

Mixeur MD 95

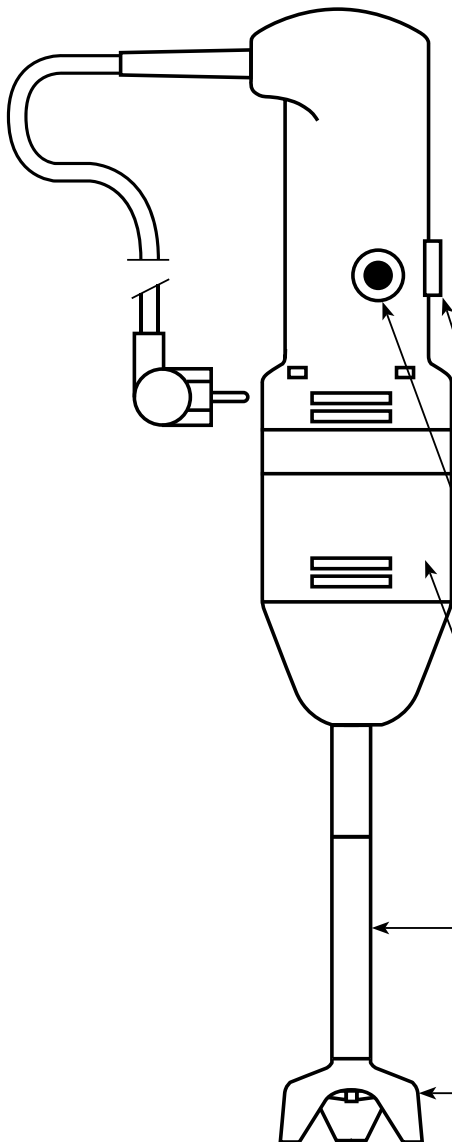
- **Notice d'utilisation et d'entretien**
- **User Guide**
- **Bedienungs und Wartungsanleitung**
- **Istruzioni d'uso e manutenzione**
- **Instrucciones de utilización y mantenimiento**

Dynamic

9507
9507.1

Mixeur MD 95

- Notice d'utilisation et d'entretien **Mixeur MD 95**
- User Guide for **Mixer MD 95**
- Bedienungs und Wartungsanleitung **Mixer MD 95**
- Istruzioni d'uso e manutenzione del **Mixer MD 95**
- Instrucciones de utilización y mantenimiento **Mixer MD 95**



Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- Tension / Electrical / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 180 W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 9 500 trs / mn - 9 500 RPM
- Longueur du tube / Tube length / Rohrlänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo : 160 mm
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total : 445 mm
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 1,2 Kg
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruído : 60 dB

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

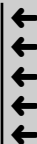
(BS) bouton de sécurité
(SB) Safety Button
Sicherheitsschalter
Pulsante di sicurezza (BS)
Tecla de seguridad (BS)

Moteur
Motorblock
Motor
Motore
Motor

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

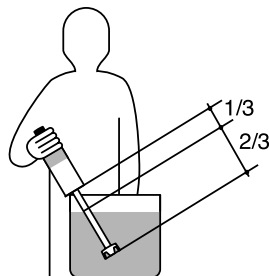
Cloche en acier inox alimentaire
Stainless Steel Guard
Schutzglocke
Campana in acciaio inox
Campana de protección

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



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

- Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.
- Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.
- Eteindre et débrancher avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur lors de l'utilisation ou du nettoyage.
- Pour les versions démontables, débrancher l'appareil pour changer d'accessoire.



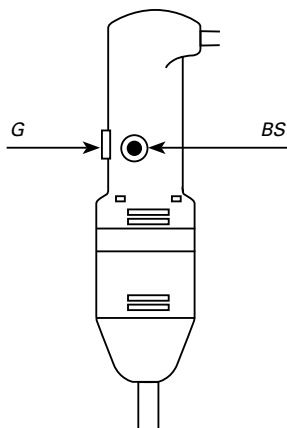
when the mixer blades are immersed.

- Switch Off Before withdrawal from the mixture.
- Switch Off and disconnect from power before cleaning.
- Do not allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning.

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

Caution : Never operate your DYNAMIC MD 95 mixer without being immersed in liquid.

- After using it, unplug the machine.
- With its unique cutter blade, it will liquify most of your preparations. It has been designed to work in containers holding up to 2 gallons (8 litres).
- For maximum efficiency we suggest to hold the mixer in an oblique position without placing the blade protector on the bottom of the cooking-pot.



tion sur le fond de la marmite comme représenté par les croix ci-contre (au 2/3 du tube de plongée).

- Tenir le MIXER MD 95 par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gâchette G (sans appuyer).
- Avec l'autre main, appuyer sur le bouton de sécurité BS.
- Appuyer maintenant sur la gâchette G, l'appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité BS.
- Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette G.
- En cas d'immersion accidentelle du bloc moteur.

- Connect the plug of the DYNAMIC MD 95.
- Push on the safety button (BS) then press the control lever (G), the MD 95 is now working and you can release the security button (BS).
- To stop the MD 95 release the control lever (CL).
- Suggested immersion level: 2/3 of the tube.

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

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

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

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

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

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

- Only Switch on the machine

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

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

Mixeur MD 95

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

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

• This machine must only be used for food. For any other use, please contact factory.

- Schalten Sie das Gerät erst ein wenn Sie das Messer in die Masse eingetaucht haben.
- Schalten Sie das Gerät aus bevor Sie das Messer aus der Masse nehmen.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Lassen Sie niemals Flüssigkeit an den Motor kommen.
- Bei den Kombigeräten, immer vor dem Wechsel des Rühr oder Mixstabes, zuerst den Stecker ziehen.
- Mit dem einzigartigen titanbeschichteten Messer, können Sie eine Vielzahl von Vorbereitungen realisieren.
- Das Modell MD 95 wurde zur Verarbeitung von kleinen Mengen konstruiert.

Achtung : Den Dynamic Mixer MD 95 niemals freilaufend betätigen. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

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

• Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, das Gerät schräg zu halten, ohne die Schutzglocke auf den Behälterboden aufzusetzen :

• **Vorsicht :** Der Motor darf niemals in die Masse eingetaucht werden, da Stromschlaggefahr besteht.

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

Kinder dürfen nicht mit diesem

Gerät spielen.

- Dieses Gerät ist einzig für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet.
- Für jede andere Benutzung lassen Sie sich von uns beraten.
- Nehmen Sie den Mixer mit einer Hand und legen Sie einen Finger auf den Schalter G, ohne zu drücken.
- Drücken Sie nun den Sicherheitsschalter BS mit der anderen Hand.
- Drücken Sie nun den Schalter G und das Gerät läuft.
- Sie können nun den Schalter BS loslassen.
- Wenn Sie den Schalter G loslassen, schaltet das Gerät ab.

- Avviare l'apparecchio solamente quando l'accessorio mixer è in immersione.
- Spegner l'apparecchio prima di toglierlo dal prodotto lavorato.
- Spegner e scollegare la spina prima della pulizia.
- Attenzione a non far entrare acqua o prodotto nel vano motore durante la pulizia o la lavorazione.
- Per i modelli somontabili, scollegare la spina dalla corrente prima di cambiare l'accessorio.

Attenzione : Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic MD 95 a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido.

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

- Dopo l'uso disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Con il suo coltello unico è adatto per la maggior parte della preparazioni. E' stato studiato per lavorare piccole quantità di prodotto.
- Inserire la spina dell'apparecchio MD 95. Per ottenere la massima efficacia dal Vostro apparecchio, tenerlo in posi-

zione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come illustrato sul disegno che segue (a circa 2/3 del tubo di immersione).

- Tenere l'apparecchio MD 95 per l'impugnatura con una mano, mettendo un dito sull'interruttore G (senza premere).
- Con l'altra mano, premere sul pulsante di sicurezza BS.
- Premere contemporaneamente sull'interruttore G, l'apparecchio è ora in funzione. Potete rilasciare il pulsante di sicurezza BS.
- Per fermare l'apparecchio, rilasciare l'interruttore G.
- In caso di immersione accidentale, staccare tassativamente la spina dalla presa di corrente.

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

• Questo apparecchio è da utilizzarsi unicamente per preparazioni alimentari, per altri usi consultare la fabbrica.

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



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

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

- Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición oblicua sin posar la campana de protección en el fondo de la olla según dibujo a continuación (altura de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo).
- Aguantar el triturador MD 95 con una mano, por la empuñadura, poniendo un dedo sobre la tecla de mando G (sin pulsarla).
- Con la otra mano, pulsar la tecla de seguridad BS.
- Pulsar también la tecla de mando G para poner en marcha el aparato.
- Para parar el aparato, dejar de pulsar la tecla de mando G.

Cuidado : En caso de inmersión accidental del bloque motor, desenchufar inmediatamente el cable eléctrico para evitar todo riesgo de electrocución.

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

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

- Este aparato ha sido únicamente concebido para preparaciones alimenticias. Consultarnos para otro tipo de uso.

Préparation :

- 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...

- Pour les crêches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits, etc...

Entretien :

- **NE JAMAIS** nettoyer l'appareil au jet d'eau.
- **NE JAMAIS** immerger le bloc moteur dans un liquide. Faire fonctionner l'appareil, tube de plongée avec sa cloche, dans de l'eau claire pendant 3 secondes pour nettoyer l'intérieur de la cloche. **Débrancher impérativement la prise du Mixer MD 95.**
- Nettoyage du pied à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.

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

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

Maintenance :

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- Le bon état du cordon d'alimentation.
- L'étanchéité du tube de plongée.
- L'affûtage du couteau.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Preparation :

- It allows you to mix, in small quantities, directly in pots. Used for many applications :

such as soups, salad dressings, sauces, mayonnaise, etc.

- For healthcare institutions: Purée vegetables such as tomatoes, celery, carrots purée, fruits cream, etc.

- It can also be used in other industries. Please contact factory before.

Maintenance :

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

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

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

Anwendungsbeispiele :

- Das Rührgerät ermöglicht ein gleichmäßiges Zerkleinern und Vermischen von excellenten, sämigen Suppen in einem Behälter oder Kessel.
- Ebenfalls können Sie Fischsuppen, Brei, feingehacktes Gemüse, Spinatgerichte, Kohlgerichte, Crepes-sowie andere leichte Teige, Saucen, Mayonnaise uvm. zubereiten.
- Das Gerät kann ebenfalls in

Mixeur MD 95

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

verschiedenen anderen Industriezweigen angewendet werden. Parfümerien, Färbereien, Keramikbetriebe, Labore, Fleischereien uvm. Hier bitten wir um Ihre Anfrage.

Wartung / Reinigung :

- Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen. Tauchen Sie zur Reinigung das Rohr mit der Glocke in einen Behälter mit klarem Wasser und schalten Sie das Gerät für 3 Sekunden ein, um das Innere der Glocke zu reinigen. **Ziehen Sie nun den Netzstecker Ihres Mixer MD 95 !**

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

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

Unterhalt :

Wir empfehlen folgende Teile in Abständen zu prüfen und zu wechseln :

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

Preparazioni :

- Permette di realizzare ed emulsionare le salse.
- Permette di tritare e mescolare piccole quantità di eccellenti creme di verdure e minestrone, ma anche : pancotto, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crêpes, salse, maionese, ecc.

- Permette di tritare e mescolare direttamente nelle pentole eccellenti creme di verdure e minestrone, ma anche: zuppe di pesce, pancotto verdure tagliate a dadini e stufate con burro, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crêpes, salse, maionese, ecc.
- Può ugualmente rendere grandi servizi in certe industrie: profumerie, fonderie, tintore, ceramiche, laboratori, salumifici, ecc.

Manutenzione e Pulizia :

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

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

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

Manutenzione :

E' consigliabile eseguire una verifica periodica di quanto segue :

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

Preparación :

- Permite realizar y emulsionar las salsas.

- Permite tritar y mezclar pequeñas cantidades de excelentes potajes, sopas de pan, espinaca, ensaladas, col triturado, base para crepes, salsas, mayonesas, etc...

- Para las guarderías y para cocina de régimen : pure de verduras finamente pulverizada, papillas, pure de zanahorias, papillas de frutas etc...

- Puede también ser muy útil en ciertas industrias, perfumerías, fundición, tintorerías, cerámico, laboratorios, fábricas de cuerdas de tripa, etc.

Mantenimiento :

- **NO LIMPIAR** nunca con chorro de agua.
- **NO SUMERGIR** el bloque motor en ningún líquido.
- Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos. **Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico del aparato :**

- Limpieza del pie con agua clara y si necesario con detergente.

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

- Limpieza de la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.
- se aconseja comprobar periódicamente :
- el buen estado del cable de alimentación.
- la estanqueidad del tubo.
- el afilado de la cuchilla.
- Si el cable de alimentación del aparato esta estropeado, se necesita reemplazarlo. Afin de evitar cualquier riesgo, la reparación solo tiene que ser efectuada por personal del servicio post venta de la empresa fabricante o personal de igual cualificación.

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



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

Attestons que l'appareil mixer MD 95 DYNAMIC est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 12853.

Service après-vente et garantie :

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

Dynamic France S.A.S.

518 rue Baekeland - B.P.57
 85290 Mortagne-sur-Sèvre
 France - Cedex
 Tél. 02 51 63 02 72
 Fax : 02 51 63 02 73
 e-mail :

contact@dynamicmixers.com

**Canada Service Centre
 Dynamic International Ltd.**

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

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication.
 La garantie DYNAMIC couvre totalement pièces et main d'oeuvre.

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

tion de votre appareil :

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

Dynamic France S.A.S.

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

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

Conformity statement for health and security :

This machine is in accordance with CE standards and :



Customer service and warranty :

Should your unit require service, verify with your distributor for the nearest authorized service centre if you wish your unit to be serviced at the factory, ship it to :

**Canada Service Centre
 Dynamic International Ltd.**

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

**USA Service Centre
 Dynamic International Ltd.**

1320 route 9 # 1352 - Champlain,
 NY - 12919
 Toll free phone : 1-800-267-7794
 Toll free fax : 1-877- 668-6623

Warranty :

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

Damage caused by improper usage, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects. DYNAMIC will repair or replace, at its option, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way. Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.

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

Konformitätsbescheinigung CE :

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

Kundendienst und Garantie :

Im Falle einer Funktionsstörung des MD95 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 eine starke Marke
 der Gruppe NADIA GmbH**

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

Garantie :

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

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

Für die Gültigkeit der Garantie muß die Garantiekarte vom

Mixeur MD 95

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

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

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

Dichiariamo che l'apparecchio MD95 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.*

Atestado de conformidad a las normas de higiene et de

seguridad del trabajo :

Certificamos que el aparato MD95 mixer DYNAMIC 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
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521
e-mail :
info@guerrero.claude.com*

Garantia :

Este aparato está garantizado durante un año Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra. La garantía incluye el 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
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521
e-mail :
info@guerrero.claude.com*

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

Raccordement électrique :

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

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

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

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

Electrical requirements :

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

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

Always verify that your power supply corresponds to that indi-

cated on the plate on the motor unit and that it can take the amperage.

Elektrischer Anschluß :
Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft.

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

Die elektrische Vorsicherung muß entweder durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A / 30 mA oder durch einen FI-Schutzschalter 30 mA + Sicherung 10 A abgesichert sein.

Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.

Collegamento elettrico :

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

Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'installazione dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un

fusibile da 10 Amp.

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

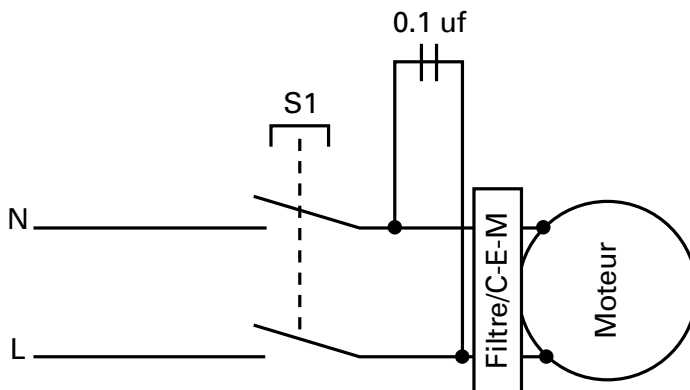
Alimentación eléctrica :

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

Las instalaciones tienen que ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.

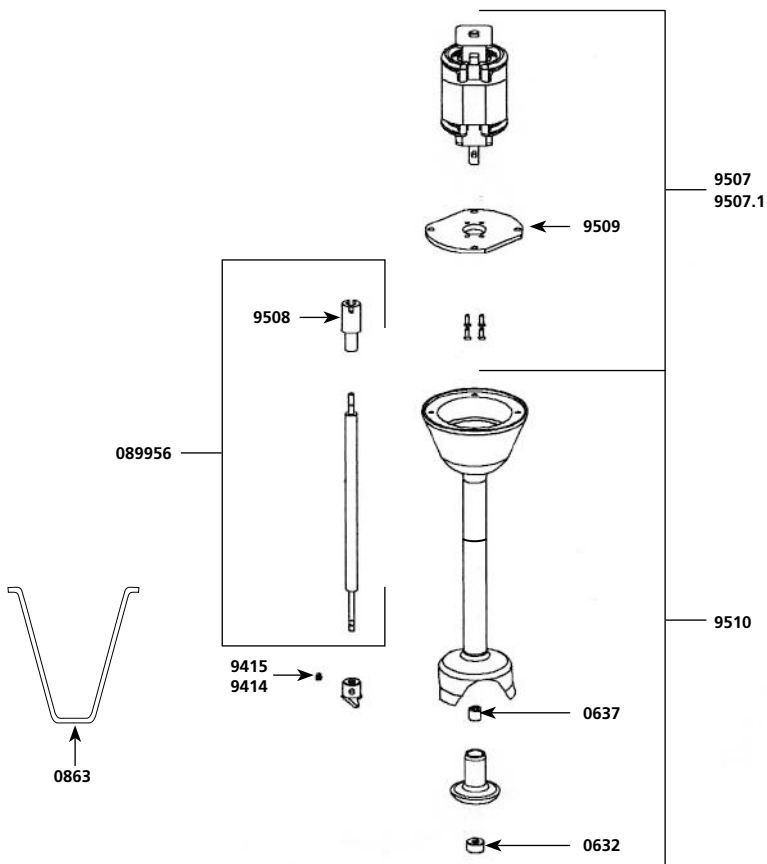
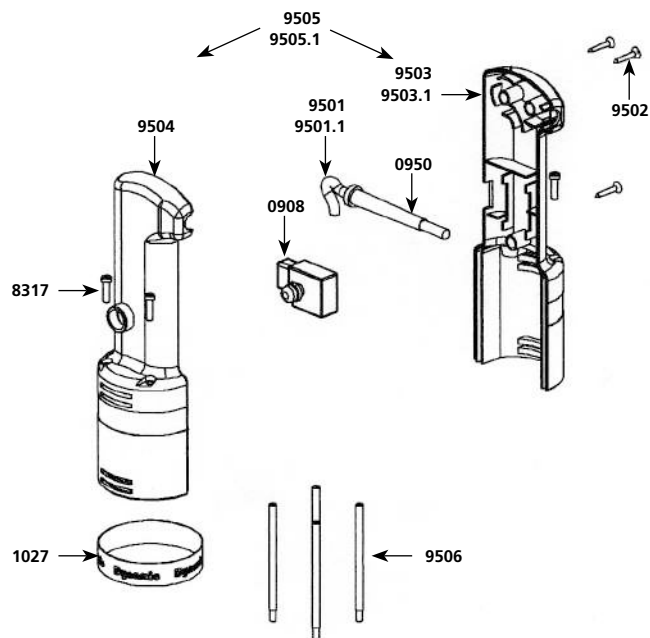
Prever enchufe 10/16 A monofásico normalizado. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

Shéma électrique - Electrical diagram - Elektroplan - Schema elettrico - Esquema eléctrico



- Eclaté – Nomenclature **Mixeur MD 95**
- Schematic and parts list **Mixer MD 95**
- Explosionszeichnung – Stückliste **Mixer MD 95**
- Descrizione pezzi di ricambio codice pezzo **Mixer MD 95**
- Esquema – Nomenclatura **Mixer MD 95**

Bague d'étanchéité - Waterproof seal - Dichtungsring - Retén de grasa - Anello di tenuta (paraolio)	0632
Bague autolubrifiante - Self-lubricating ring - Ring - Anillo autolubricante - Bronzina autolubrificante	0637
Accroche mixeur - Hook - Bügel - Gancho (alambre) - Supporto mixer	0863
Arbre de transmission + accouplement - Complete stainless steel shaft + coupling - Achse + Kupplung - Árbol de transmisión + acoplamiento - Alberino di trasmissione	089956
Interrupteur non verrouillable - Non-locking switch - Schalter - Interruptor sin bloqueo - Interruttore	0908
Condensateur antiparasite - Filtering Capacitor - Kondensator - Condensador antiparasitario - Condensatore	0909
Sortie de câble 230V - Strain relief 230 V - Zugentlastung 230 V - Pasador cable 230 V - Gommino passacavo 230 V	0950
Bande décor "Dynamic" - Dynamic label - Aufkleber "Dynamic" - Cinta decor "Dynamic" - Striscia decorata Dynamic	1027
Vis de tirants (les 4) - Brace screws (4) - Drehzahlregulierung (optional) - Tornillos de tirantes (los 4) - Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	8317
Couteau emulsionneur avec vis - Emulsifying blade - Emulgiermesser mit Schraube - Cuchilla emulsionadora - Coltello emulsionatore	9414
Couteau avec vis - Cutter blade w/screws - Messer mit Schraube - Cuchilla estándar (con tornillo) - Coltello con vite	9415
Cordon d'alimentation 230 V - Power cord 230 V - Kabel (230 V) - Cable de alimentación 230 V - Cordone di alimentazione (230 V)	9501
Cordon d'alimentation 115 V - Power cord 115 V - Kabel 115 V - Cable de alimentación 115 V - Cordone di alimentazione (115 V)	9501.1
Vis de poignée (les 3) - Handle screws (3) - Schrauben für Griff - Tornillos de carcasa (los 3) - Tornillos - Viti dell'impugnatura (set 3 pezzi)	9502
Demi-poignée inférieure 230 V (avec étiquette) - Lower handle w/ label 230 V - Griffhälfte 230 V - Media carcasa inferior 230 V (con etiqueta) - Mezza maniglia inferiore 230 V (con etichetta)	9503
Demi-poignée inférieure 115 V (avec étiquette) - Lower handle w/ label 115 V - Griffhälfte 115 V - Media carcasa inferior 115 V (con etiqueta) - Mezza maniglia inferiore 230 V (con etichetta)	9503.1
Demi-poignée supérieure - Upper half handle - Griffhälfte - Empuñadura (media carcasa superior) - Mezza maniglia superiore	9504
Poignée équipée 230 V (étiquette, vis, logo, interrupteur, cordon, passe-fil) - Complete handle 230 V (w/ sticker, screws, logo, switch, strain relief, power cord - Griff komplett mit Schalter und Kabel 230 V - Empuñadura equipada 230 V (etiqueta, tornillos, logo, interruptor, cable) - Impugnatura completa (230 V, etichetta, viti, interruttore, cordone, passacavo)	9505
Poignée équipée 115 V (étiquette, vis, logo, interrupteur, cordon, passe-fil) - Complete handle 115 V (w/ sticker, screws, logo, switch, strain relief, power cord - Griff komplett mit Schalter und Kabel 115 V - Empuñadura equipada 115 V (etiqueta, tornillos, logo, interruptor, cable) - Impugnatura completa (115 V, etichetta, viti, interruttore, cordone, passacavo)	9505.1
Tirants (les 4) - Braces (4) - Stifte - Tirantes (los 4) - Tiranti (set 4 pezzi)	9506
Moteur 230 V + Vis + Condo + Support - Motor & screw & capacitor 230 V - Motor mit Schrauben (230 V) - Motor con tornillos (230 V) - Motore con viti (230 V)	9507
Moteur 115 V + Vis + Condo + Support - Motor & screw & capacitor 115 V - Motor mit Schrauben (115 V) - Motor con tornillos (115 V) - Motore con viti (115 V)	9507.1
Accouplement - Coupling sleeve - Kupplung - Acoplamiento motor - Giunto di accoppiamento	9508
Support moteur + 4 vis - Motor holder w/ 4 screws - Motorträger - Soporte motor - Supporto motore	9509
Pied (carter, entretoise, cloche, palier) - Foot assembly w/ bearing (exc. shaft + blade) - Fuß (Rohr incl. Dichtung, ohne Welle, ohne Messer) - Pie (carter, tubo, campana, palier inferior) sin el árbol - Piede completo (carter, tubo, campana e bronzina)	9510
Charbon + ressort 230 V (la paire) - Carbon brushes (2) 230 V - Kohlen + Feder 230 V (Paar) - Carbones (230 V) (los 2) - Carboncito con tappo (cadauno) 230 V	9512
Charbon + ressort 115 V (la paire) - Carbon brushes (2) 115 V - Kohlen + Feder 115 V (Paar) - Carbones (115 V) (los 2) - Carboncito con tappo (cadauno) 115 V	9512.1



Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia



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

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



Cachet du distributeur	Dealer's stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor
Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez : > RECYSTEM-PRO au 33 (0) 825 800 600 ou synegdeee@recystempro.com > ou Dynamic au 02 51 63 02 72 Décret 2005/829 du 20/07/2005				

DYNAMIC FRANCE

S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon
 B.P. 57 - 518 rue Baekeland - 85290 Mortagne-sur-Sèvre
 TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73
 Web site : www.dynamicmixers.com • e-mail : contact@dynamicmixers.com



Offrez-vous les originaux !