

Krampouz®

By
Dynamic



FR Notice d'utilisation et d'entretien

EN User Guide

DE Bedienungs und Wartungsanleitung

ES Instrucciones de utilización y mantenimiento

IT Istruzioni d'uso e manutenzione

NL Gebruiksaanwijzing

PT Manual de utilização e de manutenção

FI Käyttö- ja hoito-ohje



*Produit développé dans le cadre de la collaboration entre Krampouz & Dynamic.
Fabricant : Dynamic.*

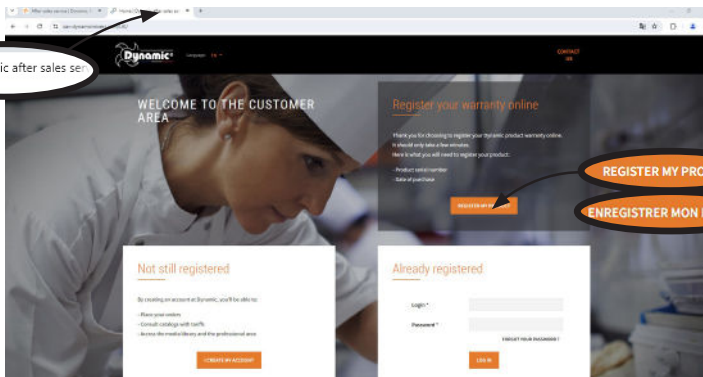
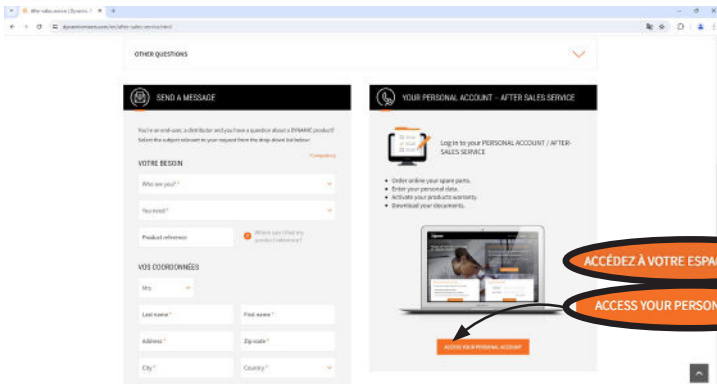
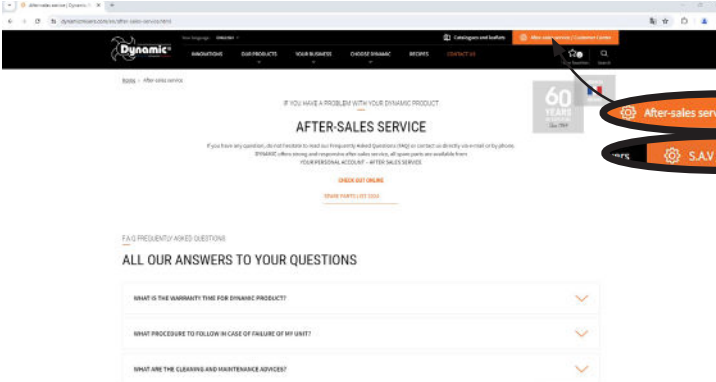
UNE NOUVELLE ALTERNATIVE POUR
VOS PRÉPARATIONS DYNAMIC

www.dynamicmixers.com

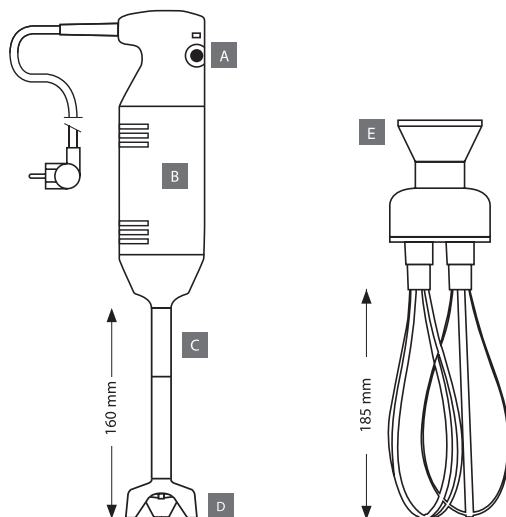
www.dynamicmixers.com



ENREGISTREZ VOTRE PRODUIT EN LIGNE
/ REGISTER YOUR PRODUCT ONLINE



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



- A** Gâchette / Control Lever / Druckschalter / Interruttore / Tecla de mando / Blokkagehendel / Gatilho / Liipaisin
- B** Moteur / Motorblock / Motor / Motore / Motor / Motor / Motor / Moottori
- C** Tube de plongée en acier inox alimentaire / Stainless steel mixer tube / Mixerfuß, Tauchrohr aus rostfreiem, lebensmittel- verträglichem Edelstahl / Tubo di immersione in acciaio inox alimentare / Tubo y campana en acero inox / Rvs mixerstaaf / Tubo de imersão em aço inoxidável alimentar / Uppopotki, elintarvikelaatuista ruostumatonta terästä
- D** Cloche en acier inox alimentaire / Stainless steel guard / Schutzglocke / Campana in acciaio inox / Campana de protección / Mixerkop in rvs / Capa em aço inoxidável alimentar / Kupu, elintarvikelaatuista ruostumatonta terästä
- E** Boîte-fouet / Whisk / Rührbesen / Frusta / Batidora / Garde / Caixa-batedor / Vatkaikotelo

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

Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión / Spannung / Corrente / Jännite : 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 :
..... 220/240V-220W

Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones / Snelheid / Velocidade / Nopeus :

Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laakerilla 190 - 160 - Dynashake : 0 - 13000 tr/mn
Fouet - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkaikotelo : 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
accessorio / Lengte van het accessoire / Comprimento do acessório / Pituus lisävarusteen :

Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laakerilla - 160 - blender 160mm
Fouet - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkaikotelo 185mm

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
Fouet - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkaikotelo 420mm

Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso / Gewicht / Peso / Paino :

Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laakerilla - 160 1kg
Fouet - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkaikotelo 1,3kg

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 / Ruído / Geluidsniveau / Nivel de
pressão acústica / Akustisen paineen : 60 dB

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.

Débrancher l'appareil pour changer d'accessoire.

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



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

Ces appareils sont destinés à être utilisés dans des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants,

de cantines, d'hôpitaux et d'entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue de denrées alimentaires.

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

UTILISATION

• 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, brunoises, épinards, salades, choux hachés, pâtes à crêpes, sauces mayonnaise, etc.

• Utilisation du pied fouet :

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

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

FONCTIONNEMENT

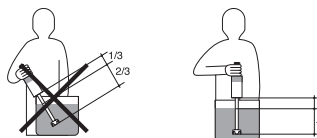
Visser l'accessoire sur le bloc-moteur jusqu'à la butée. Tenir le mixeur par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gâchette A (sans appuyer).

Appuyer maintenant sur la gâchette A, l'appareil est en marche. Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette A.

• 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.

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 pas nettoyer le bloc-moteur au jet d'eau.

Ne jamais immerger le bloc-moteur dans l'eau.

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

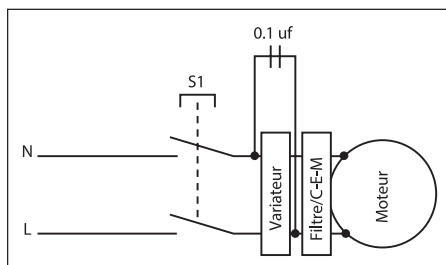
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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 ET GARANTIE

Attestons que l'appareil mixeur est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 60335-2-64.



• 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
+33 (0)2 51 63 02 72
contact@dynamicmixers.com

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.

Le fabricant s'engage à conserver pendant 15 ans en moyenne après l'achat, toutes les pièces détachées techniques de la majorité de ses produits.

• 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.

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. 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 applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food. That appliance has not to be not be cleaned with a water jet or a steam cleaner.

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. 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 whisk attachment:

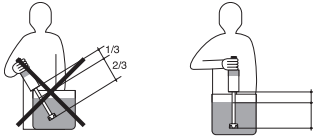
Dough, creams, light purees can easily be prepared for example:

- 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.

OPERATION

Screw the accessory onto the motorblock until it stops. Hold the MIXER by the grip in one hand with a finger on trigger (A) (without pressing). Then press the trigger (A), the appliance will run. To stop the appliance, release the trigger (A). 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.**

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).

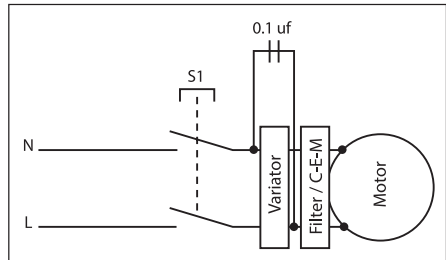
- That the blades are sharp. Replace the blade if necessary.

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

ELECTRIC REQUIREMENTS

The mixer is 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 EN 60335-2-64:



• 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 :

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex -
FRANCE
+33 (0)2 51 63 02 72
export@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 manufacturer undertakes to keep all technical spare parts for most of its products for an average of 15 years after purchase.

EN

ACHTUNG

DE

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. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Akku, bevor sie es reinigen.

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

Zum Auswechseln von Zubehörteilen das Gerät vom Stromnetz trennen.

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.

Diese Geräte sind zur Nutzung für kommerzielle Zwecke vorgesehen, beispielsweise in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handelsbetrieben wie Bäckereien, Metzgereien etc., jedoch nicht für die kontinuierliche Lebensmittelproduktion. Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahloder Dampfreiniger gereinigt werden.



« Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt: Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800qm, die regelmäßig Elektro und Elektronikgeräte verkaufen, sind

außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

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 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, CrepeTeig, geschlagenen Käse, Mayonnaise, etc. herstellen.

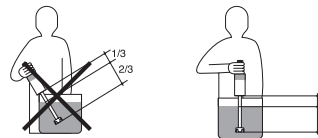
BETRIEB

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 (A) (ohne darauf zu drücken). Drücken Sie nun auf die Starttaste (A); das Gerät ist nun in Betrieb. Um das Gerät auszuschalten, lassen Sie die Starttaste (A) 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 ein-tauchen).



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

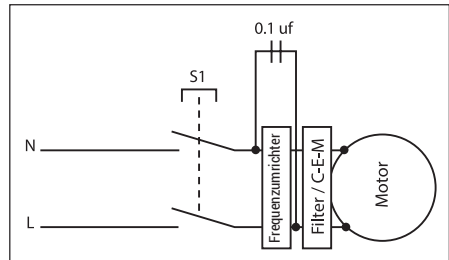
Folgendes sollte regelmäßig überprüft werden:

- Der Zustand des Netzkabels des Ladegeräts (die Kupferdrähte des Kabels dürfen nicht sichtbar sein).
- Der Zustand der Anschlusshülsen des Ladegeräts und des Mixers
- 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 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



KONFORTMITÄTSBESCHEINIGUNG CE KUNDENDIENST UND GARANTIE

Hiermit bescheinigen wir das der Mixer von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entsprechen : EN 60335-2-64.



- **Kundendienst und Garantie :**

Im Falle einer Funktionsstörung des mixers 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 FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex -
FRANCE
+33 (0)2 51 63 02 72
export@dynamicmixers.com

- **Garantie:**

Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kauf-datum. Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen und mecha-nischen 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. Bei einer Fehlfunktion des Mixers wenden Sie sich bitte an den Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt zur Reparatur an uns.

Der Hersteller verpflichtet sich, alle technischen Ersatzteile für die meisten seiner Produkte durchschnittlich 15 Jahre nach dem Kauf vorzuhalten.

ATENCIÓN

Sólo deberá ponerlo en marcha cuando el cuchillo esté sumergido. Apagar el aparato antes de retirar líquido.

Apagar el aparato antes de limpiarlo. Evitar que entre líquido en el motor durante la utilización o limpieza.

Desenchufar el aparato antes de efectuar el cambio de accesorio. En caso de inmersión accidental del bloque motor, desenchufar inmediatamente el cable eléctrico para evitar todo riesgo de electrocución.



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

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

panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de productos alimentarios. Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua ni limpiador a vapor.

UTILIZACIÓN

• Funcionamiento triturador :

Con su único cuchillo, realiza la mayoría de las preparaciones. Se ha estudiado para trabajar pequeñas cantidades. Permite elaborar y emulsionar las salsas. Permite triturar y mezclar pequeñas cantidades de excelentes sopas cremosas, pero igualmente: sopas de pan, macedonias de verduras, espinacas, ensaladas, coles picadas, masas de crepes, salsas mayonesas, etc.

• Funcionamiento batidora:

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

- De 2 a 12 claras de huevo que se blanquearán lentamente y se terminarán a gran velocidad para garantizar una abundancia y mantenimiento incomparable.
- Del mismo modo, trabajará sin ningún problema: bizcochos, pastas de almendra, merengues, cremas de mantequilla, soufflés, chantillí, cremas y distintas salsas, masas para crepe, quesos batidos, mayonesas...

FUNCIONAMIENTO

Atornille el accesorio en el bloque del

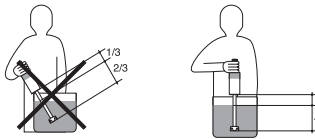
motor hasta que se detenga. Sujetar la BATIDORA por el mango con una mano, colocando un dedo sobre el gatillo (A) (sin pulsar). Pulsar ahora el gatillo (A), el aparato se pone en marcha. Para detener el aparato, soltar el gatillo (A).

• **Precauciones de utilización del aparato:**

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

Después de cada utilización desenchufar la toma del aparato.

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



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

LIMPIEZA

La limpieza del aparato puede efectuarse con una esponja o un paño ligeramente húmedo. Para limpiar el interior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo de inmersión y su campana con agua durante 3 segundos.

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



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



**NO LIMPIAR NUNCA el aparato con chorro de agua.
NO SUMERGIR NUNCA el bloque motor en un líquido.**

MANTENIMIENTO

Se recomienda comprobar periódicamente:

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

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

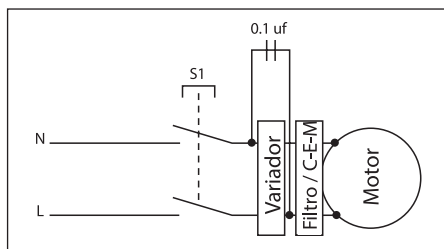
CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato DYNAMIC de clase II (con

doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal es antiparasitario.

La instalación deberá estar protegida con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A. Prever un enchufe 10/16A monofásico normalizado. Comprobar la concordancia entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la chapa descriptiva del cargador

ESQUEMA ELÉCTRICO



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD SERVICIO, POSTVENTA Y GARANTIA

Certificamos que el aparato es conforme a las exigencias esenciales de la Norma EN 60335-2-64.



• Servicio, postventa y garantía:

Si su dispositivo no funciona correctamente, póngase en contacto con su distribuidor

para que le asesore. En la mayoría de los casos, él podrá ayudarle, pero si no es así, envíenos su dispositivo en un embalaje muy resistente a la siguiente dirección:

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

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

FRANCIA

+33 (0)2 51 63 02 72

export@dynamicmixers.com

• Garantía:

Este aparato tiene una garantía de un año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía DYNAMIC cubre íntegramente las piezas de recambio y la mano de obra. La garantía incluye la sustitución de cualquier pieza defectuosa, pero no cubre: roturas debidas a golpes o caídas, deterioros causados por un uso indebido, errores de corriente o el incumplimiento de las condiciones de uso indicadas en el manual de instrucciones.

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

El fabricante se compromete a mantener todas las piezas de repuesto técnicas para la mayoría de sus productos durante un promedio de 15 años después de la compra.

ATTENZIONE

Mettere in moto unicamente quando il coltello è immerso.

Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere il liquido.

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

Non fare penetrare liquidi nel motore prima dell'utilizzo o della pulizia. Scollegare la spina dalla corrente prima di cambiare l'accessorio. In caso d'immersione accidentale del blocco motore, fare attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la presa di corrente dell'apparecchio.



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

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

e imprese commerciali come panetterie, macellai, ecc., ma non per la produzione continua di prodotti alimentari. Questa unità non deve essere pulita con getti d'acqua o pulitori a vapore.

UTILIZZO

• Funzionamento mixer:

Grazie al suo coltello unico, realizza la maggior parte delle preparazioni. studiato per lavorare piccole quantità. Permette di realizzare emulsioni e salse. Permettere di macinare e mescolare per realizzare in piccole quantità eccellenti creme di verdure vellutate, ma anche: pancotti, brunoise, spinaci, insalate, cavoli tritati, crêpes, maionese, ecc.

• Funzionamento frusta:

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

- Da 2 a 12 bianchi d'uovo montati a neve la cui lavorazione sarà effettuata dapprima a bassa velocità e terminata a grande velocità per assicurare una densità ed una tenuta incomparabile.
- Ugualmente potete preparare con facilità : pandispagna, pasta di mandorle, pastella per crepes, meringhe, creme al burro, soufflé, crema chantilly, salse, creme di formaggio, maionese.

FUNZIONAMENTO

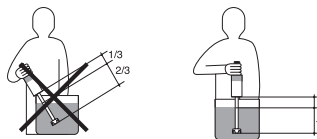
Avvitare l'accessorio sul blocco motore fino all'arresto. Tenere il MISCELATORE per

il manico con una mano, mettendo un dito sul pulsante (A) (senza premere). Premere ora il pulsante (A), l'apparecchio si mette in moto. Per arrestare l'apparecchio, rilasciare il pulsante (A).

• **Precauzioni d'uso dell'apparecchio:**

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

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



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

MANUTENZIONE

La pulizia dell'apparecchio può effettuarsi con una spugna o un panno leggermente umido. Per pulire l'interno della campana, far funzionare l'apparecchio con il tubo d'immersione e la sua campana in acqua pulita per 3 secondi.

Pulizia della base in acqua pulita se

necessario con un detersivo per piatti. Attenzione questo prodotto comprende una lama in movimento, prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia, rischio di tagliarsi.



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



NON PULIRE MAI l'apparecchio sotto un getto d'acqua. NON IMMERGERE MAI il blocco motore in un liquido.

PULIZIA

È consigliabile verificare periodicamente:

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

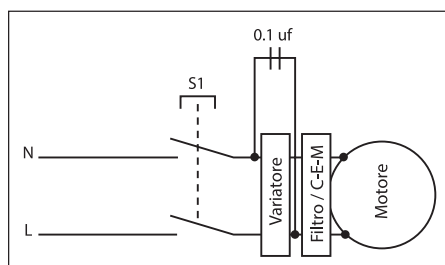
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da persone qualificate per evitare qualsiasi rischio.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra. Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'impianto dev'essere protetto da un interruttore differenziale e un fusibile di calibro 10 A. Prevedere una presa di corrente da 10/16 A monofase normalizzata.

Verificare la corrispondenza tra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta delle caratteristiche del caricabatterie.

SCHEMA ELETTRICO



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' SERVIZIO ASSISTENZA E GARANZIA

Dichiariamo che l'apparecchio mixer è rispondente alle esigenze essenziali della norma EN 60335-2-64.



• Garanzia:

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

Istruzioni per la riparazione del vostro apparecchio:

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.
518 rue Léo Baekeland - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex -
FRANCIA
+33 (0)2 51 63 02 72
export@dynamicmixers.com

Le spese di trasporto dell'apparecchio fino al centro di assistenza sono a carico dell'utilizzatore.

Il produttore si impegna a conservare tutti i pezzi di ricambio tecnici per la maggior parte dei suoi prodotti per un periodo medio di 15 anni dopo l'acquisto.

IT

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.

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. 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 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, botercrèmes, soufflés, Chantillyroom, diverse crèmes en sauzen, pannenkoekendeeg, opgeklopte kaas, mayonaise...

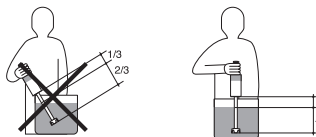
WERKING

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 A-knop (zonder te duwen). Druk nu op de A-knop om het toestel in

werking te stellen. Laat de A-knop los om te stoppen.

Vorzorgsmaatregelen:

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 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:

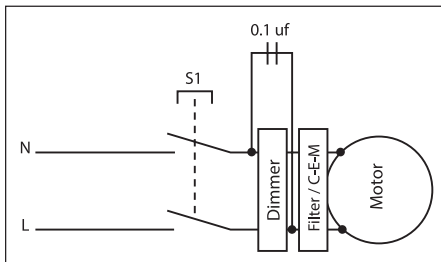
- De goede staat van het netsnoer (de koperen draden van het snoer mogen niet zichtbaar zijn).
- De dichting van de staaf (visuele controle van de pakking na het verwijderen van het mes).
- De messnede. Vervang het mes indien nodig.

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 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.

ELEKTRISCH SCHEMA



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.

• 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:

Elk geretourneerd apparaat moet Port betaald worden opgestuurd.

De fabrikant verbindt zich ertoe alle technische reserveonderdelen voor de meeste van zijn producten gedurende gemiddeld 15 jaar na aankoop op te slaan.

NL

CERTIFICAAT VAN OVEREENSTEMMING- DIENST NA VERKOOP - GARANTIE

Wij verklaren dat het mixtoestel voldoet aan de essentiële eisen van EN 60335-2-64.



• 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

e-mail : export@dynamicmixers.com

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

ATENÇÃO

Ligar apenas quando a lâmina está imersa. Desligar antes de retirar o aparelho do líquido. Desligar e retirar da ficha antes de limpar o aparelho. Não deixar líquido entrar para o motor durante a utilização ou limpeza. Desligar o aparelho para substituir o acessório. Cuidado com o perigo de eletrocussão, desligar imperativamente a tomada de corrente do aparelho.



Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão e tenham sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças sem vigilância. Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo nas cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e empresas comerciais tais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção continuada de alimentos. Este aparelho não deve ser limpo com um jato de água ou uma máquina de limpeza a vapor.

UTILIZAÇÃO

• Utilização do pé triturador:

Com a sua única lâmina, realiza vários preparados. Foi concebido para trabalhar pequenas quantidades. Permite realizar e emulsionar molhos. Permite triturar e misturar em pequenas quantidades excelentes sopas, cremes, mas também: açordas, brunoises, espinafres, saladas, couves picadas, massa de crepes, maioneses, etc.

• Utilização do pé batedeira:

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

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

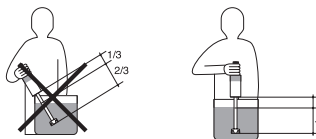
FUNCIONAMENTO

Enrosque o acessório no bloco do motor até parar. Segurar o TRITURADOR pela pega com uma mão, colocando um dedo sobre o gatilho A (sem pressionar). Pressionar agora o gatilho A para colocar o aparelho em funcionamento. Para parar o aparelho, libertar o gatilho A.

• Precauções de utilização :

Nunca colocar em funcionamento o aparelho a vácuo, sem recipiente. Após utilização, desligar a ficha do aparelho.

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



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

MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho pode ser efetuada com uma esponja ou um pano ligeiramente húmido. Para limpar o interior da campânula, colocar em funcionamento o aparelho com o tubo de imersão e respetiva campânula, em água limpa durante 3 segundos. Lavar o pé com água limpa e se necessário com detergente da louça.



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



NUNCA limpar o aparelho com jato de água.

NUNCA imergir o bloco motor num líquido.

MANUTENÇÃO

Convém verificar periodicamente:

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

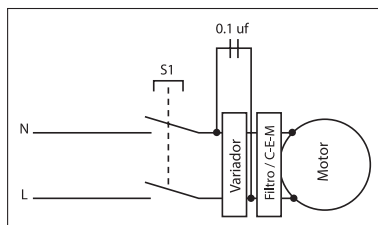
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pela sua assistência pós-venda ou por pessoas com habilitações semelhantes, de forma a evitar qualquer perigo.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

A instalação deverá ser protegida por um disjuntor diferencial e um fusível de calibre 10 A. Prever uma tomada de corrente 10/16 A monofásica normalizada. Verificar a correspondência entre a tensão da rede elétrica e o valor indicado na placa característica do aparelho.

ESQUEMA ELÉTRICO



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA GARANTIA

Certificamos que o aparelho triturador está em conformidade com as exigências essenciais da norma EN 60335-2-64.



• Assistência pós-venda e garantia:

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

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

+33 (0)2 51 63 02 72
export@dynamicmixers.com

Este aparelho tem garantia de um ano a partir da data de compra, contra qualquer defeito de fabrico. A garantia DYNAMIC cobre, na totalidade, peças e mão-de-

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

• Instruções para a reparação do seu aparelho:

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

Qualquer devolução do aparelho deve ser efetuada mediante Portes pagos.

PT

HUOMIO

Älä käynnistä laitetta, jos terää ei ole upotettu valmisteseeseen. Sammuta laite, ennen kuin otat sen pois nesteestä. Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta ennen puhdistusta. Älä anna nesteen päästä moottorin sisään, kun käytät tai puhdistat laitetta. Irrota laite pistorasiasta, kun vaihdat lisävarusteita. Huomio, sähköiskun vaara, irrota laite ehdottomasti virtalähteestä.



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

Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai sellaiset henkilöt, joilla on fyysisiä, aistimellisia tai henkisiä puutteita tai joilla ei ole käyttökokemusta tai tietoja, jos he ovat muiden valvonnassa tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Käyttäjälle kuuluvaa hoitoa ja huoltoa ei saa antaa lasten tehtäväksi. Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa käytöissä esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden keittiöissä sekä yrityksissä, kuten leipomoissa, lihakaupoissa jne. mutta ei elintarvikkeiden jatkuvaan valmistukseen. Tätä laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla tai höyrypesurilla.

KÄYTTÖ

• Sauvasekoittimen käyttö :

Sekoitin tekee ainutlaatuisen teränsä ansiosta useita erilaisia valmisteita. Se on suunniteltu toimimaan pienten määrien valmistuksessa. Sen avulla voi valmistaa ja emulgoida kastikkeita. Sen avulla voi jauhaa ja sekoittaa pienen keittomäärän ja myös palsternakkaa, kasviskuutioita, pinaattia, salaatteja, silputtua kaalia, räiskäletaikinaa, majoneesikastiketta jne...

• Sauvavispilän käyttö :

Voit valmistaa vaivatta taikinaa, vanukkaita, soseita ja erityisesti:

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

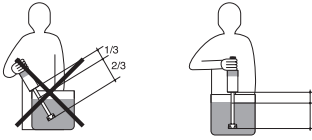
TOIMINTA

Ruuvaa lisälaite moottorilohkoon, kunnes se pysähtyy. Pidä SEKOITINTA yhdellä kädellä kahvasta ja laita sormi liipaisimelle A (painamatta sitä). Paina sitten liipaisinta A, laite käynnistyy.

Laitteen sammuttamiseksi on liipaisin A päästettävä ylös.

• Käyttövaroituksia :

Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä astian ulkopuolella. Käytön jälkeen laite on irrotettava virransyötöstä. Parhaan tehon saamiseksi suosittelemme pitämään laitetta pystyssä, että suojakupua ei lasketa kattilan pohjaan, kuten alla olevissa kuvissa on esitetty (2/3 uppoputkesta).



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

HOITO

Laitte puhdistetaan kevyesti kostutetulla sienellä tai kankaalla

Kuvun sisustan puhdistamiseksi laitetta on käytettävä sen uppoputken ja kuvun kanssa puhtaassa vedessä 3 sekunnin ajan. Puhdista sauva puhtaalla vedellä ja lisää tarvittaessa astianpesuainetta.



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



ÄLÄ KOSKAAN puhdistaa laitetta vesisuihkulla. ÄLÄ KOSKAAN upota moottorilohkoa nesteeseen.

HUOLTO

Seuraavat on suositeltava tarkastaa säännöllisesti:

- Sähköjohdon hyvä kunto (kuparijohdot eivät saa olla näkyvissä)
- Uppoputken tiiviys (tiivisteiden silmävarainen tarkastus, kun terä on irrotettu)
- Terän terävyys. Vaihda veitsi tarvittaessa.

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

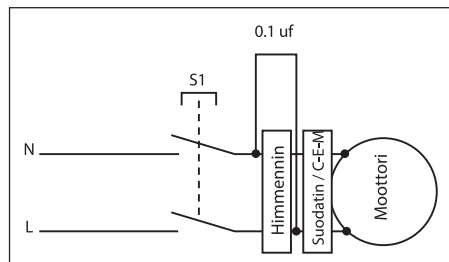
SÄHKÖLIITÄNTÄ

Tämä luokan II (kaksoiseristys) laite saa yksivaiheista vaihtovirtaa eikä se vaadi maadoitusta. Moottori on yleistyypinen ja varustettu loisivirran estolla. Laitteiston tulee olla suojattu vikavirtakatkasijalla ja 10 A:n sulakkeella.

Varaa yksivaiheinen normalisoitu 10/16 A pistoke.

Varmista, että sähköverkko vastaa laitteen arvokilvellä ilmoitettua arvoa.

SÄHKÖPIIRROS



VASTAAVUUSVAKUUTUS JÄLKIMYYNTIPALVELU TAKUU

Me vakuutamme, että tämä sekoitin täyttää keskeiset vaatimukset normissa EN 60335-2-64.



• Jälkimyyntipalvelu ja takuu :

Joslaite ei toimi normaalisti tai siinä on toimintahäiriötä, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähetä se seuraavaan osoitteeseen:

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex
FRANCE
+33 (0)2 51 63 02 72
export@dynamicmixers.com

Tämä laite on varustettu takuulla, joka kattaa kaikki valmistusviat. DYNAMIC-takuu kattaa osat ja työn. Takuu koskee viallisten osien vaihtamista, mutta se ei korvaa putoamisen tai kolhun aiheuttamia vahinkoja tai epänormaalin käytön, virheellisen sähköliitännän tai näiden käyttöohjeiden määräysten laiminlyönnistä aiheutuneita vaurioita.

• Ohjeita laitteen korjaamiseksi :

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

Kun laite palautetaan, sen postimaksun tulee olla maksettu.

Valmistaja sitoutuu säilyttämään kaikki tekniset varaosat useimmille tuotteilleen keskimäärin 15 vuoden ajan ostopäivästä.

FR

PROCÉDURE POUR LE DÉMONTAGE DU PIED

- 1- Démontage de la cloche
- 2- Démontage de l'arbre de transmission

EN

PROCEDURE FOR THE DISMANTLING OF THE FOOT

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

DE

VORGEHENSWEISE ZUM ABNEHMEN DES FUSSES

- 1- Zerlegung der Glocke
- 2- Zerlegung der Antriehwelle

IT

PROCEDURA PER LO SMONTAGGIO DEL PIEDE

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

ES

PROCEDIMIENTO PARA EL DESMONTAJE DEL PIE

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

NL

PROCEDURE VOOR HET DEMONTEREN VAN DE MIXERVOET

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

PT

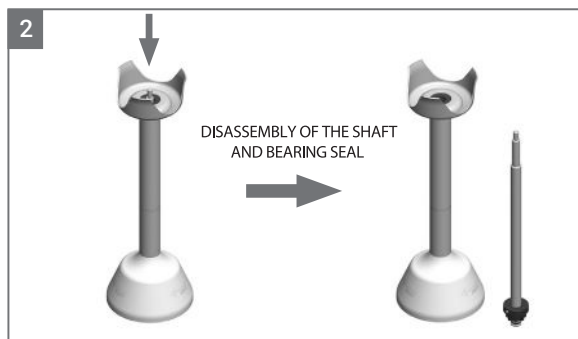
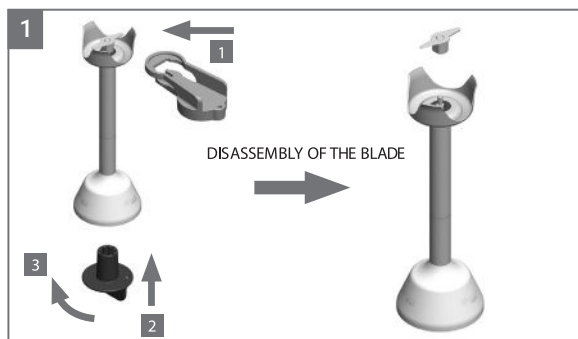
PROCEDIMENTO PARA A DESMONTAGEM DO PÉ

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

FI

SEKOITINVARREN IRROTUS

- 1- Kuvun irrotus
- 2- Voimansiirtoakselin irrotus





DYNAMIC FRANCE

518 rue Léo Baeland
85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE

Tel. +33 (0)2 51 63 02 72

e-mail : contact@dynamicmixers.com

www.dynamicmixers.com



Document non contractuel - Dans un souci d'évolution, nos produits et accessoires peuvent être modifiés.
Conception Dynamic - RCS ANGERS B362 916 671 - Edition MARS 2016. Crédits Photos : Dynamic.