

Master MX410



FR Notice d'utilisation et d'entretien

EN User Guide

DE Bedienungs und Wartungsanleitung

IT Istruzioni d'uso e manutenzione

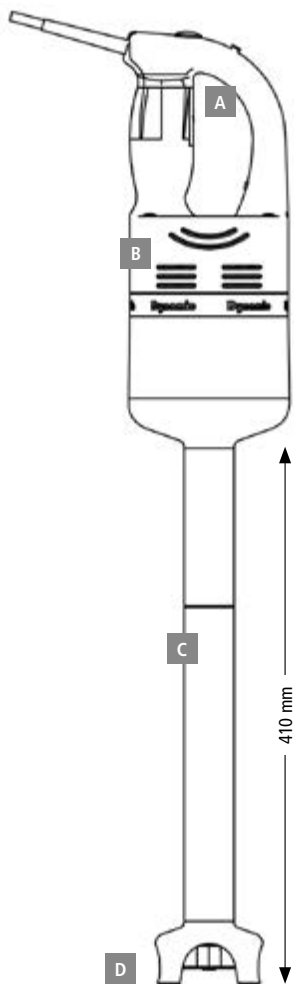
ES Instrucciones de utilización y mantenimiento

NL Gebruiksaanwijzing

PT Manual de utilização e de manutenção

FI Käyttö- ja hoito-ohje

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



A Gâchette / Control Lever / Druckschalter / Interruttore / Tecla de mando (G) / 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 / Uppoputki, 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

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

- Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión / Spanning / Corrente / Jännite : 110/120V - 220/240 V - 50-60Hz.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia / Vermogen / Potência / Teho : 110-120V -2,9A / 220-240V - 600W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones / Snelheid / Velocidade / Nopeus : 10500 trs / mn - 10500 RPM
- Temps d'utilisation préconisé / Recommended usage time / Empfohlene Verwendungsdauer / Tempo di utilizzo previsto / Recomendar un tiempo de utilizacion / Aanbevolen gebruikstijd /
Tempo de utilização previsto / Suositeltu käyttöaika : 5-20 mn
- Longueur du pied / Accessory length / Länge des Zubehör / Lunghezza dell'accessorio / Largo del accesorio / Lengte van het accessoire / Comprimento do acessório / Pituus lisävarusteen :
..... 410mm - 16"
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total / totale lengte / comprimento total / kokonaispituus 720mm - 30"
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso / Gewicht / Peso / Paino : 3.5kg - 7,7Lbs
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento / Dubbele isolatie / Isolamento duplo / Kaksoisieritys
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruido / Geluidsniveau / Nivel de pressão acústica / Akustisen paineen : 70 dB

Notice d'utilisation et d'entretien

Master MX410

ATTENTION

Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.

Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.

Eteindre et débrancher avant de nettoyer l'appareil.

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

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

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

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

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

Il a été étudié pour travailler dans des récipients jusqu'à 100 litres.

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

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

FONCTIONNEMENT

Brancher la prise de l'appareil.

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.

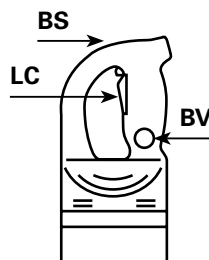
Pour arrêter l'appareil, appuyer et relâcher le levier de commande.

• Précautions d'emploi :

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

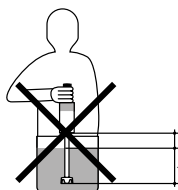
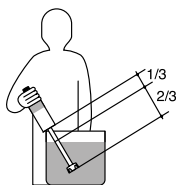
Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.

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



Notice d'utilisation et d'entretien Master MX410

FR



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**.

User guide Master MX410

WARNING

Never operate your mixer without being immersed in liquid.

Turn off the appliance before removing from liquid.

After using it, unplug the machine.

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

For detachable mixers, disconnect machine when changing accessories.

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

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

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

These appliances are intended to be used for commercial 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.

Double insulation : when servicing, use only identical replacement parts .

USE

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.

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

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

OPERATION

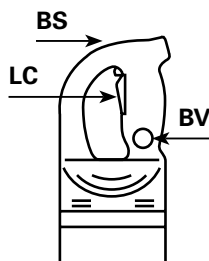
Plug your mixer into an electrical outlet. A red power indicator light will come on indicating that your mixer is ready to be used.

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 (G).



•Precautions for the use of the appliance:

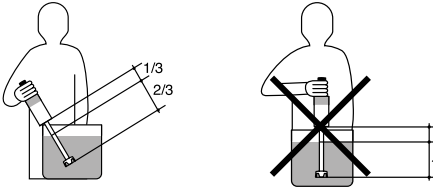
Never run the appliance outside a recipient.

After each use unplug the appliance.

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

User guide Master MX410

EN



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.

Bedienungs und Wartungsanleitung

Master MX410

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 Mixtabes, 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.

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 Wasserstrahl- oder Dampfreiniger gereinigt werden.

VERWENDUNG

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

Die Modelle wird zur Verarbeitung von Mengen von 100 Liter konstruiert.

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

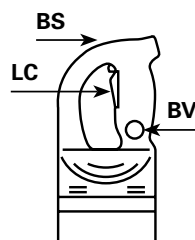
Dieses Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln zu verwenden; möchten Sie es anderweitig verwenden, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

BETRIEB

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

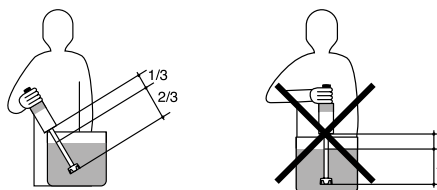
Master MX410

• 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!

NIEIMALS das Gerät unter fließendem Wasser reinigen.

NIEIMALS 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.

KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG CE KUNDENDIENST UND GARANTIE

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

• Kundendienst und Garantie:

Im Falle einer Funktionsstörung des 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)07851 / 886 45-32

e-mail : info@dynamic-professional.de

• Garantie:

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

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

Für die Gültigkeit der Garantie muss die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt 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.

DE

Istruzioni d'uso e manutenzione

Master MX410

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.

Per i modelli smontabili, 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

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

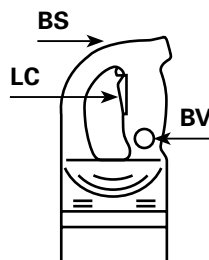
E' stato studiato per lavorare in pentole fino a 100 litri.

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

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

FUNZIONAMENTO

Premere su pulsante di sicurezza (BS) e contemporaneamente premere la leva di comando (LC). L'apparecchio è ora in funzione. Potete rilasciare il pulsante di sicurezza (BS).



Se desiderate che l'apparecchio rimanga in funzione continua, mettere in marcia come sopra e premere il pulsante di funzione continua (BV), rilasciare la leva (BS) e rilasciare il pulsante (BV). Ora l'apparecchio funzionerà in continuo.

Per fermare l'apparecchio, è sufficiente premere e rilasciare la leva di comando (LC). Regolare la velocità con il variatore di velocità.

•Precauzioni d'uso dell'apparecchio:

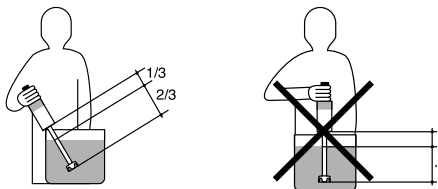
Non fare mai funzionare l'apparecchio a vuoto, fuori recipiente.

Istruzioni d'uso e manutenzione

Master MX410

Dopo ogni utilizzo scollegare il cavo dell'apparecchio.

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



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

MANUTENZIONE

La pulizia dell'apparecchio può effettuarsi con una spugna o un panno leggermente umido.

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

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

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

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

NON IMMERGERE MAI il blocco motore in un liquido.

PULIZIA

È consigliabile verificare periodicamente:

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

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

COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

L'impianto dev'essere protetto da un interruttore differenziale e un fusibile di calibro 10 A.

Prevedere una presa di corrente da 10/16 A monofase normalizzata.

Verificare la corrispondenza tra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' SERVIZIO ASSISTENZA E GARANZIA

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

• Garanzia:

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

Per essere valido, il certificato di garanzia dovrà essere:

- 1- certificato dal venditore (data e timbro)
- 2- unito all'apparecchio in caso di riparazione in garanzia.

• Istruzioni per la riparazione del vostro apparecchio:

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

MELCOM S.R.L.

Via Sommacampagna, 20/L

37137 VERONA (ITALIA)

Tel. 0039-045-8647035 - Fax. 0039-045-8626141

Servizio Assistenza Dynamic

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

IT

Instrucciones de utilización y mantenimiento Master MX410

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.

Para las versiones desmontables, 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

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

Ha sido estudiado para triturar de hasta 100 litros.

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

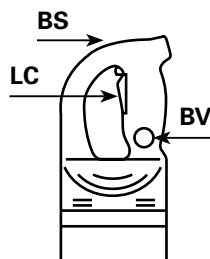
Este aparato debe utilizarse solamente para preparaciones alimenticias: para cualquier otra utilización, gracias por consultarnos.

FUNCIONAMIENTO

Apretar el botón de seguridad (BS) luego apretar el tecla puesta en marcha (LC), el aparato está en marcha, usted puede aflojar el botón de seguridad.

Si usted desea que su aparato funcione sólo, poner en marcha éste, luego apretar el botón de bloqueo (BV). El aparato funciona sólo.

Para parar el aparato, apoyar y aflojar el tecla puesta en marcha.



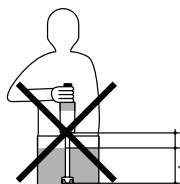
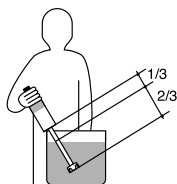
•Precauciones de utilización del aparato:

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

Después de cada utilización desenchufar la toma del aparato.

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

Instrucciones de utilización y mantenimiento Master MX410



Comprobar la concordancia entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la chapa descriptiva del aparato.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD SERVICIO, POSTVENTA Y GARANTIA

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

• Servicio, postventa y garantía:

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

GUERRERO CLAUDE

Polígono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1
08 830 Sant Boi de Llobregat - Barcelona (ESPAÑA)
Tel : +34 93 662 8161 - Fax : +34 93 662 7521
e-mail : info@guerreroclaude.com

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

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

• Garantía:

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

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

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

• Instrucción para la reparación de su aparato:

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

GUERRERO CLAUDE

Polígono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1
08 830 Sant Boi de Llobregat - Barcelona (ESPAÑA)
Tel : +34 93 662 8161 - Fax : +34 93 662 7521
e-mail : info@guerreroclaude.com

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

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.

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

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

No LIMPIAR NUNCA el aparato con chorro de agua.

No SUMERGIR NUNCA el bloque motor en un líquido.

MANTENIMIENTO

Se recomienda comprobar periódicamente:

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

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

La instalación deberá estar protegida con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.

Prever un enchufe 10/16A monofásico normalizado.

ES

Gebruiksaanwijzing Master MX410

OPGELET

Niet inschakelen als het mes is ondergedompeld.

Uitschakelen vooraleer het toestel uit de vloeistof te halen.

Uitschakelen en de voeding ontkoppelen vooraleer het toestel te reinigen.

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

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

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

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

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

houden zonder toezicht.

Deze apparaten zijn bedoeld om te gebruiken in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantes, 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

Dankzij het unieke mes zijn tal van bereidingen mogelijk.

Deze staafwerd ontwikkeld om in recipiënten tot 100 liter te werken.

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

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

WERKING

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.

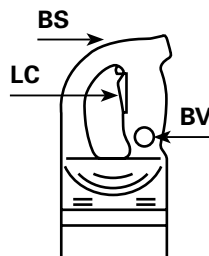
Om het toestel te stoppen schakelt u de vergrendeling van de bedieningshendel uit.

• Voorzorgsmaatregelen:

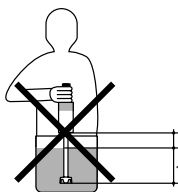
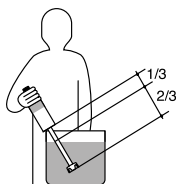
Nooit vrij laten draaien, zonder kom.

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 MX410



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, dompel 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.

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.

NL

Manual de utilização e de manutenção Master MX410

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.

Para as versões desmontáveis, desligar o aparelho para substituir o acessório.

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

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

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

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

Com a sua única lâmina, realiza vários preparados.

Foi concebido para trabalhar em recipientes até 100 litros.

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

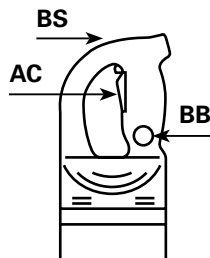
Este aparelho é utilizado unicamente para preparados alimentares: consultar-nos para qualquer outra utilização.

FUNCIONAMENTO

Premir o botão de segurança (BS) e em seguida premir na alavanca de comando (AC), o aparelho está ligado, pode libertar o botão de segurança.

Caso queira que o aparelho funcione sozinho, ligá-lo e premir o botão de bloqueio (BB). O aparelho funciona sozinho.

Para desligar o aparelho, premir e libertar a alavanca de comando.



• Precauções de utilização:

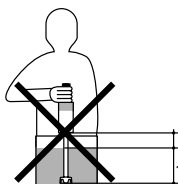
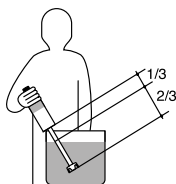
Nunca colocar em funcionamento o aparelho a vácuo, sem recipiente.

Após utilização, desligar a ficha do aparelho.

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

Manual de utilização e de manutenção

Master MX410



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA GARANTIA

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

● Assistência pós-venda e garantia:

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

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

e-mail : contact@dynamicmixers.com

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

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

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

Para ser válido, o talão de garantia deve ser:

- 1- **certificado pelo vendedor (data e carimbo).**
- 2- **anexado ao aparelho em caso de reparação dentro da garantia.**

● Instruções para a reparação do seu aparelho:

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

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

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

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

MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho pode ser efetuada com uma esponja ou um pano ligeiramente húmido.

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

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

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

NUNCA limpar o aparelho com jato de água.

NUNCA imergir o bloco motor num líquido.

MANUTENÇÃO

Convém verificar periodicamente:

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

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

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.

PT

Käyttö- ja hoito-ohje Master MX410

HUOMIO

Älä käynnistä laitetta, jos terää ei ole upotettu valmisteeseen.

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.

Laitteet, joissa on irrotettavia osia, on irrotettava virransyötöstä ennen lisävarusteen vaihtamista.

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, aistimellisiä 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, ruokalo-

den, sairaaloiden keittiöissä sekä yrityksissä, kuten leipomoissa, liha-kaupoissa jne. mutta ei elintarvikkeiden jatkuvaan valmistukseen.

Tätä laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla tai höyrypesurilla.

KÄYTTÖ

Sekoitin tekee ainutlaatuisen teränsä ansiosta useita erilaisia valmisteita.

Se on suunniteltu toimimaan astioissa, joiden koko voi olla jopa 25 litraa.

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

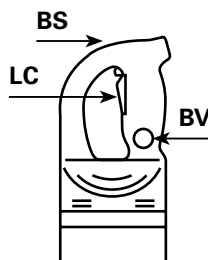
Tätä laitetta saa käyttää vain ruoan valmistamiseen: muun käytön osalta on otettava meihin yhteyttä.

TOIMINTA

Paina turvapainiketta (BS) ja sitten käyttövipua (LC), laite käynnistyy ja voit päästää turvapainikkeen ylös.

Jos haluat, että laite toimii yksin, käynnistä se ja paina sitten lukitus-painiketta (BV). Laite toimii yksin.

Laitteen pysäyttämiseksi on painettava käyttövipua ja vapautettava se.

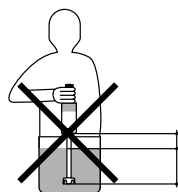
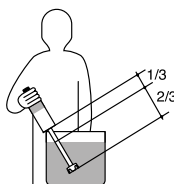


• Käyttövaroituksia:

Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä astian ulkopuolella.

Käytön jälkeen laite on irrotettava virransyötöstä.

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



Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Muut

Käyttö- ja hoito-ohje Master MX410

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 viiltahaavaa.

ÄLÄ KOSKAAN puhdista laitetta vesisuihkulla.

ÄLÄ KOSKAAN upota moottorilohkoa nesteeseen.

HUOLTO

Seuraavat on suositeltava tarkastaa säännöllisesti:

- Sähköjohdon hyvä kunto (kuparijohdot eivät saa olla näkyvissä)
- Uppoputken tiiviyys (tiivisteiden silmävarainen tarkastus, kun terä on irrotettu)
- Terän terävyys

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 su-lakkeella.

Varaa yksivaiheinen normalisoitu 10/16 A pistoke

Varmista, että sähköverkko vastaa laitteen arvokilvellä ilmoitettua arvoa.

VASTAAVUUSVAKUUTUS

JÄLKIMYYNTIPALVELU

TAKUU

Me vakuutamme, että tämä sekoitin täyttää keskeiset vaatimukset normissa EN 12853.

• Jälkimyyntipalvelu ja takuu:

Jos laite ei toimi normaalisti tai siinä on toimintahäiriöitä, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähetä se seuraavaan osoitteeseen:

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

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

e-mail : contact@dynamicmixers.com

Tämä laite on varustettu takuulla, joka kattaa kaikki valmistusvial.

DYNAMIC-takuu kattaa osat ja työn.

Takuu koskee viallisten osien vaihtamista, mutta se ei korvaa putoamisen tai kolhun aiheuttamia vahinkoja tai epänormaalin käytön, virheellisen sähköliittämisen tai näiden käyttöohjeiden määräysten laiminlyönnistä aiheutuneita vaurioita.

Jotta takuutodistus olisi voimassa, sen tulee olla

1- jälleenmyyjän vahvistama (päiväys ja leima).

2- Se täytyy liittää laitteen mukaan takuukorjauksessa.

• Ohjeita laitteen korjaamiseksi:

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

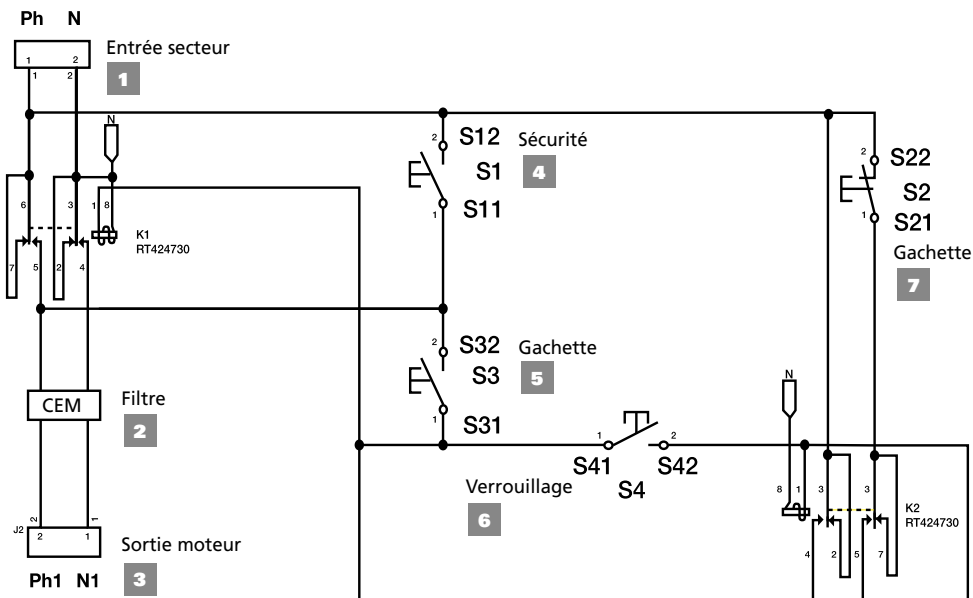
DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

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

Schéma électrique / Electrical diagram / Elektroplan / Schema elettrico / Esquema eléctrico / Elektrisch schema / Esquema elétrico / Sähköpiirros



EN

- 1- Mains input
- 2- Filter
- 3- Motor output
- 4- Security
- 5- Control lever
- 6- Locking system
- 7- Control lever

DE

- 1- Versorgungseingangsspannung
- 2- Filter
- 3- Maschinenabtrieb
- 4- Sicherheit
- 5- Druckschalter
- 6- Verriegelung
- 7- Druckschalter

IT

- 1- Corrente alternata
- 2- Filtro
- 3- Uscite motore
- 4- Sicurezza
- 5- Interruttore
- 6- Bloccaggio
- 7- Interruttore

ES

- 1- Corriente alterna
- 2- Filtro
- 3- Salida del motor
- 4- Seguridad
- 5- Tecla de mando
- 6- Bloqueo
- 7- Tecla de mando

NL

- 1- Ingang voedingskabel
- 2- Filter
- 3- Uitgang motor
- 4- Veiligheid
- 5- Knop
- 6- Vergrendeling
- 7- Knop

PT

- 1- Entrada setor
- 2- Filtro
- 3- Saída motor
- 4- Segurança
- 5- Gatilho
- 6- Bloqueio
- 7- Gatilho

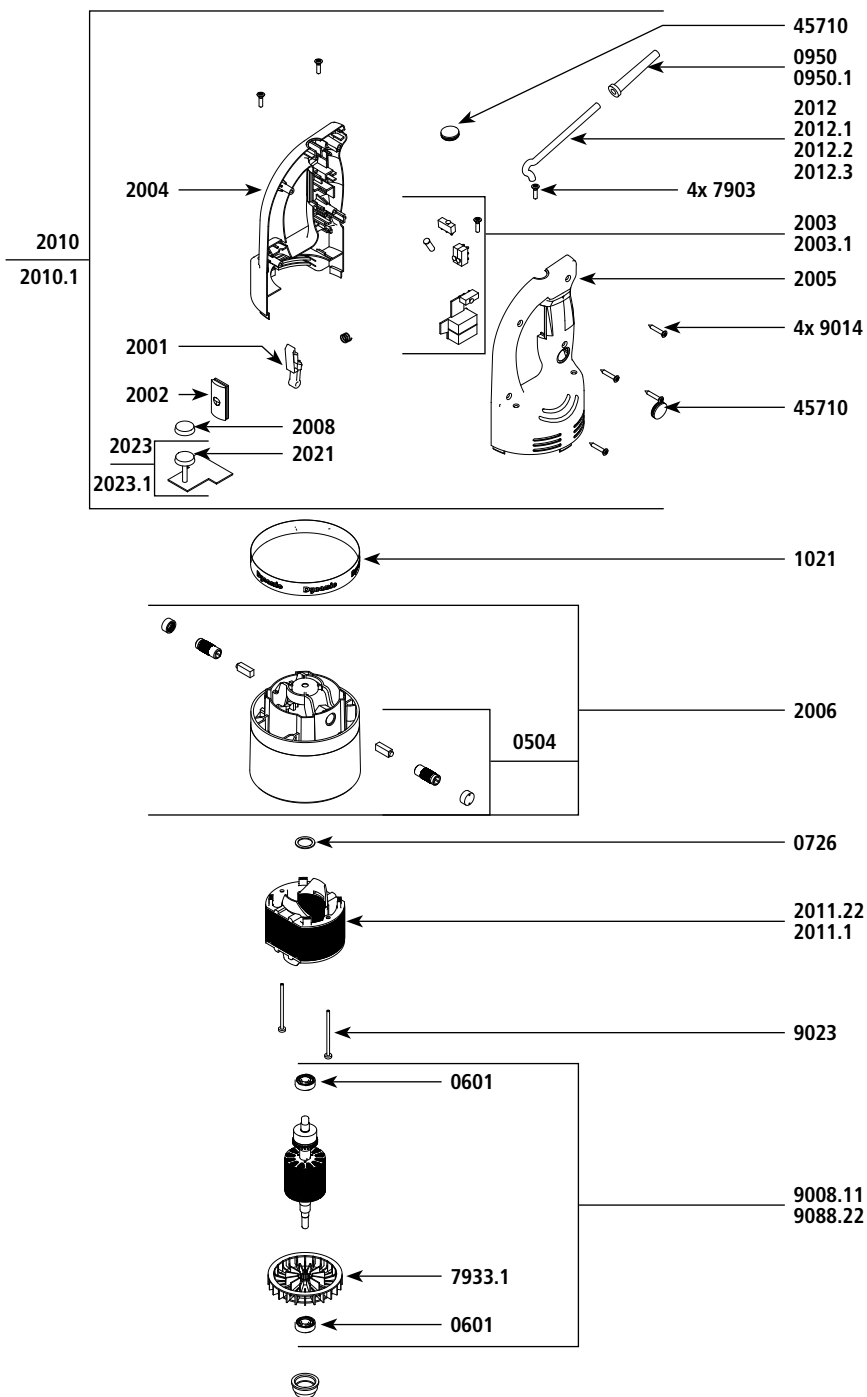
FI

- 1- Verkon sisääntulo
- 2- Suodatin
- 3- Moottorin ulostulo
- 4- Turvasuoja
- 5- Liipaisin
- 6- Lukitus
- 7- Liipaisin

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

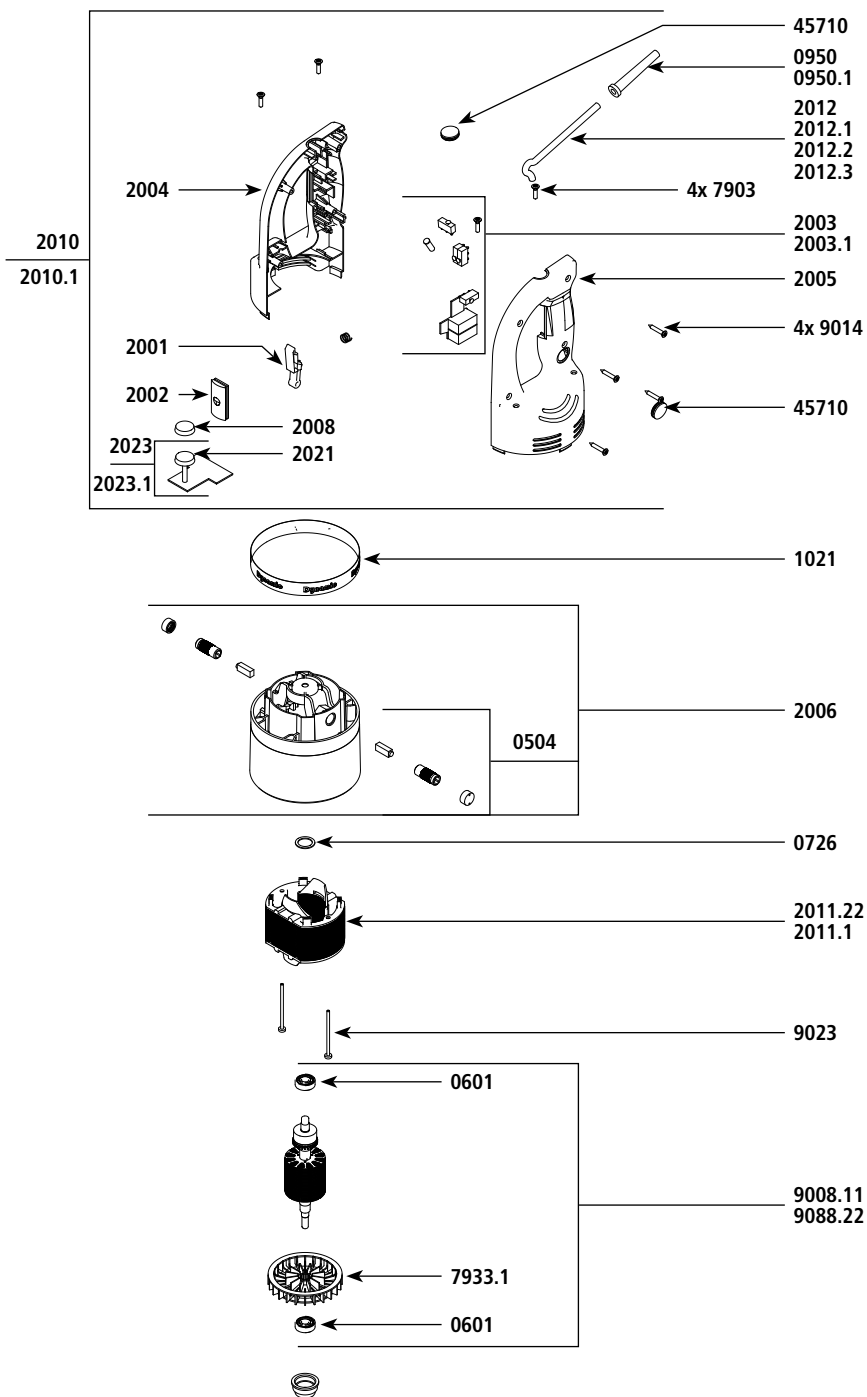
MX004 - Master MX410

	FR	EN	DE	IT
0504	Charbons avec bouchons (la paire)	Carbon brushes (2)	Kohlen (Paar)	Carboncino con tappo (cadauno)
0601	Roulement	Ball bearing	Lager	Cuscinetto a sfera
0726	Rondelle élastique	Squeezing washer	Unterlegscheibe	Rondella elastica
0768	Ressort de sécurité	Safety button, return spring	Sicherheitsfeder	Molla di sicurezza
0862	Support mural	Wall bracket	Wandhalterung	Supporto murale
0950	Passe-fil	Strain relief 220-240 V	Zugentlastung	Gommino passacavo
0999.20	Filtre C.E.M 220-240 V	Filter C.E.M. 220-240 V	Filter C.E.M.	Filtro C.E.M.
1017	Etiquette de sécurité - Attention	Warning label	Sicherheitsetikett - Vorsicht	Etichetta di sicurezza «Warning»
1021	Bande décor "Dynamic"	Dynamic label	Aufkleber "Dynamic"	Striscia decorata Dynamic
1067	Etiquette d'identification 220-240 V	ID label 220-240 V	Typenschild 220-240 V	Etichetta di identificazione (220-240 V)
1068	Etiquette d'identification 110-120 V	ID label 110-120 V	Typenschild 110-120 V	Etichetta di identificazione (110-120 V)
1237	Interrupteur (minirupteur IW2)	Micro switch	Schalter	Microinterruptore
1241	Voyant de mise sous tension 220-240 V	Power on indicator light 220-240 V	Kontrollleuchte 220-240 V	Spia di tensione (220-240 V)
1241.1	Voyant de mise sous tension 110-120 V	Power on indicator light 110-120 V	Kontrollleuchte 110-120 V	Spia di tensione (110-120 V)
2001	Levier de commande	Control lever	Schalterhebel	Leva di comando
2002	Protection du levier de commande	Control lever protector	Schutz für Bedienungsgriff	Gomma protezione leva di comando
2003	Circuit de commande 220-240 V (+ 4 interrupteurs + condensateur)	Circuit board 220-240 V (4 switches + capacitor)	Steuerung - Schalter 220-240 V	Interruttore (circuiti di comando) (220-240 V)
2003.1	Circuit de commande 110-120 V (+ 4 interrupteurs + condensateur)	Circuit board 110-120 V (4 switches + capacitor)	Steuerung - Schalter 110-120 V	Interruttore (circuiti di comando) (110-120 V)
2004	Demi-poignée supérieure	Upper half handle (button side)	Obere Griffhälfte	Mezza maniglia superiore con fori
2005	Demi-poignée inférieure	Lower half handle (label side)	Untere Griffhälfte	Mezza maniglia inferiore con etichetta
2006	Carter supérieur (équipé de porte-charbons)	Motor housing + carbon brush holders	Gehäuseoberteil	Carter superiore completo di portacarboncini
2008	Bouchon variateur	Speed control plug	Knopf für Drehzahlregulierung	Tappo variatore
2010	Poignée complète 220-240 V (cordon, voyant, bouchon, circuit et levier de commande)	Complete handle 220-240 V	Griff komplett 220-240 V	Impugnatura completa (220-240 V)
2010.1	Poignée complète 110-120 V (cordon, voyant, bouchon, circuit et levier de commande)	Complete handle 110-120 V	Griff komplett 110-120 V	Impugnatura completa (110-120 V)
2011.22	Masse 220-240 V (carter équipé de porte-charbons)	Stator 220-240 V (carter + carbon brush holders)	Feldwicklung 220-240V mit Halterung für Kohlen	Massa motore (220-240 V)
2011.1	Masse 110-120 V (carter équipé de porte-charbons)	Stator 110-120 V (carter + carbon brush holders)	Feldwicklung 110-120V mit Halterung für Kohlen	Massa motore (110-120 V)
2012	Cordon d'alimentation 2 fils + cosses 220-240 V après 2002	Power cord 220-240 V > 2002	Kabel 220-240V mit Hülsen (für Geräte ab 2002)	Cavo di alimentazione (220-240 V) modelli dal 2002
2012.1	Cordon d'alimentation 2 fils + cosses 110-120 V après 2002	Power cord 110-120 V > 2002	Kabel 110-120V mit Hülsen (für Geräte ab 2002)	Cavo di alimentazione (110-120 V) modelli dal 2002
2012.2	Cordon UK + cosses après 2002	Power cord (UK) > 2002	Kabel GB	Cavo di alimentazione - UK < 2002
2012.3	Cordon australien + cosses après 2002	Power cord (Australia) > 2002	Kabel AUS	Cavo di alimentazione Australiano < 2002
2021	Molette de variateur	Variable speed knob	Knopf zur Drehzahlregulierung	Pomello del variatore
2023	Variateur 220-240 V	Variable speed circuit board 220-240 V	Drehzahlregulierung 220-240 V	Variatore di velocità 220-240 V
2023.1	Variateur 110-120 V	Variable speed circuit board 110-120 V	Drehzahlregulierung 110-120 V	Variatore di velocità 110-120 V
7903	Vis de tirants (les 4)	Brace screws (4)	Schrauben für Zugstange (4)	Viti dei tiranti (set 4 pezzi)
7910	Couteau émulsionneur + vis	Emulsifying blade	Emulgiermesser	Coltello emulsionatore con vite
7933	Turbine	Fan	Lüfterrad	Turbina
9008.11	Induit 110-120 V	Rotor 110-120 V	Anker (110-120 V)	Indotto motore (110-120 V)
9008.22	Induit 220-240 V	Rotor 220-240 V	Anker (110-120 V)	Indotto motore (110-120 V)
9011	Cordon d'alimentation 2 fils 220-240 V avant 2002	Power cord 220-240 V < 2002	Netzkabel	Cavo di alimentazione (220-240 V) < 2002
9014	Vis de poignée (les 4)	Handle screws (4)	Griffschrauben	Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)
9023	Vis de fixation masse (les 2)	Field brace screws (2)	Schrauben (2 Stück)	Viti di fissaggio massa (2)
9043	Fil électrique pour porte-charbons 220-240 V (les 2)	Carbon brush wires 220-240 V	Verbindungsdrähte für Kohle 220-240V (2)	Filo elettrico per porta carboncini 220-240 V (2)
9143	Fil électrique pour porte-charbons 110-120 V (les 2)	Carbon brush wires 110-120 V	Verbindungsdrähte für Kohle 110-120V (2)	Filo elettrico per porta carboncini 110-120 V (2)
45710	Bouchon de protection (l'unité)	Safety plug	Schalterabdeckung	Tapón de protección



MX004 - Master MX410

Code	SP	NL	PT	FI
0504	Carbones con tapones (los 2)	Koolborstels met doppen (paar)	Carvões com tampas (o par)	Hiilet ja tulpat (pari)
0601	Rodamiento	Lager	Rolamento	Laakeri
0726	Arandela elástica	Veerring	Anilha elástica	Joustoaluslevy
0768	Muelle de seguridad	Veiligheidsveer	Mola de segurança	Turvajousi
0862	Soporte de pared	Wandsteun	Suporte de parede	Seinäkannatin
0950	Pasador cable (220-240 V)	Snoerverloop 220-240 V	Passa-cabo 220-240 V	Johdon läpivienvi 220-240 V
0999.20	Filtro C.E.M.	Filter C.E.M 220-240 V	Filtro C.E.M 220-240 V	Suodatin C.E.M 220-240 V
1017	Etiqueta de seguridad -Cuidado-	Veiligheidsetiket - Opgelet	Etiqueta de segurança - Atenção	Turvatarra - Huomio
1021	Cinta adhesiva "Dynamic"	"Dynamic"-versierband	Faixa decoração «Dynamic»	Koristenauha "Dynamic"
1067	Etiqueta de identificación (220-240 V)	Identificatiegegevens (220-240 V)	Etiqueta de identificação (220-240 V)	Tunnusetiketti (220-240 V)
1068	Etiqueta de identificación (110-120 V)	Identificatiegegevens (110-120 V)	Etiqueta de identificação (110-120 V)	Tunnusetiketti (110-120 V)
1237	Interruptor	Schakelaar (IW2)	Interruptor (microinterruptor IW2)	Katkaisija (minikatkaisija IW2)
1241	Piloto (220-240 V)	Stroomverklikker 220-240 V	Indicador de colocação sob tensão 220-240 V	Virranyhtymän merkkivalo 220-240 V
1241.1	Piloto (110-120 V)	Stroomverklikker 110-120 V	Indicador de colocação sob tensão 110-120 V	Virranyhtymän merkkivalo 110-120 V
2001	Tecla puesta en marcha	Bedieningshendel	Alavanca de comando	Ohjausvipu
2002	Protección tecla puesta en marcha	Veiligheid van de bedieningshendel	Proteção da alavanca de comando	Käyttöövun suoja
2003	Circuito de mando (220-240V)	Bedieningscircuit 220-240 V (+ 4 schakelaars + condensator)	Circuito de comando 220-240 V (+ 4 interruptores + condensador)	Ohjauspiiri 220-240 V (+ 4 katkaisijaa + kondensaattori)
2003.1	Circuito de mando (110-120V)	Bedieningscircuit 110-120 V (+ 4 schakelaars + condensator)	Circuito de comando 110-120 V (+ 4 interruptores + condensador)	Ohjauspiiri 110-120 V (+ 4 katkaisijaa + kondensaattori)
2004	Media carcasse superior	Helft van het bovenste handvat	Meia-pega superior	Kädensijan yläpuoli
2005	Media carcasse inferior (con etiqueta)	Helft van het onderste handvat	Meia-pega inferior	Kädensijan alapuoli
2006	Carter superior	Bovenste carter (met koolborstelhouders)	Cárter superior (equipado de porta-carvões)	Yläkotel (varustettu hiilien kannattimelle)
2008	Tapón variador	Beschermop van variator	Tampa de variator	Himmennin tulpat
2010	Empuñadera completa (220-240 V)	Volledig handvat 220-240 V	Pega completa 220-240 V	Täydellinen kahva 220-240 V
2010.1	Empuñadera completa (110-120 V)	Volledig handvat 110-120 V	Pega completa 110-120 V	Täydellinen kahva 110-120 V
2011.22	Masa (220-240 V)	Massa 220-240 V (behuizing met koolborstelhouders)	Massa 220-240 V (cárter equipado de porta-carvões)	Maatto 220-240V (kotel, joka on varustettu hiilien kannattimelle)
2011.1	Masa (110-120 V)	Massa 110-120 V (behuizing met koolborstelhouders)	Massa 110-120 V (cárter equipado de porta-carvões)	Maatto 110-120 V (kotel, joka on varustettu hiilien kannattimelle)
2012	Cable de alimentación doble hilo (220-240 V) desde 2002	Voedingskabel met 2 draden + kabelschoenen 220-240 V, na 2002	Cabo de alimentação 2 fios + terminais 220-240 V após 2002	Syöttöjohto 2 johdinta + kaapeli-kengät 220-240 V, 2002 jälkeen
2012.1	Cable de alimentación doble hilo (220-240 V) desde 2002	Voedingskabel met 2 draden + kabelschoenen 110-120 V, na 2002	Cabo de alimentação 2 fios + terminais 110-120 V após 2002	Syöttöjohto 2 johdinta + kaapeli-kengät 110-120 V, 2002 jälkeen
2012.2	Cable de alimentación (UK) desde 2002	Kabel voor VK + kabelschoenen na 2002	Cabo UK + terminais após 2002	Johto UK + kaapeli-kengät, 2002 jälkeen
2012.3	Cable de alimentación (Australia) desde 2002	Australische kabel + kabelschoenen na 2002	Cabo australiano + terminais após 2002	Australialainen johto + kaapeli-kengät, 2002 jälkeen
2021	Moleta del variador	Regelwiel	Moleta do variador	Muuntelijan pyörä
2023	Variador 220-240 V	Regelaar 220-240 V	Variador 220-240 V	Variaattori 220-240 V
2023.1	Variador 110-120 V	Regelaar 110-120 V	Variador 110-120 V	Variaattori 110-120 V
7903	Tornillos de tirantes (los 4)	Spanschroeven (alle 4)	Parafusos de tirantes (os 4)	Vetoruuvit M6 (4 kpl)
7910	Cuchilla emulsionadora con tornillo	Emulgeermes met schroef	Lamina emulsionador com parafusos	Emulgointiterä ruuvien kanssa
7933	Turbina	Turbine	Turbina	Turbiini
9008.11	Inducido (110-120 V)	Inductiespanning 110-120 V	Induzido 110-120 V	Ankkuri 110-120 V
9008.22	Inducido (110-120 V)	Inductiespanning 220-240 V	Induzido 220-240 V	Ankkuri 220-240 V
9011	Cable de alimentación doble hilo 220-240 V	Voedingssnoer 220-240V < 2002	Cabo de alimentação 220-240V < 2002	Syöttöjohto 220-240V < 2002
9014	Tornillos de empuñadura (los 4)	Handvatschroeven (alle 4)	Parafusos de pega (os 4)	Kahvan ruuvit (4 kpl)
9023	Tornillos de masa (los 2)	Bevestigingsschoeven massa (allebei)	Parafusos de fixação massa (os 2)	Maadoituksen kiinnitysruuvi (2 kpl)
9043	Cable para portacarbones 220-240 V (los 2)	Elektrische kabel voor koolborstelhouders 220-240 V (allebei)	Fio eléctrico para porta-carvões 220-240 V (os 2)	Sähköjohto hiilien kannattimelle 220-240 V (2 kpl)
9143	Cable para portacarbones 110-120 V (los 2)	Elektrische kabel voor koolborstelhouders 110-120 V (allebei)	Fio eléctrico para porta-carvões 110-120 V (os 2)	Sähköjohto hiilien kannattimelle 110-120 V (2 kpl)
45710	Gomma di protezione copripulsante	Beschermop	Tampa de proteção	Suojatulp

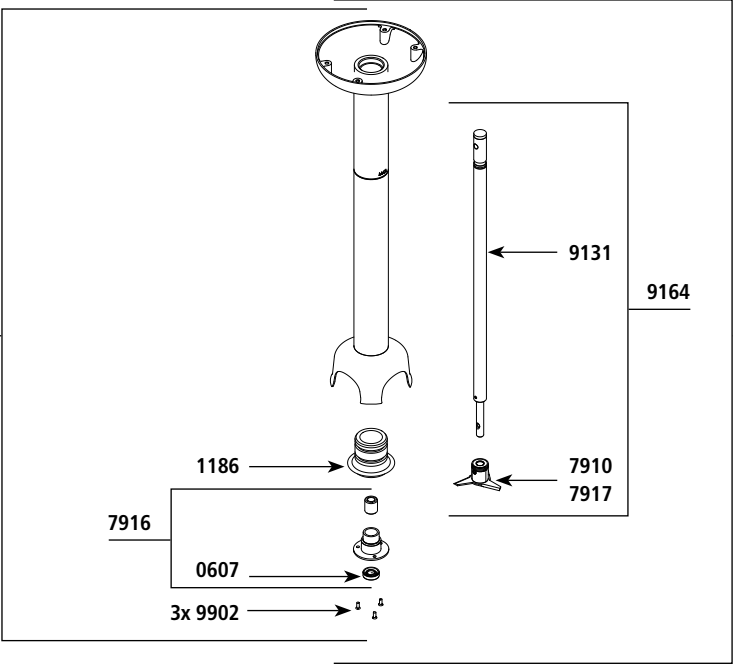


MX004 - Master MX410

	FR	EN	DE	IT
0607	Bague d'étanchéité pour pied mixeur	Waterproof seal	Dichtungsring	Anello di tenuta (paraolio)
1186	Support palier + joints	Bearing holder + seal	Rohrdichtung	Soporte palier + juntas / supporto teflon
2007	Pied complet (entretoise, carter, cloche, palier, arbre, vis, couteau)	Complete foot assembly	Fuß komplett mit Dichtung, Welle, Messer und Schrauben	Piede completo
2009	Entretoise avec carter, cloche, palier et vis	Foot assembly w/ bearing assembly	Fuß mit Glocke, Dichtung, Schrauben	Tubo esterno con carter, campana, portabronzina e viti
7910	Couteau émulsionneur + vis	Emulsifying blade	Emulgiermesser	Coltello emulsionatore con vite
7916	Palier inf. (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante)	Lower bearing assembly	Dichtung	Supporto inferiore completo
7917	Couteau avec vis	Cutter blade w/ screw	Messer mit Schraube	Coltello con vite
9025	Bague de roulement	Motor ball bearing sleeve	Lagering	Anello di scorrimento
9026	Tirants (les 4)	Braces (4)	Zugstangen (4)	Tiranti (set 4 pezzi)
9131	Arbre de transmission	Shaft	Welle	Albero di trasmissione completo
9164	Ensemble arbre, palier, couteau	Shaft, lower bearing & cutter assembly	Welle, Dichtung, Messer	Insieme albero, bronzina e coltello
9902	Vis de palier pour cloche inox (les 3)	Lower bearing screws - Stainless steel (3)	Schraube für Dichtung	Viti portabronzina per campana inox

	SP	NL	PT	FI
0607	Retén de grasa	Dichtungsring	Anel de vedação	Tiivisterengas
1186	Soporte palier	Overloopsteun + pakkingen	Suporte mancal + juntas	Tukilaakeri + tiivisteet
2007	Pie completo (tubo, carter, campana, conjuntorodamientos y juntas inf., árbol, tornillos, cuchilla)	Staaft (koppeling, carter, klok, overloop, koppelingsas, schroef)	Pé (espaçador, carter, campânula, mancal, eixo de transmissão, parafusos)	Jalka (vällyslevy, kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli, ruuvien)
2009	Tubo brazo con carter, campana, conjunto rodamientos y juntas inf., tornillos	Koppeling met carter, klok, overloop, schroef	Espaçador com carter, campânula, mancal, parafusos	Vällyslevy + kotelo, kupu, alalaakeri, voimansiirtokseli, ruuvien
7910	Cuchilla emulsionadora con tornillo	Emulgeermes met schroef	Lâmina emulsionador com parafusos	Emulgointiterä ruuvien kanssa
7916	Palier inferior (retén de grasa, junta tórica, anillo autolubrificante)	Onderste overloop (dichtingsring, O-ring, zelfsmurende dichtingsring)	Mancal inf. (anel de vedação, junta tórica, anel autolubrificante)	Alalaakeri (tiivisterengas, O-ren-gas, itsevoiteleva rengas)
7917	Cuchilla con tornillo	Standaardmes met schroef	Lâmina standard com parafusos	Vakioterä ruuvien kanssa
9025	Arandela de rodamiento	Lagering	Anel de rolamento	Laakerirengas
9026	Tirantes (los 4)	Trekstang (4)	Tirante (4)	Sidetanko (4)
9131	Árbol de transmisión	Koppelingsas	Eixo de transmissão	Voimansiirtokseli
9164	Conjunto árbol, palier, cuchilla	Geheel as, overloop, mes	Conjunto eixo, mancal, lâmina	Akselin, laakerin ja terän kokonaisuus
9902	Tornillos de palier para campana acero (los 3)	Dragende schroeven voor klok in rvs (alle 3)	Parafuso de mancal para campânula inox (os 3)	Laakeriruuvi ruostumattomalle teräskuvulle (3 kpl)

2009



2007

Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia / Garantiebewijs / Certificado de garantia / Takuutodistus

- ☐ **Hôtel, Auberge** / Hotel, Inn / Hotel, Gaststätten / Hotel, Albergo / Hotel, Posada / Hotel, herberg / Hotel, albergue / Hotelli, majatalo
- ☐ **Restaurant** / Restaurant / Restaurant / Ristorante / Restaurante / Restaurant / Restaurante / Ravintola
- ☐ **Cafétaria** / Cafétaria / Cafe / Self service / Cafetaria / Cafeteria / Cafeteria / Kahvila
- ☐ **Pâtisserie** / Bakery, Patisserie / Konditorei / Pasticceria / Pastelería / Patisserie / Pastelaria / Leipomo
- ☐ **Glacier** / Ice-cream manufacturer / Eisceafe / Geleteria / Heladería / Ijssalon / Gelataria / Jäätelönmyyjä
- ☐ **Hôpital** / Hospital / Krankenhaus / Ospedale / Hospital / Ziekenhuis / Hospital / Sairaala
- ☐ **Autre** / Other / Sonstige / Altro / Otro / Andere / Outro / Muu

• **Nom de l'utilisateur** / Name / Name / Nome dell'Utilizzatore / Nombre del usuario / Naam van de gebruiker / Nome do utilizador / Käyttäjän nimi

• **Adresse** / Address / Adresse / Indirizzo / Dirección / Adres / Morada / Osoite

• **Ville** / City / Stadt / Città - Provincia / Ciudad / Stad / Localidade / Postitoimipaikka

• **Code** / Zip code / Postleitzahl / CAP / Código postal / Postcode / Código postal / Postnumero

• **Téléphone** / Telephone / Telefon / Telefono / Teléfono / Telefoon / Telefone / Puhelin



DYNAMIC FRANCE

S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon

518 rue Léo Baekeland - BP 57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

TEL. +33 (0)2 51 63 02 72 - **FAX** +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com

www.dynamicmixers.com



Offrez-vous les originaux !

Cachet du distributeur / Dealer's stamp / Stempel des Verkäufers / Timbro del rivenditore / Sello del vendedor / Stempel van de distributeur / Carimbo do distribuidor / Jälleenmyyjän leima

