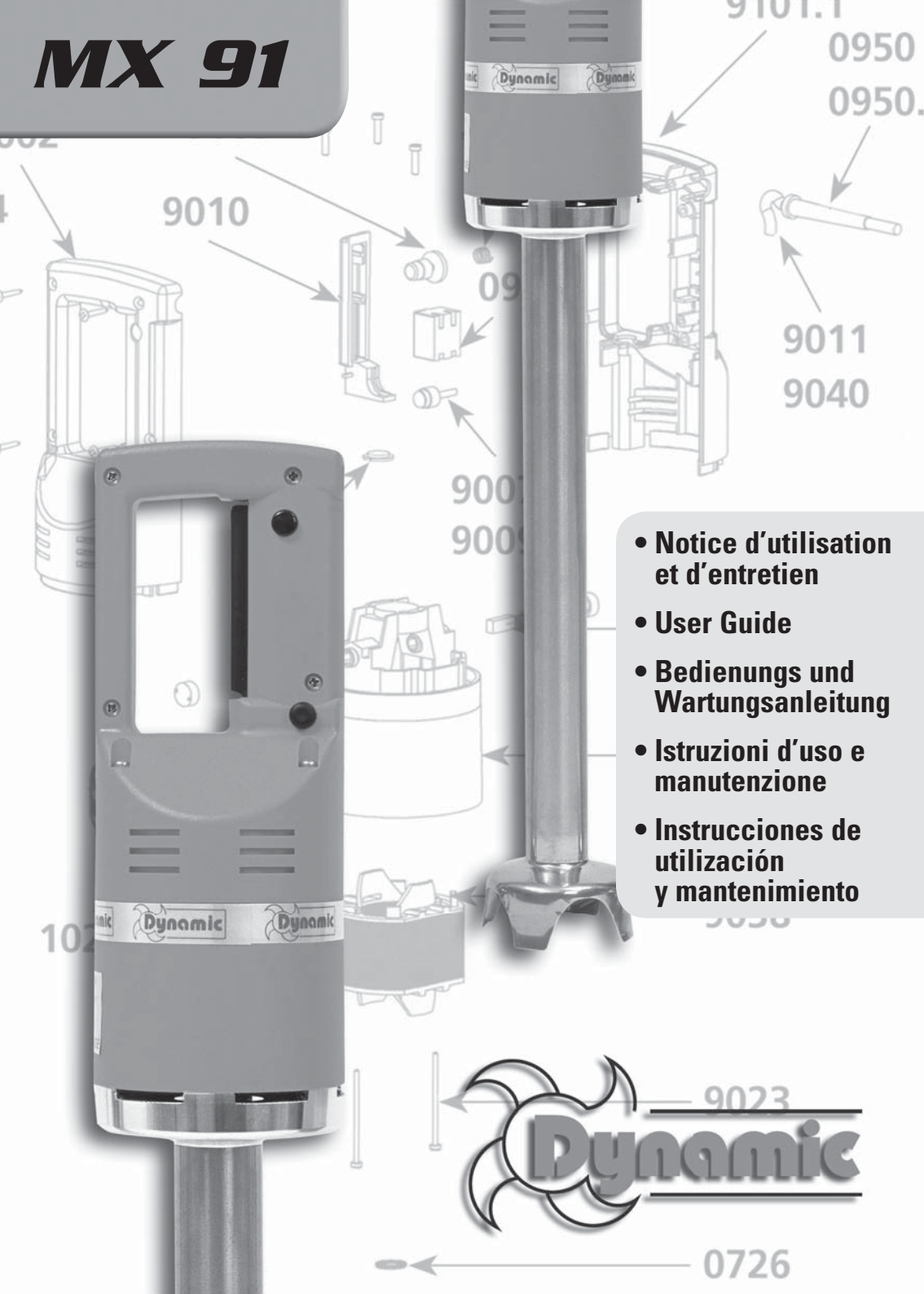


MX 91



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

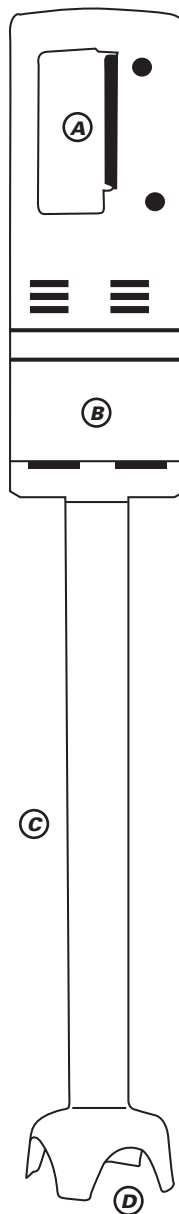


0726

**Description / Description /
Beschreibung / Descrizione /
Descripción :**

- Tension / Electrical tension / Spannung /
Tensione / Tensión : 115 / 230 V.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza /
Potencia : 500 W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità
/ Revoluciones : 9 500 trs / mn - 9 500 RPM
- Longueur du tube / Tube length / Rohrlänge /
Lunghezza del tubo / Largo tubo : 410 mm
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge /
Lunghezza totale / Largo total : 715 mm
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 3,4 Kg
- Double isolation / Double insulation /
Doppelte Isolation / Doppio isolamento /
Doble aislamiento
- Niveau de pression acoustique / Noise Level /
Geräusch / Livello del rumore / Ruido : 70 dB

- (A)** Gâchette
Control Lever
Druckschalter
Interruttore a grilletto
Tecla de mando (G)
- (B)** Moteur
Motorblock
Motor
Motore
Motor
- (C)** Tube de plongée en acier inox alimentaire
Stainless Steel Mixer Tube
Mixstab, Tauchrohr aus rostfreiem,
lebensmittelverträglichem Edelstahl
Tubo di immersione, in acciaio inox alimentare
Tubo y campana en acero inox
- (D)** Cloche en acier inox alimentaire
Stainless steel guard
Schutzglocke
Campana in acciaio inox
Campana de protección



MX91

- 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 ou les accessoires sont en contact avec le produit.
- 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.

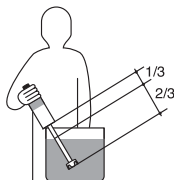
Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient. Après utilisation, débrancher la prise de l'appareil.

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

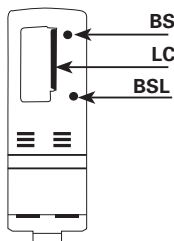
Utilisation / Warning / Achtung / Attenzione / Cuidado :

- Avec son unique couteau, il réalise la plupart des préparations. Il a été étudié pour travailler dans des récipients jusqu'à 100 litres.

Pour avoir le maximum d'efficacité, nous vous conseillons de tenir l'appareil en position oblique, tube plongé au 2/3, sans poser la cloche de protection sur le fond de la marmite comme présenté par les 2 croquis ci-dessous :



- Brancher la prise du Dynamic MX91
- Appuyer sur le bouton de sécurité (BS) puis appuyer sur le levier de commande (LC), le MX91 est en marche, vous pouvez relâcher le bouton de sécurité.
- Pour maintenir l'appareil en fonction indépendante appuyer sur le bouton de blocage (BSL) (fonction seulement pour les USA et le Canada).
- Pour arrêter le MX91 il suffit de relâcher le levier de commande



En cas d'immersion accidentelle du bloc moteur, attention au danger d'électrocution, débrancher impérativement la prise de courant de l'appareil.

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.

CAUTION : Be advised that the unusual odour is normal in first hour of operation.

- Start operating when knife or accessories are in contact with the product.
- Switch off Before withdrawal from the mixture.
- Switch off and unplug the mixer before cleaning.
- Do not allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning. For detachable mixers, disconnect machine when changing accessories.

WARNING : Never run the machine if not submersed in a liquid (this could severely damage your unit). Always unplug the machine after use.

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

To operate the dynamic MX91

- Connect the plug of the DYNAMIC MX 91
- Push on the security button (BS) and press the control lever (LC), the MX 91 is now working and you can release the security button (BSL)
- If you want your mixer to operate by itself, just push the Locking Switch Button (LSB). (Only for the USA and Canada).
- To stop the MX-91 release the control lever (LC)



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

ACHTUNG :

• Bitte schalten Sie das Gerät erst ein wenn das Messer oder Werkzeug mit der Masse in Kontakt ist.

• 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 Mixstabs, zuerst den Stecker ziehen.

Den Mixer MX91 niemals freilaufend betätigen. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

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

• Den Sicherheit (BS) eindrücken, dann den Betätigungshebel (LC) umlegen. Der MX91 ist nun eingeschaltet. Sie können den

Sicherheitsknopf wieder loslassen.

• Um den MX91 anzuhalten, genügt es, den Betätigungshebel wieder loszulassen.

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.

ATTENZIONE :

• Non far funzionare l'apparecchio a vuoto o a secco, ma sempre in immersione con liquido.

• Spegner e scollegare la spina togliendolo 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.

Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic MX91 a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido. Dopo l'uso disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

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

• Premere il pulsante di sicurezza (BS) e contemporaneamente la leva di comando (LC). Il miscelatore MX91 è ora in funzione, potete rilasciare il pulsante di sicurezza.

• Per fermare l'apparecchio MX91 è sufficiente rilasciare la leva di comando.

• Altezza di immersione consigliata : 2/3 del tubo di immersione

• In caso di immersione accidentale del blocco motore, attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

• Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente per le preparazioni alimentari. Per ogni altro utilizzo, si consiglia di consultare la fabbrica.

In caso d'immersione accidentale del blocco motore, fare attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la presa di corrente dell'apparecchio.

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 deve essere

- 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

utilizzato esclusivamente per preparazioni alimentari, per altri eventuali utilizzi consultare la fabbrica.

cable eléctrico del aparato para evitar todo riesgo de electrocución.

CUIDADO :

- Poner el aparato en marcha únicamente cuando la cuchilla o los accesorios están en contacto con el producto.
- 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.

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

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

- Mantener el aparato según dibujo a continuación :
- Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición oblicua sin posar la campana de protección en el fondo de la (illa según dibujos a continuación :
- Pulsar la tecla de seguridad (BS) y pulsar la tecla de mando (LC), el MX 91 funciona, puede dejar de pulsar la tecla de seguridad.
- Para parar el MX 91, dejar de pulsar la tecla de mando
- Altura de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo
- Cuidado : En caso de inmersión accidental del bloque motor, desenchufar inmediatamente el

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

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. Sobre todo 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 Mixeur :

- Il permet de broyer et mélanger directement dans les marmittes d'excellents potages veloutés, mais aussi :
- Soupes de poissons, panades, brunoises, épinards, salades et choux hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaise, etc...
- Pour les crêches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, purée de carottes crues, crèmes de fruits, etc...
- Il peut également rendre de grands services dans certaines industries, laboratoires, parfumerie.

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 MX91.**
- 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 rempla-

cé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Preparation Mixer tool :

Not only great soups can directly be mixed into the bowl but also :

- Fish soups, bread soups, spinach, chopped salads & sprouts, pancake mixtures, sauces, mayonnaise, etc.
- Finely smashed vegetable purees, raw carrot purees, and fruit creams particularly for nurseries or special diets.
- It can also be of a great help in other applications such as laboratories or cosmetic industry.

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. The plug must be unplugged during the cleaning process.

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 top water. **It is highly recommended that you verify periodically :**

- The condition of the power cord.
- For leaks in the mixer tool.
- 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-sells service or people of similar qualification to avoid danger.

Anwendungen Mixer:

Mit dem Mixer stellen Sie mühelos Gemüse-, Fisch- und Cremesuppen her. Pürees, Soßen, Cremes, Mayonnaise und Einlagen für Remoulade, machen Sie in weniger als einer Minute. Speziell für die Diät-küche können Sie Brei, fein püriertes Gemüse uvm. Produzieren. Natürlich können Sie auch Früchte für Ihre Eismassen zerkleinern. Das Gerät kann ebenfalls in 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 !**
- Reinigen Sie nun die Außenseite der Glocke und des Tauchrohres unter dem Wasserhahn. Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.

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

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.

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

Preparazioni con l'accessorion Mixer :

- *Ottimi risultati nel settore della gelateria dove l'apparecchio può essere utilizzato per tritare e sminuzzare la frutta non ad ottenere in brevissimo tempo una crema omogenea. Inoltre permette di miscelare qualsiasi tipo di prodotto con gli aromi e le basi per il gelato, sciogliendo ed emulsionando contemporaneamente gli zuccheri ed i grassi.*
- *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 crepes, salse, maionese, ecc.*
- *Per l'infanzia e le diete: pure di verdure finemente polverizzate, pappe, pure di carote crude, creme di frutta, ecc.*
- *Può ugualmente rendere grandi servizi in certe industrie: profumerie, fonderie, tintorie, 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 con Triturador :

Permite pulverizar y realizar directamente en la olla excelentes cremas y sopas asi como :

- *Sopa de pescado, sopa de pan, espinacas, ensalada o con triturador, base para buñuelos, salsas, mayonesas etc...*
- *Para guarderías y cocida de regimen : pure de verduras finamente pulverizada, pure de zanahorias crudas, papillas de frutas etc...*
- *Puede tambien ser útil en muchos sectores industriales como en laboratorios, perfumería.*

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.
- *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 conformita - Servizio assistenza e garanzia
Declaración de conformidad - Servicio postventa y garantia



MX91

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

Attestons que l'appareil Mixer MX91 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/Sèvre Cedex

Tél. 02 51 63 02 72

Fax : 02 51 63 02 73

e-mail :

contact@dynamicmixers.com

Canada Service Centre

Dynamic International Ltd.

5859 Chemin Saint-François
Saint-Laurent - Québec H4S-1B6

Toll free phone : 1-800-267-7794

Toll free fax : 1-877- 668-6623

Local Phone : (514) 956 0127

Local Fax : (514) 956 8983

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

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

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

Pour être valable, le bon de garantie doit être :

1- certifié par le vendeur (date

et cachet).

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

Instructions pour la réparation de votre appa- reil :

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
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.

4834 Mendenhall Road -
Memphis, TN 38141

Toll free phone : 1-800-267-7794

Toll free fax : 1-877- 668-6623

Warranty :

Your Dynamic Blender MX005 (MX91) is sold with a twelve month warranty covering failure of parts or workmanship during that period from the day of original shipment.

The product should be returned to the nearest Distributor in the event of failure during that period.

The warranty excludes any defect arising from fair wear and tear, negligence, wilful damage, failure to follow the manufacturer's instructions regarding correct use and maintenance of the product, repair or modification by unauthorised persons or without the manufacturer's consent.

Products returned under warranty must be complete and accompanied by all parts that were sold with it.

Warranty Exclusions: There are parts in the products which must be checked and maintained periodically to ensure the correct operation of the product.

The bearing and its seal must be checked and maintained correctly after 100 hours of use (running time), or yearly, whichever is soonest. Inspection and/or replacement of these parts is not covered by the warranty.

Carbon brushes must be checked and cleaned correctly after 250 hours of use (running time). Blending knives should be checked for sharpness regularly.

The warranty coupon at the back of this user guide must be sent to the service center within 10 days from the purchase date.

Konformitätsbescheini- gung CE :

Hiermit bescheinigen wir das

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

der Mixer von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht : EN 12853

Kundendienst und Garantie :

Im Falle einer Funktionsstörung des MX91 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 Groupe NADIA GmbH

Robert Koch Straße 7
77694 Kehl – Auenheim
Tel. : +49 (0)7851 / 886450
Fax: +49 (0)7851 / 8864532
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 unwillige Beschädigungen, Bruch z.B. durch Fall oder Überanspruchung 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 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 MX91 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 MX91 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

Poligono 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
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

Poligono 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
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 indicated 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 durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A abgesichert werden. Benutzen Sie einen einphasigen normalisierten FI-Schutzschalter 10/16 A. 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.

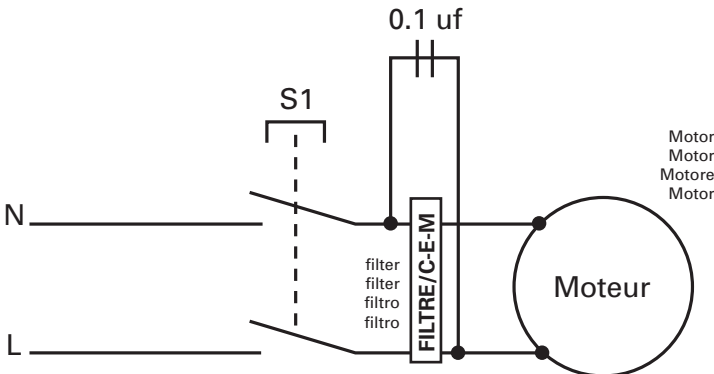
Alimentación eléctrica :

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.

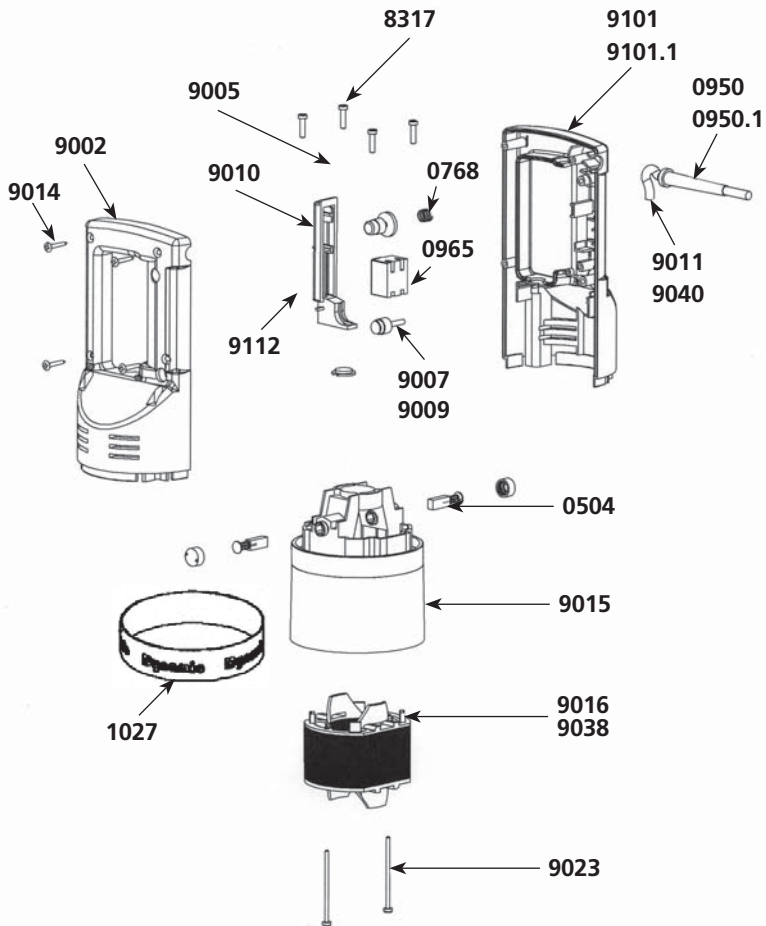
Prever enchufe 10/16 A monofásico normalizado. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

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



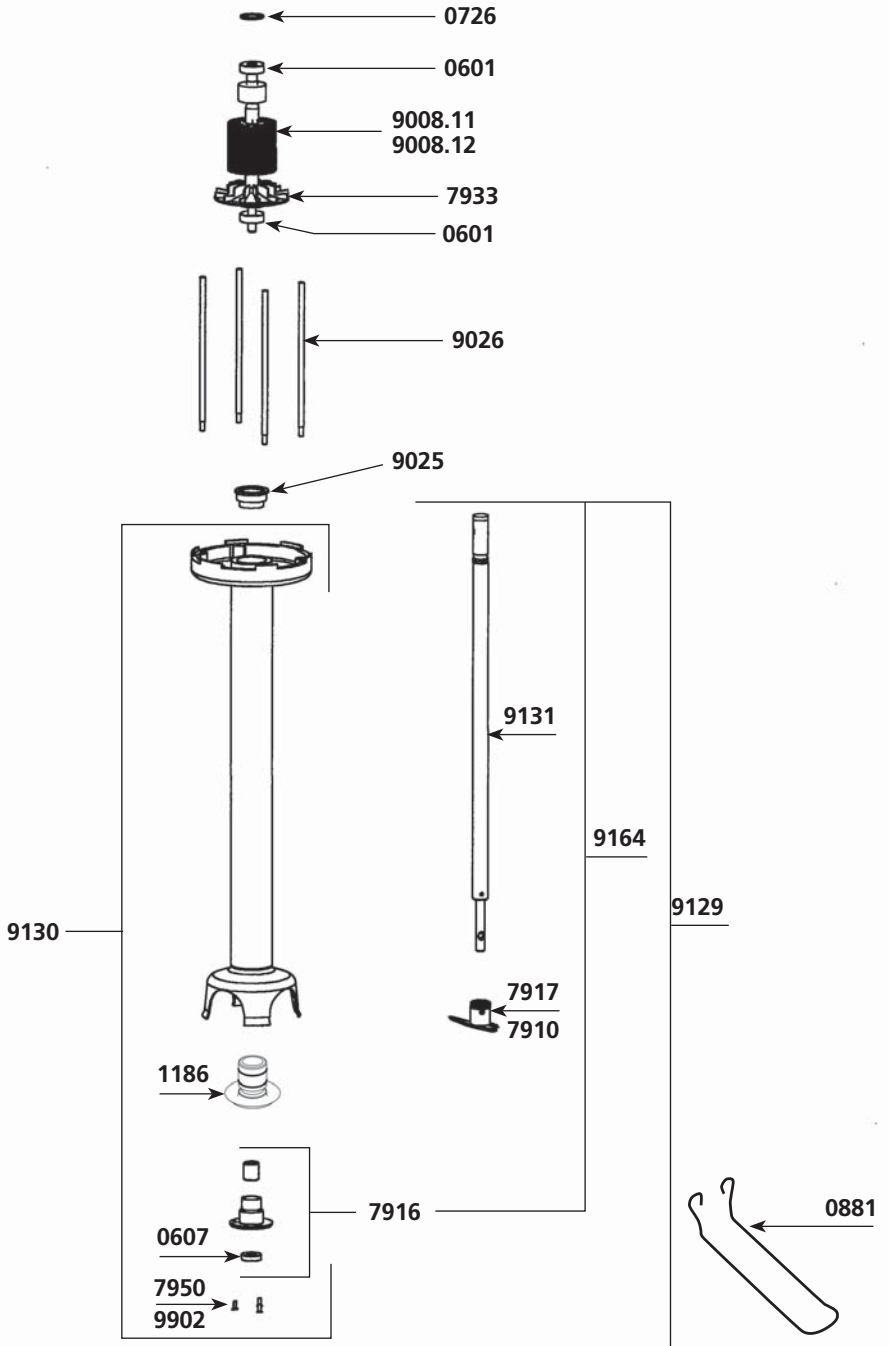
- Eclaté – Nomenclature **MX91**
- Parts list and detailed view **MX91**
- Explosionszeichnung – Stückliste **MX91**
- Descrizione pezzi di ricambio **MX91**
- Esquema – Nomenclatura **MX91**

Charbons avec bouchons (la paire) • Motor brushes (2) • Kohlen mit Abdeckungen (Paar) • Carbones con tapones (los 2) • Carboncini con tappo (coppia)	0504
Ressort de sécurité • Safety button return spring • Sicherheitsfeder • Muelle de seguridad • Molla di sicurezza	0768
Passe-fil • Strain relief 230 V • Zugentlastung • Pasador de cable • Gommino passacavo	0950
Passe-fil pour cordon 115 V • Strain relief 115 V • Zugentlastung 115V • Pasador de cable 115V • Gommino passacavo 115V	0950.1
Interrupteur U.L. (115 V / 230 V) • Switch (230 V / 115 V) • Schalter U.L. 115V/230V • Interruptor (230 V / 115 V) • Interruttore	0965
Bande décor "Dynamic" • Dynamic label • Aufkleber Dynamic • Cinta adhesiva "Dynamic" • Striscia decorata Dynamic	1027
Vis de palier pour cloche alu (les 3) • Lower bearing screws (3) • Schrauben für Dichtung (Aluglocke) • Tornillos de palier para campana aluminio (los 3) • Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	8317
Demi-poignée supérieure • Upper half handle (button side) • Oberer Halbgriff • Media carcasa superior • Mezza maniglia superiore con pulsanti	9002
Bouton de sécurité • Safety switch • Sicherheitsknopf • Tecla de seguridad • Pulsante di sicurezza	9005
Bouton de verrouillage • Locking switch • Feststellknopf • Tecla de bloqueo • Pulsante di blocco	9007
Bouchon • Plug • Schalter • Tapón • Tappo	9009
Levier de commande • Control lever • Betätigungshebel • Tecla puesta en marcha • Leva di comando accensione apparecchio	9010
Cordon d'alimentation 2 fils 230 V • Power cord 230 V • Netzkabel (230V) • Cable de alimentación doble hilo 230 V • Cordone di alimentazione a 2 fili	9011
Vis de poignée (les 4) • Handle screws (4) • Schrauben für Griff (4) • Tornillos de empuñadura (los 4) • Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)	9014
Carter supérieur (équipé de porte-charbons) • Motor housing brush holder • Oberes Gehäuse mit Kohlenführung Carter superior motor (equipado con portacarbonces) • Carter superiore completo di portacarboncini	9015
Masse 230 V (carter équipé de porte-charbons) • Stator 230 V • Feldwicklung 230V mit Halterung für Kohlen • Masa (230 V) Carter equipado de portacarbonces • Massa motore 230 V. completa di carter portacarboni	9016
Vis de fixation masse (les 2) • Stator screws (2) • Schrauben zur Befestigung der Masse • Tornillos de masa (los 2) • Viti di fissaggio massa (set 2 pezzi)	9023
Masse 115 V (carter équipé de porte-charbons) • Stator 115 V • Feldwicklung 115V mit Halterung für Kohlen • Masa (115 V) (carter equipado de portacarbonces) • Massa motore con carter porta carboncini 115V	9038
Cordon d'alimentation 2 fils 115 V • Power cord 115 V • Netzkabel (115V) • Cable de alimentación doble hilo 115 V • Cavo di alimentazione 115V	9040
Demi-poignée inférieure 230 V (avec étiquette) • Half handle, label side (230V) • Griffteil innen 230V Media carcasa inferior 230 V (con etiqueta) • Mezza maniglia inferiore con etichetta 230V	9101
Demi-poignée inférieure 115 V (avec étiquette) • Half handle, label side (115V) • Griffteil innen 115V • Media carcasa inferior 115 V (con etiqueta) • Mezza maniglia inferiore con etichetta 115V	9101.1
Bouchon variateur • Speed control knob • Drehzahlregler • Tapón variador • Tappo	9112



- Eclaté – Nomenclature **MX91**
- Parts list and detailed view **MX91**
- Explosionszeichnung – Stückliste **MX91**
- Descrizione pezzi di ricambio **MX91**
- Esquema – Nomenclatura **MX91**

Roulement • Ball bearing • Kugellager • Rodamiento • Cuscinetto	0601
Bague d'étanchéité • Waterproof seal • Dichtungsring • Retén de grasa • Anello di tenuta (paraolio)	0607
Rondelle élastique • Squeezing washer • Unterlegscheibe • Arandela elástica • Rondella elastica	0726
Ressort de verrouillage • Lock button return spring • Verriegelungsfeder • Muelle de bloqueo •	0767
Support mural • Wall bracket • Wandhalterung • Soporte de pared • Supporto murale	0881
Condensateur antiparasite 115 V • Capacitor • Kondensator 115V • Condensador 115V • Condensatore 115V	0972
Condensateur antiparasite + filtre 230 V • Capacitor + filter • Kondensator 230V • Condensador antiparasitario + filtro 230V • Condensatore 230V	0972.1
Etiquette de sécurité - Attention • Warning label • Warnhinweis - Vorsicht • Etiqueta de seguridad "Cuidado" • Etichetta norme di sicurezza	1017
Etiquette d'identification 230 V • Label w/ serial number 230 V • Typenschild 230V • Etiqueta de identificación (230 V) • Etichetta di identificazione con numero di matricola 230V	1028
Etiquette d'identification 115 V • Label w/ serial number 115 V • Typenschild 115V • Etiqueta de identificación (115 V) • Etichetta di identificazione con numero di matricola 230V	1029
Support palier + joint • bearing holder + seal • Rohrdichtung • Soporte palier • Supporto teflon	1186
Couteau émulsionneur + vis • Emulsifying blade • Emulgiermesser • Cuchilla emulsionadora • Coltello emulsionatore con vite	7910
Palier inf. sans vis (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante) • Lower bearing assembly Dichtung mit Gleitlager • Palier inferior sin tornillo (retén de grasa, junta tórica, anillo autolubricante) • Supporto D completo di bronzina	7916
Couteau avec vis • Cutter blade • Messer mit Schraube • Cuchilla + tornillo • Coltello inox con vite	7917
Turbine • Fan • Lüfterrad • Turbina • Turbina	7933
Vis de palier pour cloche alu (les 3) • Lower bearing screws (3) • Schrauben für Dichtung (Aluglocke) • Tornillos de palier para campana aluminio (los 3) •	7950
Induit 115 V • Rotor 115 V • Anker 115 V • Inducido (115 V) • Indotto motore V. 115	9008.11
Induit 230 V • Rotor 230 V • Anker 230 V • Inducido (230 V) • Indotto motore V. 230	9008.12
Bague de roulement • Ball bearing ring • Kugellager Ring • Arandela de rodamiento • Anello di scorrimento	9025
Tirants (les 4) • Braces (4) • Zugstangen (4) • Tirantes (los 4) • Tirante (set 4 pezzi)	9026
Fil électrique pour porte-charbons 230 V (les 2) • Carbon brush wires 230 V • Verbindungsdrahte für Kohle 230V (2) • Cable para portacarbonos 230 V (los 2) • Filo elettrico per portacarboncini 230V (2)	9043
Cordon australien • Power cord (Australian) • Australisches Kabel • Cable de alimentación (Australia) • Cavo di alimentazione Australiano < 2002	9066
Cordon anglais • Power cord (English) • Englischs Kabel • Cable de alimentación (UK) • Cavo di alimentazione (inglese) <2002	9067
Poignée complète 230 V (boutons, cordon, interrupteur, condensateur + filtre) • Complete handle w/ power cord 230 V • Griff komplett mit Kabel, Schalter undKondensator 230) • Empuñadura completa 230 V (botones, cable, interruptor, condensador + filtro) • Impugnatura completa 230V (Pulsante,cavo di alimentazione,interruttore,condensatore + filtro)	9100
Poignée complète 115 V (boutons, cordon, interrupteur, condensateur + filtre) • Complete handle w/ power cord 115 V • Griff komplett mit Kabel, Schalter undKondensator 115V • Empuñadura completa 115 V (botones, cable, interruptor, condensador + filtro) • mpugnatura completa 115V (Pulsante,cavo di alimentazione,interruttore,condensatore + filtro)	9100.1
Pied complet (entretroise, carter, cloche, palier, arbre, vis, couteau) • Complete foot assembly • Fuß komplett mit Dichtung, Welle, Messer und Schrauben • Pie completo (tubo, carter, campana, conjuntorodamientos y juntas inf., árbol, tornillos, cuchilla) • Piede completo	9129
Entretroise avec carter, cloche, palier et vis • Foot assembly w/ bearing assembly • Rohr mit Dichtung und Schrauben • Tubo brazo con carter, campana, palier, tornillos (sin árbol ni cuchilla) • Tubo esterno con carter, campana , portabronzina e viti	9130
Arbre de transmission (repère 2 gorges) • Fitted shaft • Welle • Árbol de transmisión con acoplamiento • Albero di trasmissione	9131
Fil électrique pour porte-charbons 115 V (les 2) • Carbon brush wires 115 V • Verbindungsdrahte für Kohle 115 V (2) • Cable para portacarbonos 115 V (los 2) • Filo elettrico per portacarboncini 115V (2)	9143
Ensemble arbre, palier, couteau • Shaft, lower bearing & cutter assembly • Welle, Dichtung mit Gleitlager u.Messer • Conjunto árbol, palier, cuchilla • Insieme albero, portabronzina e coltello	9164
Vis de palier pour cloche inox (les 3) • Lower bearing screws (3) • Schrauben für Dichtung (f. Edelstahlglocke) • Tornillos de palier para campana acero (los 3) • Set viti per campana inox (3)	9902






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 - Patisserie	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
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez : > RECYSTEM-PRO au 33 (0) 1 43 20 21 38 ou synegdeee@recystempro.com</p> <p>> ou Dynamic au 02 51 63 02 72</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p>Décret 2005/829 du 20/07/2005</p> </div>				

DYNAMIC FRANCE S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon
518 rue Baekeland - BP57 - 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 !