500 trs / mn - 3000-10500 RPM
 - ▶ Garde - Whisks - Fouet MASTER - Rührbesen :300-900 trs/mn - 300-900 RPM
 - ▶ Pureeunit - Ricer - Pied presse-purée - Pürierstab :100-600 trs / mn - 100-600 RPM
 - ▶ Hakker - Cutter bowl - Bol cutter - Kutterschüssel :400-1500 trs / mn
 - ▶ Garde FM420, FM600 en FM700 - Whisks - Boîtes fouets - Rührbesen :100-600 trs / mn
- Aanbevolen gebruikstijd / Recommended usage time / Temps d'utilisation préconisé / Empfohlene Verwendungsdauer : 5-20 min
- Totale lengte / Full length / Longueur totale / Gesamtlänge :
 - ▶ Staaf en blender staaf - Mixer and blender attachments - Pieds mixeurs et blender - Turbostab und Mixerfuß :
 - M300 CC MASTER en BLENDER CC MASTER628mm - 24'6"
 - M410, M410H en M410HC et BLENDER MASTER760mm - 29'8"
 - M500850mm - 33'5"
 - ▶ Garde - Whisks - Rührbesen - Fouet MASTER :710mm - 27'8"
 - ▶ Pureeunit - Ricer - Pied presse-purée - Pürierstab :830mm - 32'5"
 - ▶ Hakker - Cutter bowl - Bol cutter - Kutterschüssel :550mm - 21'5"
 - ▶ Garde - Whisks - Boîte fouet - Rührbesen :
 - FM420790mm - 30'9"
 - FM600970mm - 38"
 - FM7001070mm - 41'9"
- Lengte van het accessoire / Accessory length / Longueur de l'accessoire / Länge des Zubehör :
 - ▶ Staaf en blender staaf - Mixer and blender attachments - Pieds mixeurs et blender - Turbostab und Mixerfuß :
 - M300 CC MASTER et BLENDER CC MASTER300mm - 11'7"
 - M410, M410H et M410HC et BLENDER MASTER410mm - 16"
 - M500500mm - 19'6"
 - ▶ Garde - Whisks - Fouet MASTER - Rührbesen :245mm - 9'6"
 - ▶ Pureeunit - Ricer - Pied presse-purée - Pürierstab - Pressepure :420mm - 16'5"
 - ▶ Garde - Whisks - Boîte fouet - Rührbesen/Vatkainkotelo :
 - FM420420mm - 16'5"
 - FM600600mm - 23'5"
 - FM700700mm - 27'5"
- Gewicht / Weight / Poids / Gewicht Paino :
 - ▶ Bloc-moteur BM Master2.7kg - 6Lbs
 - ▶ Staaf - Mixer attachment - Pied - Mixerfuß M410, M500, M410H, et M410HC1.1 Kg - 2.4Lbs
 - ▶ Blenderstaaf - Blender attachment - Pied blender - Turbostab1.3kg - 3.1Lbs
 - ▶ Garde - Whisks - Fouet - Rührbesen0.9kg - 2Lbs
 - ▶ Pureeunit - Ricer - Pied presse-purée - Pürierstab2.0kg - 4.4Lbs
 - ▶ Hakker - Cutter bowl - Bol cutter - Kutterschüssel2.4kg - 5.3Lbs
 - ▶ Garde FM90 - Whisks FM90 - Boîte fouet FM90 - Rührbesen FM90 :
 - FM4202.7kg - 6Lbs
 - FM6002.8kg - 6.2Lbs
 - FM7002.9kg - 6.4Lbs
 - ▶ DMX 4104.8kg - 10.8Lbs
 - ▶ DMX 410 BLENDER5kg - 11Lbs
 - ▶ MASTER COMBI 4106.5kg - 14.3Lbs
 - ▶ MASTER TRIO 4108.5kg - 18.7Lbs
- Dubbele isolatie / Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation
- Geluidsniveau / Noise Level / Niveau de pression acoustique / Geräusch : 70 dB

Gebruiksaanwijzing - Master

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 onderhouden zonder toezicht.

GEBRUIK

• Gebruik van de mixerstaaf:

Dankzij het unieke mes zijn tal van bereidingen mogelijk.

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 een gladde en perfecte romige textuur.

Gedaan met de bereiding door de chinois te gieten.

• Gebruik van de gardestaaf:

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

- Eiwitten langzaam blanchieren om met hoge snelheid te eindigen voor een ongeëvenaard en stevig schuim.
- Ook hiermee u moeiteloos Genoise biscuit, marsepein, meringues, botercrèmes, 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 hakkt u groenten, knoflook, uien, kruiden, petersele, 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

Zorg ervoor dat de voeding niet is aangesloten, monteer de blenders-
taaf, de garde of de pureerunit als volgt op het motorblok:

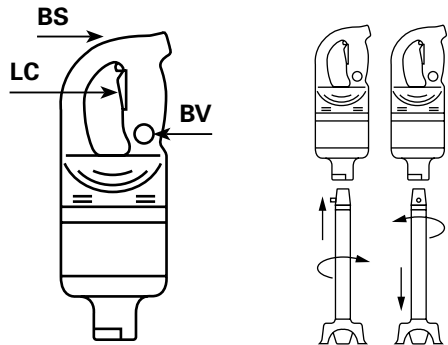
1- Plaats de mixerstaaf in de sleuf.

2- Draai tot de staaf vastklikt.

3- Om te demonteren dient u eerst de voeding van het toestel los te koppelen en doet u net het tegengestelde als bij de montage.

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

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



Als u wilt dat uw toestel alleen werkt, schakel het dan in en druk op de vergrendelknop (BV). Het toestel werkt nu alleen.

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

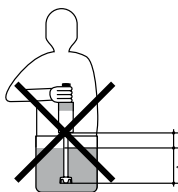
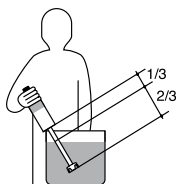
• Voorzorgsmaatregelen:

Nooit vrij laten draaien, zonder kom.

Ontkoppel de voeding van het toestel na gebruik.

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

Gebruiksaanwijzing - Master



CERTIFICAAT VAN OVEREENSTEMMING - DIENST NA VERKOOP - GARANTIE

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

• Dienst na verkoop en garantie:

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

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

e-mail : contact@dynamicmixers.com

Dit elektrische apparaat heeft een garantie van een jaar tegen fabriecagefouten 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.

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

ONDERHOUD

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

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

Reinig de staaf in helder water met eventueel wat afwasproduct.

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

Reinig het toestel **NOOIT** met een waterstraal.

Dompel het motorblok **NOOIT** onder in vloeistof.

ONDERHOUD

Het is aanbevolen om regelmatig het volgende te controleren:

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

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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.

User guide - Master

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.

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 100 litres (26 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.

The preparation no longer requires straining.

• Preparation whisk attachment:

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

- 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, merinques, 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

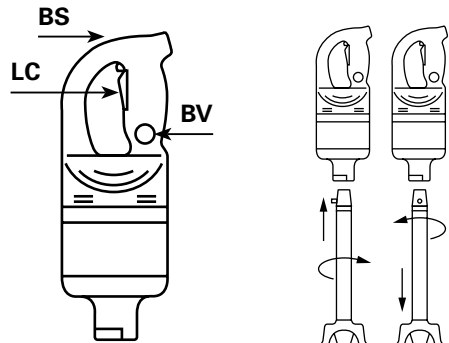
Unit must be unplugged.

In order to install the mixer tool, whisk tool or food mill / ricer tool properly, please follow these instructions:

- 1- Insert the upper part of the mixer tool into the bottom slot of the power unit,
- 2- Turn clockwise until fully tightened,
- 3- To dismantle, unplug the machine and proceed backwards with previous instructions.

Plug your mixer into an electrical outlet. A red power indicator light will come on indicating that your mixer is ready to be used.

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



If you prefer to lock the control lever for continuous use you may press the locking switch (BV),

To turn off your unit press and release the control lever (LC).

• Precautions for the use of the appliance:

Never run the appliance outside a recipient.

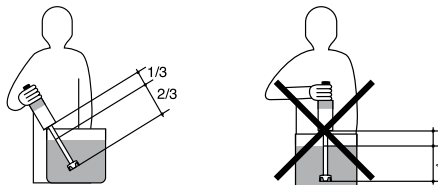
After each use unplug the appliance.

For higher effectiveness we recommend holding the appliance in a

User guide - Master

EN

slanting position without the protective bell touching the bottom of the pan as shown in the sketches opposite (2/3 of the way down the tube).



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

CARE

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

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

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

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

NEVER clean the appliance using a hose.

NEVER immerse the motor block in liquid.

MAINTENANCE

It is preferable to regularly check:

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

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

ELECTRIC REQUIREMENTS

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

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

Use a standard 10/16 A single phased socket.

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

CERTIFICATE OF CONFORMITY CUSTOMER SERVICE AND WARRANTY

This machine is in accordance with CE standards and :



• Customer service and warranty:

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

CANADA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

3227 boul. Pitfield

Saint-Laurent - Québec H4S-1H3

Toll free phone : 1-800-267-7794 - Toll free fax : 1-877- 668-6623

Local Phone : (514) 956 0127 - Local Fax : (514) 956 8983

USA SERVICE CENTRE DYNAMIC USA

1320 route 9 # 1352 - Champlain, NY - 12919

Toll free phone : 1-800-267-7794

Toll free fax : 1-877- 668-6623

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

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

e-mail : contact@dynamicmixers.com

• Warranty:

Your new Dynamic product is warranted to the original purchaser, for a period of one year, from the date of purchase. DYNAMIC warrants products to be free of manufacturing defects for a period of one year from the day of original shipment, covering all parts and labor. 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 - Mast

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'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

UTILISATION

• Utilisation du pied mixeur :

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

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, brunoises, 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 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 :

- Des 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.

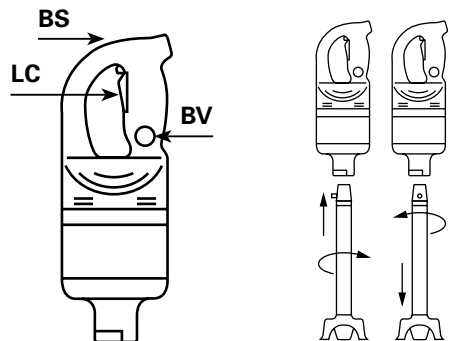
FONCTIONNEMENT

La prise non branchée, monter le pied mixeur, le fouet ou le presse purée sur le bloc moteur de façon suivante :

- 1- Enfoncer le pied mixeur dans son logement.
- 2- Tourner celui-ci jusqu'au serrage.
- 3- Pour le démontage, débrancher impérativement la prise de l'appareil et procéder aux opérations inverse du montage.

Brancher la prise de l'appareil. Un voyant rouge s'allume lors de la mise sous tension.

Appuyer sur le bouton de sécurité (BS) puis appuyer sur le levier de commande (LC), l'appareil est en marche, vous pouvez relâcher le bouton de sécurité.



Si vous souhaitez que votre appareil fonctionne seul, mettre en marche celui-ci, puis appuyer sur le bouton de verrouillage (BV). L'appareil fonctionne seul.

Pour arrêter l'appareil, appuyer et relâcher le levier de commande.

• Précautions d'emploi :

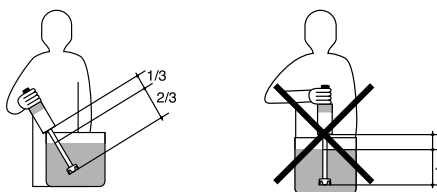
Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient.

Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.

Pour avoir le plus d'efficacité, nous conseillons de tenir l'appareil en position oblique sans poser la cloche de protection sur le fond de la

Notice d'utilisation et d'entretien - Master

marmite comme représenté par les croquis ci-dessous (au 2/3 du tube de plongée).



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

ENTRETIEN

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

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

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

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

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

NE JAMAIS immerger le bloc moteur dans un liquide.

MAINTENANCE

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

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

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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

Le moteur de type universel est antiparasité.

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

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

Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur l'étiquette signalétique du mixeur.

ATTESTATION DE CONFORMITÉ SERVICE APRÈS-VENTE GARANTIE

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

• Service après-vente et garantie :

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement ou s'il présente des anomalies, contactez votre revendeur ou expédiez-le à l'adresse suivante :

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE
Tél. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail : contact@dynamicmixers.com

CANADA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

3227 boul. Pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
Tél. sans frais : 1-800-267-7794 - Fax sans frais : 1-877-668-6623
Tél. : (514) 956 0127 - Fax : (514) 956 8983

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

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

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

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 Stromschlaggefahr besteht.

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

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

VERWENDUNG

• Anwendungen Mixer:

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

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 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:

- Eiweiß, 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, Pürees 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.

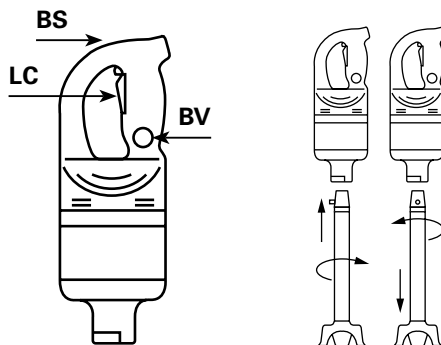
BETRIEB

Bevor Sie das Gerät einstecken, montieren Sie bitte das Werkzeug Ihrer Wahl, Mixstab oder Rührbesen wie folgt :

- 1- Drehen Sie das jeweilige Werkzeug in die Aufnahme am Motorblock (1/4 Umdrehung).
- 2- Zur Demontage ziehen Sie bitte zuerst den Stecker aus der Steckdose und drehen Sie dann das jeweilige Werkzeug wieder heraus.

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

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



Wenn Sie wünschen, daß Ihr Gerät allein funktioniert, dieses in Bewegung zu setzen, dann, auf den Verriegelungsknopf (BV) zu drücken.

Um das Gerät anzuhalten, zu drücken und den Bedienungshebel "LC" zu lockern."

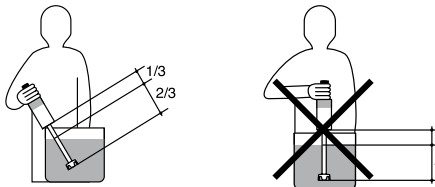
Bedienungs und Wartungsanleitung - Master

• Sicherheitshinweise zur Verwendung des Geräts:

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

Gerät nach jeder Verwendung vom Stromnetz trennen.

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



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

INSTANDHALTUNG

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

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

Reinigung des Fußes mit klarem Wasser, gegebenenfalls mit Geschirrspülmittel.

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

NIEMALS das Gerät unter fließendem Wasser reinigen.

NIEMALS den Motorblock in eine Flüssigkeit eintauchen.

REINIGUNG

Folgendes sollte regelmäßig überprüft werden:

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

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

Eine normierte Einphasen-Steckdose 10/16 A vorsehen.

Übereinstimmung der Spannung des Stromnetzes mit dem auf dem Typenschild des Mixers angegebenen Wert überprüfen.

KONFORTMITÄTSBESCHEINIGUNG CE KUNDENDIENST UND GARANTIE

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

• Kundendienst und Garantie:

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

DYNAMIC PROFESSIONAL - GROUPE NADIA GMBH

Robert Koch Straße 7

77694 Kehl - Auenheim

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

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

e-mail : info@dynamic-professional.de

• Garantie:

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

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

Für die Gültigkeit der Garantie muss die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel. Sollte das Gerät selbstständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.

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

AC055 - Hakker / Cutter bowl / Bol cutter / Kutterschüssel



NL

- A-** Plaats het mes op zijn as. U kunt nu het voedsel in de kom leggen.
- B-** Plaats het deksel op de kom en let erop dat de drie inkepingen in de juiste positie staan. Draai voorzichtig het deksel tot het vastzit.
- C-** Plaats het oranje bovenstuk op het transparante deksel.
- D-** Plaats het motorblok op de aansluiting in het bovenstuk.
- E-** Draai het motorblok (in de aansluiting op het bovenstuk) tegenwijzerzin om het motorblok vast te zetten.

Probeer in geen geval het deksel te verwijderen zonder eerst het motorblok en vervolgens het bovenstuk te verwijderen.

EN

- A-** Install knife on the axle (bottom of bowl). Now, put your food into the bowl.
- B-** Install clear cover onto the bowl, respect notches placement. Gently turn cover until it locks.
- C-** Now, install the orange security - motor adapter over it.
- D-** Insert motor block on the connector.
- E-** Gently turn counter clockwise to lock motor block on the adaptor. (Clock wise when dismantling)

**Do not attempt to open cover with motor block still attached!
! Remove motor block first.**

FR

- A-** Mettre l'outil couteau en place sur son axe. Vous pouvez alors mettre vos aliments dans le bol.
- B-** Poser le couvercle sur le bol en respectant la position des trois encoches, tourner légèrement le couvercle pour arriver en butée.
- C-** Installer l'adaptateur orange sur le couvercle translucide.
- D-** Insérer le bloc moteur dans le connecteur de l'adaptateur.
- E-** Tourner le bloc moteur (le connecteur de l'adaptateur) dans le sens anti-horaire afin de le bloquer sur l'adaptateur.

Ne pas essayer de retirer le couvercle sans avoir au préalable enlevé le bloc moteur puis l'adaptateur.

DE

- A-** Setzen Sie das Messer auf die Achse. Nun können Sie die Lebensmittel in die Schüssel geben. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
- B-** Beachten Sie dabei die drei Aussparungen im Deckel. Drehen Sie leicht den Deckel um ihn einzurasten. Setzen Sie den orangefarbenen Aufsatz auf den durchsichtigen Deckel.
- C-** Stecken Sie den Motorblock auf den Aufsatz.
- D-** Drehen Sie den Motorblock gegen den Uhrzeigersinn.
- E-** Bitte nicht mit Gewalt bis zum Anschlag drehen. Es reicht schon eine kurze Drehung und der Motorblock sitzt.

Versuchen Sie nicht den Deckel von der Schüssel zu heben bevor Sie den Motorblock und den Aufsatz abmontiert haben.

