EMGA

By Dynamic®

DynamiX Nomad®



NOUVEAU
ENREGISTREZ
REGISTER
VOTRE PRODUIT EN LIGNE
/ YOUR PRODUCT ONLINE
NEW

NL Gebruiksaanwijzing

EN User Guide

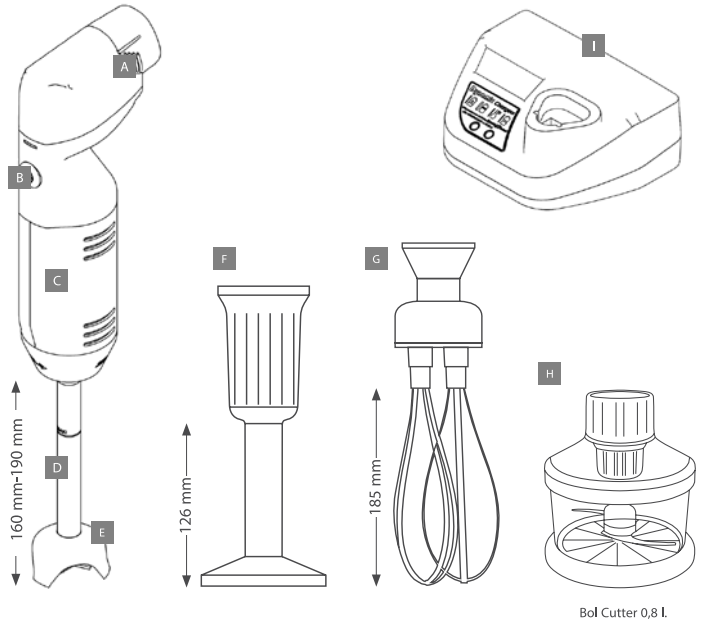
FR Notice d'utilisation et d'entretien

DE Bedienungs und Wartungsanleitung

UNE NOUVELLE ALTERNATIVE POUR
VOS PRÉPARATIONS DYNAMIC ©

www.dynamicmixers.com

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



A Batterie / Battery / Akku / Batteria / Batería / Batterij / Bateria / Akku

B Gâchette / Control Lever / Druckschalter / Interruttore / Tecla de mando (G) / Blokkagehendel / Gatilho / Liipaisin

C Moteur / Motorblock / Motor / Motore / Motor / Motor / Motor / Moottori

D 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

E 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

F Pied presse-purée / Foodmill ricer / Pürierstab / Pressapuré / Pasapuré / Pureerunit / passador de puré / Sose puristimen

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

G Boîte-fouet / Whisk / Rührbesen / Frusta / Batidora / Garde / Caixa-batedor / Vatkainkotelo

H Bol cutter / Cutter bowl / Kutterschüssel / Vasca Cutter / Bol cutter / Hakker / Picadora / Leikkuukulho

I Chargeur / Charger / Ladegerät / Caricabatteria / Cargador / Batterijlader / Carregador de bateria / Akkulaturi

• Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión / Spanning / Corrente / Jännite : .....2000 mAh 12Vdc.

• Puissance du chargeur / Charger power / Leistung des Ladegeräts / Potenza del caricabatteria / Potencia del cargador / Spanning van de oplader / Potência do carregador / Latausteho : 46W

• Temps de chargement / Charging time / Ladezeit / Tempo di carica / Tiempo de carga / Laadtijd / Tempo de carga / Latausaika : 45min

• Batterie Lithium ion «Li-ion» / «Li-ion» lithium ion battery / Lithium-Ionen-Akku «Li-Ion» / Batteria agli ioni di litio «Li-ion» /Batería Litio Ion «Li-Ion» / Lithium-ionbatterij / Bateria Lithium-Ion / Litium-ioni -akku

• Tension de sortie de la batterie / Battery output voltage /Ausgangsspannung Akku / Tensione di uscita della batteria / Tensión de salida de la batería / Uitgangsspanning / Tensão de saída da bateria / Akun ulostulojännite : 12V

• Puissance de la batterie / Battery power / Leistung des Akkus / Potenza della batteria / Potencia de la batería / Batterijvermogen / Potência da bateria / Akun teho : 2000mAh

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

Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laarikerilla 190 - 160 - Dynashake :.....10000 tr/mn

Fouet Dynamix - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkainkotelo :.....2000 tr/mn

Pied presse-puree - Ricer - Pürierstab - Pressepure - Pasapure - Pureeunit - Passador de pure - Sosepuristimen :.....250 tr/mn

Bol cutter - Cutter bowl - Kutterschüssel - Vasca cutter - Bol cutter - Hakker - Picadora - Leikkuukulho :.....2000 tr/mn

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

• Temps d'utilisation préconisé / Recommended usage time / Empfoglene Verwendungsdauer / Tempo di utilizzo previsito /Recomendar un tiempo de utilizacion / Aanbevolen gebruikstijd / Tempo de utilização previsto / Suositeltu käyttöaika : .....5-20 mn

• Longueur de l'accessoire / Accessory length / Länge des Zubehör / Lunghezza dell'accessorio / Largo del accesorio / Lengte van het accessoire / Comprimento do acessório / Pituus lisävarusteen :

Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laarikerilla - 160 - blender : 160mm

Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laarikerilla - 190 : 190mm

Fouet Dynamix - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkainkotelo :.....185mm

Pied presse-puree - Ricer - Pürierstab - Pressepure - Pasapure - Pureeunit - Passador de pure - Sosepuristimen : 126mm

• Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total / totale lengte / comprimento total / kokonaispituus :

Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laarikerilla 160 - blender :.....450mm

Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laarikerilla 190 - Dynashake :.....480mm

Fouet Dynamix - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkainkotelo :.....475mm

Pied presse-puree - Ricer - Pürierstab - Pressepure - Pasapure - Pureeunit - Passador de pure - Sosepuristimen :.....416mm

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

Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laarikerilla 190 - 160 :.....1,1kg

Pied - Mixer attachment - Mixerfuß - Piede - Pie - Staaf - Pe - Laarikerilla - Dynashake :.....1,3kg

Fouet Dynamix - Whisks - Rührbesen - Frusta - Batidora - Garde - Caixa-batedor - Vatkainkotelo :..... 1,4kg

Pied presse-puree - Ricer - Pürierstab - Pressepure - Pasapure - Pureeunit - Passador de pure - Sosepuristimen :....1,5kg

Bol cutter - Cutter bowl - Kutterschüssel - Vasca cutter - Bol cutter - Hakker - Picadora - Leikkuukulho :.....1,5kg

• Autonomie : jusqu'à 25 min selon les préparations / Autonomy: up to 25 minutes depending on the preparation / Akkureichweite: bis zu 25 Min., je nach Gericht / Autonomia: fino a 25 min a seconda delle preparazioni / Autonomía: hasta 25 mm según las preparaciones / Autonomie: tot 25 min. afhankelijk van de bereidingen / Autonomia: até 25 min conforme os preparados / Autonomia: jopa 25 minuuttia valmisteesta riippuen

• Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento / Dubbele isolatie / Isolamento duplo / Kaksoiseritys

• Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruído / Geluidsniveau / Nível de pressão acústica / Akustisen paineen: .....55 dB

OPGELET

Niet inschakelen als het mes is ondergedompeld.
Uitschakelen vooraleer het toestel uit de vloeistof te halen. Uitschakelen en de voeding ontkoppelen vooraleer het toestel te reinigen. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de motor als u het toestel gebruikt of reinigt.

Voor demonteerbare versies, ontkoppel de voeding om de accessoires te veranderen. Opgelet voor elektrische schokken, ontkoppel eerst de voedingsstekker van het apparaat.



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

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

GEBRUIK

• Gebruik van de mixerstaaf:
Dankzij het unieke mes zijn tal van bereidingen mogelijk: Deze staaf werd ontwikkeld om kleine hoeveelheden te verwerken en. Sauzen te maken en te emulgeren U kunt in kleine hoeveelheden uitstekende fluweelachtige soepen malen en mengen, maar net zo goed: panades, brunoise, spinazie, salades, gesneden kool, pannenkoekenbeslag, mayonaisesauzen...

• Gebruik van de gardestaaf:
U kunt moeiteloos pasta's, crèmes, mousselines bereiden en vooral:

- 2 tot 12 eiwitten langzaam blanchieren om met hoge snelheid te eindigen voor een ongeëvenaard en stevig schuim.
- Ook hiermee u moeiteloos Genoise biscuit, marsepein, meringues, botercrèmes, soufflés, Chantillyroom, diverse crèmes en sauzen, pannenkoekendeeg, opgeklopte kaas, mayonaise...

• Gebruik van de pureerstaaf:
Hiermee maakt u van hele aardappelen een gladde puree.
Net zoals aardappelpuree, maakt u moeiteloos groentenpurees en groentencrmes: wortelen, tomatensaus, snijbiet, gekookte
salade, erwten, rapen, bloemkool.

• Gebruik van de hakker:
Hiermee maalt, mixt en hakt u groenten, knoflook, uien, kruiden, peterselie, gedroogd fruit, vlees, parmezaan en maakt u gebroken pasta, brooddeeg enz.

NL

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

DE BATTERIJ OPLADEN

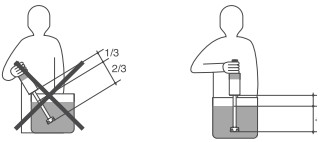
Sluit de oplader aan op het elektriciteitsnet voor u het toestel voor de eerste keer gebruikt.
Laat de batterij in de oplader glijden tot helemaal op het einde.
De groene led knippert tijdens het laden.
Als de batterij is opgeladen, zal de groene led blijven branden.
Als de rode led knippert, dan is de batterij te warm. Haal vervolgens de batterij uit de oplader en wacht enkele minuten alvorens terug te plaatsen.
Als de rode en groene leds afwisselend knipperen, dan is de batterij defect. Neem contact op met de klantendienst voor meer informatie.

• **Voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van de lader en de batterij :**
Om een maximale autonomie te behouden, dient u de batterij steeds volledig te laten opladen.
De oplader, de batterij en de mixer werden speciaal ontwikkeld om samen te gebruiken. Als u een ander batterijtype gebruikt bij de mixer of de oplader of de batterij met een andere oplader gebruikt, dan kan dit brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
Vermijd een (on)opzettelijke kortsluiting in de aansluitingen van de lader of de batterij. Dit kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
Ontkoppel de oplader als die niet in gebruik is.

WERKING

Plaats de batterij helemaal tot op het einde.
Houd het handvat van de MIXER met een hand vast en plaats een vinger op de G-knop (zonder te duwen).
Druk nu op de G-knop om het toestel in werking te stellen.
Laat de G-knop los om te stoppen.
Verwijder de batterij van de mixer en laad die op na elk gebruik De batterij hoeft niet volledig ontladen te zijn om opnieuw in de oplader te plaatsen.

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).



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

ONDERHOUD

Het toestel kan met een spons of vochtige doek worden gereinigd. Om de binnenkant van de klok te reinigen, dompelt u de staaf onder in helder water en laat het toestel 3 seconden werken. Reinig de staaf in helder water met eventueel wat afwasproduct.



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



Reinig het toestel NOOIT met een waterstraal. Dompel het motorblok NOOIT onder in vloeistof.

Het is aanbevolen om regelmatig het volgende te controleren:

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

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Deze klasse II-apparaat (dubbel geïsoleerd) wordt gevoed door eenfasewisselstroom en heeft geen aarding nodig. De universeel type motor werd ontstoord. De installatie moet worden beveiligd door een aardlekschakelaar en een zekering van 10 A. Zorg voor een genormaliseerd, eenfasig 10/16-stopcontact. Controleer de verenigbaarheid van de netspanning en de waarde op het kenmerkplaatje van het toestel.

CERTIFICAAT VAN OVEREENSTEMMING- DIENST NA VERKOOP - GARANTIE

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

EN

WARNING

Never operate your mixer without being immersed in liquid. Turn off the appliance before removing from liquid.
After using it, unplug the machine. For cordless versions, disconnect the battery to change accessories and clean.
In case of an accidental immersion of the motor, be careful of any electrocution shock : disconnect immediately the plug of the machine.

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



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

USE

• **Preparation mixer attachment:**

With its unique cutter blade, it will liquify most of your preparations. It has been designed to work in containers holding up to 8 litres (2 gallons). It can be used to make and emulsify sauces. It can be used to blend and mix small quantities of excellent soups, but also: panadas, diced vegetables, spinach, salads, chopped greens, pancake mix, mayonnaises, etc.

• **Preparation whisk attachment:**
Dough, creams, light purees can easily be prepared for example:
• 2 to 12 white eggs may slowly be whisked up at reduced speed and finalized at high speed ensuring an incomparable density and uniformity.
• But also, sponge cake mixtures, almond pastes, soufflés, Chantilly whipped cream, creams and sauces, pancake mixtures, meringues, whipped cheese, mayonnaise, etc.

• **Preparation food ricer attachment:**
It allows you to mix a creamy purée with entire potatoes directly in pots, avoiding decanting. Used for many purées and vegetable creams: carrots, tomato sauce, bette, salad dressings, split peas, navet, cauliflowers.

• **Preparation cutter bowl:**
Allows you to grind, mix, chop vegetables, garlic, onions, herbs, parsley, nuts, minced meat, Parmesan and making short crust pastry or bread dough. This appliance is only for use for preparing food: for any other use, please contact us

CHARGING THE BATTERY

Before using for the first time, plug the

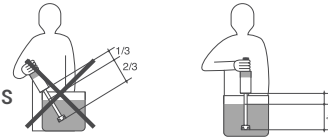
charger into a mains power outlet.
Slide the battery into the charger until it reaches the stop.
The green LED will flash throughout the charging time.
Once charging is complete the green LED stays on but stops flashing.
If the red Led starts flashing, the battery is too hot. Remove the battery from the charger and wait for a few minutes before putting it back into position.
If the red and green LEDs flash alternatively the battery is defective.
Contact customer service for more details.

• **Precautions for the use of the charger and the battery:**
In order to maintain the longest possible autonomy, leave the battery on the charger until the charge is complete.
The charger, battery and mixer are specially designed to be used together. Fitting another type of battery into the charger or the mixer, or charging the battery on another charger may cause fires, electrocution or injury.
Do not accidentally or deliberately short circuit the battery charger terminals. This could cause a fire, electrocution or injury.
Disconnect the charger when it is not in use.

OPERATION

Fit the battery up to the stop.
Hold the MIXER by the grip in one hand with a finger on trigger (G) (without pressing).
Then press the trigger (G), the appliance will run.
To stop the appliance, release the trigger (G).

After each use, remove the battery from the mixer and re-charge it using the charger.
There is no need to fully run down the battery before re-charging it.
• **Precautions for the use of the appliance :**
Never run the appliance outside a recipient.
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).



This appliance is designed to be used with the 2 blade fitting. It has a built-in thermal protection if used with the wrong attachments or for preparations that are too thick.
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 carreful : 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

ıt 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 charger and mixer connection lugs are in good condition
- 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-selfs service or people of similar qualification to avoid danger.

ELECTRIC REQUIREMENTS

The charger is a class 2 category (double insulation). It is 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.

CERTIFICATE OF CONFORMITY CUSTOMER SERVICE AND WARRANTY

This machine is in accordance with CE standards and EN 60335-2-64:

CE

ATTENTION

Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.
Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.
Eteindre et débrancher avant de nettoyer l'appareil.
Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur lors de l'utilisation ou du nettoyage.
Pour les versions sans fils, débrancher la batterie pour changer d'accessoire et nettoyer.
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'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance

UTILISATION

• Utilisation du pied mixeur :
Avec son unique couteau, il réalise la plupart des préparations. Il a été étudié pour travailler de petites quantités. Il permet de réaliser et d'émulsionner les sauces. Il permet de broyer et de mélanger en petites quantités d'excellents potages veloutés, mais aussi : panades, brunoises, épinards, salades, choux hachés, pâtes à crêpes, sauces mayonnaise, etc.

• Utilisation du pied fouet :
Vous pouvez préparer sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et particulièrement :

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

• Utilisation du pied presse-purée :
Il permet de réaliser une purée onctueuse en partant de pommes de terre entières. Aussi facilement que la purée de pommes de terre, vous obtiendrez toutes les purées et crèmes de légumes : carottes, coulis de tomates, blettes, salades cuites, pois cassés, navets, choux-fleurs.

• Utilisation du bol cutter :
Il permet de broyer, mixer, hacher des légumes, ail, oignons, herbes, persil, fruits

secs, viande, parmesan et de réaliser des pâtes brisées, pâtes à pain etc.
Cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires : pour toute autre utilisation, nous consulter.

CHARGEMENT DE LA BATTERIE

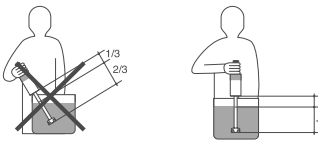
Avant la première utilisation, brancher le chargeur sur le secteur.
Faire glisser la batterie dans le chargeur jusqu'à la butée.
La LED verte clignote pendant toute la durée de la charge.
En fin de charge, la LED verte reste allumé de manière continue.
Si la LED rouge clignote, la batterie est trop chaude. Retirer alors la batterie du chargeur et attendre quelques minutes avant de remettre la batterie.
Si les LEDs rouge et verte clignotent alternativement, la batterie présente un défaut. Contacter le service SAV pour plus de détails.

• **Précautions d'utilisation du chargeur et de la batterie :**
Afin de garder une autonomie la plus longue possible, laisser la batterie sur le chargeur jusqu'à la fin de la charge.
Le chargeur, la batterie et le mixeur sont spécialement conçus pour une utilisation commune. Insérer un autre type de batterie sur le chargeur ou le mixeur ou charger la batterie sur un autre chargeur peut provoquer des incendies, des électrocutions ou des blessures.
Ne pas court-circuiter accidentellement ou intentionnellement les bornes du chargeur ou de la batterie. Cela peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
Débrancher le chargeur quand il n'est pas utilisé.

FONCTIONNEMENT

Mettre en place la batterie jusqu'à la butée.
Tenir le mixeur par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gâchette G (sans appuyer).
Appuyer maintenant sur la gâchette G, l'appareil est en marche.
Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette G.
Après chaque utilisation, enlever la batterie du mixeur et rechargerla sur le chargeur.
Il n'est pas nécessaire de décharger complètement la batterie avant de la placer sur le chargeur.

• **Précautions d'emploi :**
Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient.
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).



Cet appareil est conçu pour utilisation avec le couteau à 2 lames. Il comporte une protection thermique s'il est utilisé avec les mauvais outils ou pour des préparations trop épaisses.
N'utilisez jamais d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient représenter une source de danger pour l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des éléments et accessoires originaux.

ENTRETIEN

Le nettoyage de l'appareil peut s'effectuer avec une éponge ou un chiffon légèrement humide.
Pour nettoyer l'intérieur de la cloche, faire fonctionner l'appareil avec le tube de plongée et sa cloche, dans de l'eau claire pendant 3 secondes.
Nettoyer le pied à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.



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



Ne pas nettoyer le bloc-moteur au jet d'eau.
Ne jamais immerger le bloc-moteur dans l'eau.

MAINTENANCE

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- Le bon état du cordon d'alimentation du chargeur (les fils de cuivre du cordon ne doivent pas être apparents).
- Le bon état des cosses de connexions du chargeur et du mixeur
- 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

Ce chargeur de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.
L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A.
Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasée normalisée.
Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique du chargeur.

ATTESTATION DE CONFORMITÉ SERVICE APPRÈS-VENTE ET GARANTIE

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



DE

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. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Akku, bevor sie es reinigen.
Lassen Sie bei der Verwendung oder bei der Reinigung nicht Flüssigkeit in den
Bei kabellosen Versionen klemmen Sie den Akku ab, um das Zubehör zu wechseln und zu reinigen.

Vorsicht : Der Motor darf niemals in die Masse eingetaucht werden, da Stromsschlaggefahr 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.

« Das Symbol einer



durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.
Für den deutschen Markt gilt:
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht,
das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800qm, die regelmäßig Elektro und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

VERWENDUNG

• **Anwendungen Mixer :**
Mit seinem einmaligen Messer ist er für die moisten Gerichte geeignet. Er wurde so entwickelt, dass er kleinere Mengen verarbeiten kann. Er wurde so entwickelt, dass er Saucen herstellt und emulgiert.
Er ist optimal zum Herstellen cremiger Suppen, aber auch zum Zerkleinern und Mischen von: Panade, Gemüse, Gewürzen, Salaten, Kohl, Nudeln und Pfannkuchen, Mayonnaise etc.

• **Anwendungen Rührbesen :**
Zur einfachen Herstellung von Teig, Cremes, Schaum und insbesondere:
• Von 2 bis 12 Eiweißen, die zunächst langsam geschlagen werden, bis sie weiß werden, und danach mit hoher Geschwindigkeit, so dass sie eine unvergleichliche Steifheit erlangen.
• Ebenso können Sie problemlos Biskuitmassen, Marzipan, Meringen, Buttercremes, Soufflés, Schlagsahne, verschiedene Cremes und Soßen, CrepeTeig, geschlagenen Käse, Mayonnaise, etc. herstellen.

• **Anwendungen Pürierstab :**
Mit dem Pürierstab können Sie einfach und schnell feine Pürees aus Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Rüben, Tomaten u.v.m. herstellen. Konfituren, Kompott und Fruchtoromes sond ebenfalls schnell erledigt.

• **Anwendungen Kutterschüssel :**
Ist ideal zum Zerkleinern von Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Nüssen etc. für Pestos, Pürrees und vieles mehr. Egal ob grob oder klein! Dieses Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln zu verwenden; möchten Sie es anderweitig verwenden, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

LADEN DES AKKUS

Schließen Sie vor der ersten Verwendung das Ladegerät an das Stromnetz an.
Lassen Sie den Akku bis zum Anschlag in das Ladegerät gleiten.
Die grüne LED blinkt während des gesamten Ladezyklus.
Am Ende des Ladezyklus leuchtet die grüne LED ununterbrochen.
Wenn die rote LED blinkt, ist der Akku zu heiß. Ziehen
Sie dann den Akku aus dem Ladegerät und warten Sie einige Minuten, bevor Sie den Akku wieder einsetzen.
Wenn die rote und die grüne LED abwechselnd blinken, liegt eine Störung der Batterie vor. Wenden Sie sich für weitere Informationen an den Kundendienst.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung des Ladegeräts und des Akkus

Um eine möglichst lange Reichweite zu erreichen, lassen Sie den Akku bis zum Ende des Ladezyklus im Ladegerät.
Das Ladegerät, der Akku und der Mixer wurden speziell für eine gemeinsame Verwendung entworfen. Wenn Sie einen Akku eines anderen Typs in das Ladegerät oder den Mixer einsetzen oder den Akku mit einem anderen Ladegerät laden, kann dies zu einem Brand,
Stromschlag oder zu Verletzungen führen.

DE

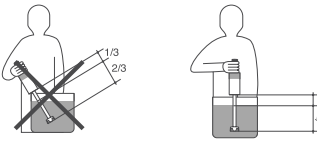
Schließen Sie nicht unbeabsichtigt oder beabsichtigt die Ladeklemmen des Ladegeräts oder die Pole des Akkus kurz. Dies kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
Trennen Sie das Ladegerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.

BETRIEB

Setzen Sie den Akku bis zum Anschlag ein. Halten Sie den MIXER am Griff in einer Hand und legen. Sie einen Finger auf die Starttaste (G) (ohne darauf zu drücken).
Drücken Sie nun auf die Starttaste (G); das Gerät ist nun in Betrieb.
Um das Gerät auszuschalten, lassen Sie die Starttaste (G) los.
Entfernen Sie nach jeder Verwendung den Akku des Mixers und laden Sie ihn mit dem Ladegerät auf.
Es ist nicht notwendig, den Akku vollständig zu entladen, bevor Sie ihn wieder an das Ladegerät anschließen.

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Geräts:

Nehmen Sie das Gerät niemals im Leerlauf außerhalb eines Behälters in Betrieb. Gerät nach jeder Verwendung vom Stromnetz trennen. Für eine höhere Wirkung empfehlen wir, das Gerät aufrecht zu halten, ohne die Schutzglocke auf dem Boden des Kochtopfs aufzusetzen, wie es in der folgenden Skizze dargestellt wird (etwa 2/3 des Stabs ein-tauchen).



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

INSTANDHALTUNG

Die Reinigung des Geräts kann mit einem leicht feuchten Schwamm oder Tuch erfolgen. Zum Reinigen des Inneren der Glocke schalten Sie das Gerät mit dem Stab und der Glocke für 3 Sekunden in klarem Wasser ein. Reinigung des Fußes mit klarem Wasser, gegebenenfalls mit Geschirrspülmittel.



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



NIEMALS das Gerät unter fließendem Wasser reinigen. NIEMALS den Motorblock in eine Flüssigkeit eintauchen.

REINIGUNG

Folgendes sollte regelmäßig überprüft werden:

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

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft. Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört. Die Installation ist durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine Sicherung vom Typ 10 A zu schützen. Eine normierte Einphasen-Steckdose 10/16 A vorsehen. Übereinstimmung der Spannung des Stromnetzes mit dem auf dem Typenschild des Ladegeräts angegeben Wert überprüfen.

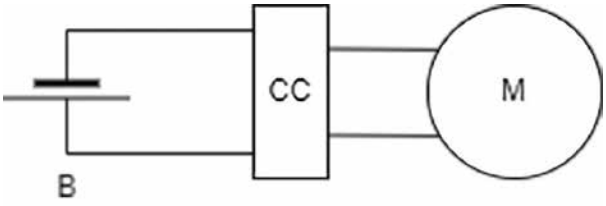
KONFORTMITÄTSBESCHEINIGUNG CE KUNDENDIENST UND GARANTIE

DE

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

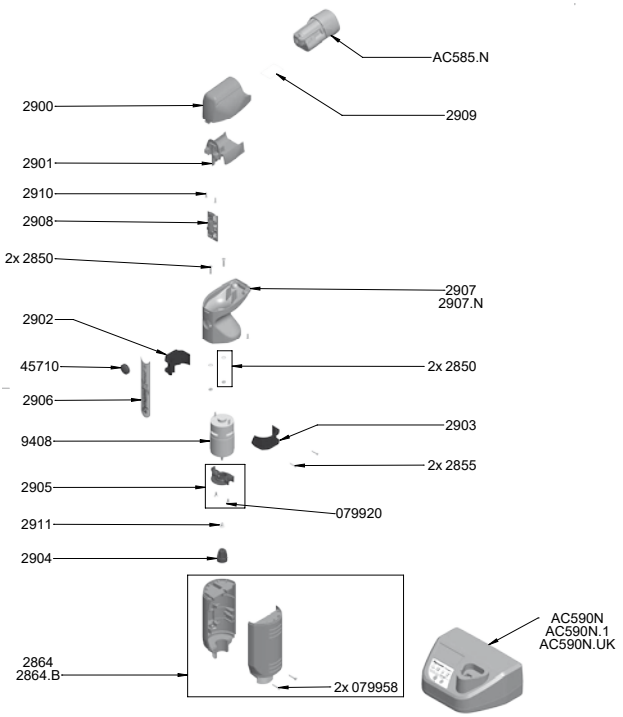


Schéma électrique / Electrical diagram / Elektroplan / Schema elettrico / Esquema eléctrico / Elektrisch schema / Esquema elétrico / Sähköpiirros



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

AC580



	FR	EN	DE	ES
079958	VIS DE COUVERCLE OU POIGNÉE (LES 2)	COVER OR HANDLE SCREWS (2)	GRIFFSCHRAUBEN	TORNILLOS DE LA TAPADERA (X2)
2850	VIS + RONDELLE + ECROU POIGNEE (2)	SCREWS + WASHER + HANDLE NUTS (2)	MOTORSCHRAUBEN	TORNILLOS + ARANDELA + TUERCA EMP (2)
2855	VIS POUR CEINTURE MOTEUR	SCREWS FOR MOTOR BELT	SCHRAUBEN FÜR MOTORHALTERUNG	TORNILLOS PARA EL ABRAZADERA DEL MOTOR
2864	ENSEMBLE POIGNEES ORANGES ET VIS	SET OF ORANGE HANDLES AND SCREWS	ORANGE GRIFFE UND SCHRAUBEN-SET	KIT EMPUÑADURA NARANJAS Y TORNILLOS
2864.B	ENSEMBLE POIGNEES BLANCHES ET VIS	SET OF WHITE HANDLES AND SCREWS	WEISSE GRIFFE UND SCHRAUBEN-SET	KIT EMPUÑADURA BLANCA Y TORNILLOS
2900	CARTER DE BATTERIE	BATTERY HOUSING	BATTERIEGEHÄUSE	CARCASA DE BATERÍA
2900.B	CARTER DE BATTERIE BLANC	WHITE BATTERY HOUSING	WEISSE BATTERIEGEHÄUSE	CARCASA DE BATERÍA
2901	SUPPORT DE COSSE	TERMINAL SUPPORT	HÜLSENTRÄGER	SUPPORTO DI TERMINALI
2901.B	SUPPORT DE COSSE BLANC	WHITE TERMINAL SUPPORT	WEISS HÜLSENTRÄGER	SOPORTE DE TERMINAL BLANCO

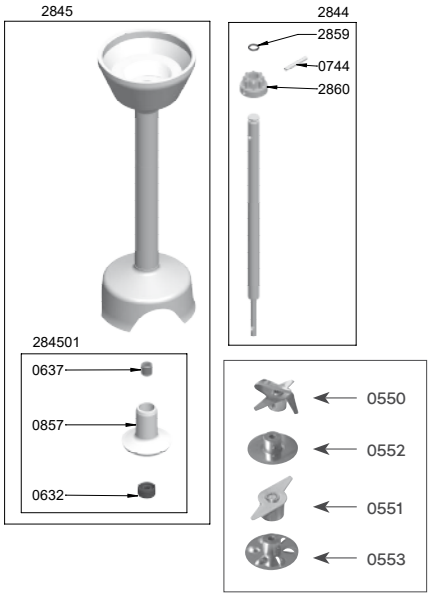
2902	SUPPORT DE MOTEUR	MOTOR SUPPORT	MOTROTRÄGER	SOPORTE DEL MOTOR
2903	CEINTURE POUR MOTEUR	MOTOR BELT	MOTORHALTERUNG	ABRAZADERA PARA EL MOTOR
2904	CAGE D ACCOUPLEMENT DYNAMIX NOMAD	COUPLING DYNAMIX NOMAD	KUPPLUNG	CAJA DE ACOPLIMIENTO
2905	CENTREUR DE MOTEUR + VIS	CENTRALISER + SCREWS	ZENTRIERVORRICHTUNG FÜR MOTOR	ARTICOLO DI CENTRAGE + TORNILLOS
2906	ETIQUETTE MIXEUR DYNAMIX NOMAD	NOMAD LABEL	AUFKLEBER	ETIQUETA NOMAD
2907	CAPOT	HOOD	GRIFFSCHALE MIT LOCH	CAPÓ
2908	CIRCUIT DE COMMANDE DYNAMIX NOMAD	CIRCUIT BOARD NOMAD	NOMAD STEURUNG	CIRCUITO MANDO NOMAD
2909	ETIQUETTE D IDENTIFICATION	ID LABEL	TYPENSCHILD	ETIQUETA DE IDENTIFICACION
2910	VIS DE FIXATION	SCREW	BEFESTIGUNGSSCHRAUBE	TORNILLOS
2911				
45710	BOUCHON DE PROTECTION	HANDLE CAP PROTECTORS	SCHUTZKAPPE	TAPÓN DE PROTECCIÓN
9408	MOTEUR DC12V	12V DC MOTOR	12V DC MOTOR	MOTOR 12V DC
AC585	BATTERIE 12V 2AH 24WH	DC 12V BATTERY	12V DC AKKU	BATERÍA 12V DC
AC590	CHARGEUR DE BATTERIE 220-240V	220-240V CHARGER	220-240V LADEGERÄT	CARGADOR 220-240V
AC590.1	CHARGEUR DE BATTERIE 110-120V	110-120V CHARGER	110-120V LADEGERÄT	CARGADOR 110-120V
AC590UK	CHARGEUR DE BATTERIE DYNAMIX NOMAD 220-240V 50-60Hz UK PLUG	CHARGER DYNAMIX NOMAD 220-240V 50-60Hz UK PLUG	220-240V LADERGERÄT - UK NETSKABEL	CARGADOR BATERIA DYNAMIX NOMAD 220-240V 50-60Hz UK PLUG

	IT	NL	PT	FI
079958	COPPIA VITI COPERCHIO IMPUGNATURA	SCHROEF VOOR DEKSEL OF HANDVAT (BEIDE)	PARAFUSO DE TAMPA OU PEGA (OS 2)	KANNEN TAI KAHVAN RUUVIT (2 KPL)
2850	VITI + DADI + RONDELLA	SCHROEF + RING + HANDVATMOER (BEIDE)	PARAFUSO + ANILHA + PORCA DA PEGA (OS 2)	RUUVI + ALUSLEVY + KAHVAN MUTTERI (2 KPL)
2855	VITI PER SEMIGUSCIO MOTORE	SCHROEF VOOR MOTORRIEM	PARAFUSO PARA CINTO MOTOR	MOOTTORIN VYÖN RUUVIT
2864	COPPIA DI MANIGLIE PER CARTER ARANCIONE E VITI	PAAR ORANJE HANDGREPEN EN SCHROEVEN	PAR DE PEGAS COR-DE-LARANJA E PARAFUSOS	PARI ORANSSEJA KAHVOJA JA RUUVEJA
2864.B	COPPIA DI MANIGLIE PER CARTER BIANCA E VITI	PAAR WITTE HANDVATTEN EN SCHROEVEN	PAR DE PEGAS BRANCOS E PARAFUSOS	PARI VALKOISTA KOHTAJA JA RUUVIA
2900	ALLOGGIAMENTO DELLA BATTERIA	BATTERIJCARTER	CÁRTER DE BATERIA	AKKUKOTELO
2900.B	ALLOGGIAMENTO DELLA BATTERIA	BATTERIJCARTER	CÁRTER DE BATERIA	AKKUKOTELO
2901	SUPPORTE DELS TERMINALS	AANSLUITKLEM	SUPORTE DE TERMINAL	KAAPELIKENGÄN KANNATIN
2901.B	SUPPORTO BIANCO DELS TERMINALS	AANSLUITKLEM	SUPORTE DE TERMINAL	KAAPELIKENGÄN KANNATIN
2902	CASTELLI MOTORE	MOTORHOUDER	SUPORTE DE MOTOR	MOOTTORIN KANNATIN
2903	SEMIGUSCIO PER MOTORE	RIEM VOOR MOTOR	CINTO PARA MOTOR	MOOTTORIN VYÖ
2904	GABBIA DI ACCOPPIAMENTO	KOPPELINGSBLOK	CAIXA DE ACOPLAMENTO	LIITÄNTÄKAPPALE
2905	ACCESORIO DE CENTRADO DEL MOTOR E VITI	MOTORCENTREERDER + SCHROEF	CENTRADOR DE MOTOR + PARAFUSO	MOOTTORIN KESKITIN + RUUVI
2906	ETICHETTA NOMAD	ETIKET	ETIQUETA	ETIKETTI
2907	IMPUGNATURA	KAP	TAMPA	SUOJUS
2908	CIRCUITO DI COMANDO	BESTURINGSSCHAKELING	CIRCUITO DE COMANDO	OHJAUSPIIRI

	IT	NL	PT	FI
2909	ETICHETTA DI IDENTIFICAZIONE	IDENTIFICATIEGEGEVENS	ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO	TUNNUSETIKETTI
2910	VITI	BEVESTIGINGSSCHROEF	PARAFUSO DE FIXAÇÃO	KIINNITYSRUUVI
2911				
45710	GOMMA COPRI PULSANTE	BESCHERMDOP	TAMPA DE PROTEÇÃO	SUOJATULPPA
9408	MOTORE 12V DC	MOTOR DC12V	MOTOR DC12V	MOOTTORI DC12V
AC585	BATTERIA 12V DC	BATTERIJ 12V 2AH 24WH	BATERIA 12V 2AH 24WH	AKKU 12V 2AH 24WH
AC590	CARICABATTERIA 220-240V	BATTERIJLADER 220-240V	CARREGADOR DE BATERIA 220-240V	AKKULATURI 220-240V
AC590.1	CARICABATTERIA 110-120V	BATTERIJLADER 110-120V	CARREGADOR DE BATERIA 110-120V	AKKULATURI 110-120V
AC590UK	CARICABATTERIA 220-240V UK	BATTERIJLADER 220-240V	CARREGADOR DE BATERIA 220-240V	AKKULATURI 220-240V

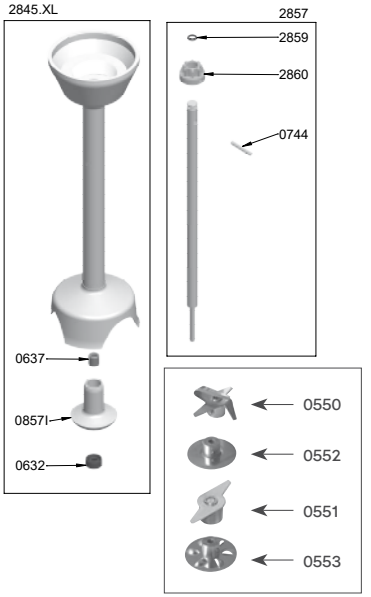
AC520

Pied Dynamix 160



AC550

Pied Dynamix 190



	FR	EN	DE	ES
0550	COUTEAU EMULSIONNEUR DYNAMIX AVEC VIS	EMULSIFYING KNIFE DYNAMIX	EMULGIERMESSER MIT SCHRAUBE	CUCHILLA EMULSIONADORA DYNAMIX
0551	COUTEAU STANDARD DYNAMIX AVEC VIS	STANDARD KNIFE DYNAMIX	MESSER 2 KLINGEN MIT SCHRAUBE	CUCHILLA STANDARD DYNAMIX
0552	DISQUE BATTEUR AVEC VIS	BATTER BLADE WITH SCREWS	SCHLAGSCHEIBE MIT SCHRAUBE	DISCO BATIDOR CON TORNILLO
0553	DISQUE ÉMULSIONNEUR AVEC VIS	SMOOTHIE EMULSIFYING BLADE WITH SCREWS	QUIRLSCHEIBE MIT SCHRAUBE	DISCO EMULSIONADOR CON TORNILLO
0632	BAGUE D ÉTANCHÉITÉ DOUBLE LÈVRE	DOUBLE LIP WATERPROOF SEAL	LAGER	RETÉN DE GRASA
0637	BAGUE AUTOLUBRIFIANTE 4-8-8	SELF-LUBRIFICATING RING	SELBSTSCHMIERENDE LAGER	ARANDELA AUTOLUBRICANTE
0744	GOUPILLE 3 X 20	PINS 3 X 20	STIFT 3 X 20	PASADOR 3 X 20
0857	PALIER	BEARING HOLDER	WELLENFÜHRUNG	PALIER
2844	ARBRE TRANSMISSION + MOYEU + JOINT	SHAFT AND BEARING	WELLE MIT LAGER UND KUPPLUNG	ARBOL DE TRANSMISION
2845	PIED ÉQUIPÉ DU PALIER + BAGUE + JOINT	FOOT ASSEMBLY + RING + SEAL	FUß KOMPLETT	PIE EQUIPADO DEL PALIER + ANILLO + JUNTA
284501	PALIER ALU EQUIPE	EQUIPPED BEARING HOLDER	AUSGESTATTETES ALUMINIUMLAGER	SOPORTE DE ALUMINIO EQUIPADO

	FR	EN	DE	ES
2859	JOINT ARBRE DE TRANSMISSION	DRIVING SHAFT JOINT	O-RING	JUNTA PARA ARBOL DE TRANSMISION
2860	MOYEU ACCOUPLEMENT DYNAMIX	COUPLING HUB	KUPPLUNG MIT STIFT	PINON DE ACOPLAMIENTO
0857I	PALIER INOX	STAINLESS LOWER BEARING	WELLENFÜHRUNG AUS EDELSTAHL	PALIER INOX
2845.XL	PIED LONG DYNAMIX	EXTENDED DYNAMIX FOOT ASSEMBLY + RING + SEAL	LANGER FUß DYNAMIX	PIE LARGO DYNAMIX
2857	ARBRE DE TRANSMISSION + MOYEU + JOINT (DYNAMIX 190)	SHAFT AND BEARING (DYNAMIX 190)	WELLE MIT LAGER UND KUPPLUNG (DYNAMIX 190)	ÁRBOL DE TRANSMISIÓN (DYNAMIX 190)

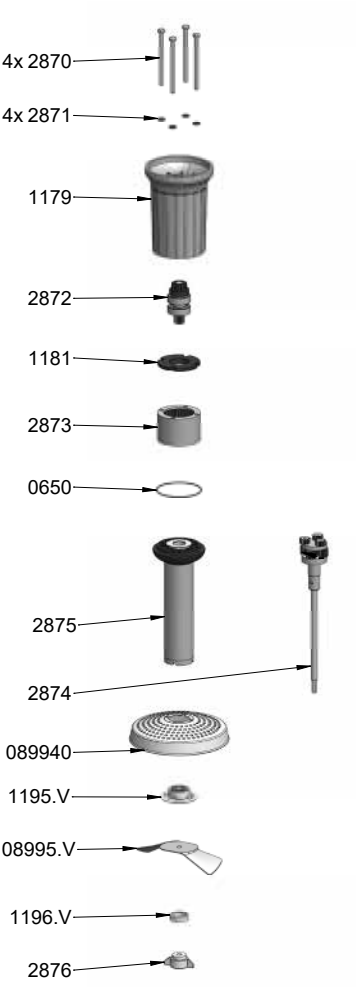
	IT	NL	PT	FI
0550	COLTELLO EMULSIONATORE CON VITE	EMULGEERMES MET SCHROEF	LAMINA EMULSIONADOR COM PARAFUSOS	EMULGOINTITERÄ RUUVIEN KANSSA
0551	COLTELLO STANDARD CON VITE	STANDAARDMES MET SCHROEF	LAMINA STANDARD COM PARAFUSOS	VAKIOTERÄ RUUVIEN KANSSA
0552	DISCO SBATTITORE CON VITE	GARDE MET SCHROEF	DISCO BATEDOR COM PARAFUSOS	VATKAUSLEVY RUUVIEN KANSSA
0553	DISCO EMULSIONATORE CON VITE	EMULGEERSCHIJF MET SCHROEF	DISCO EMULSIONADOR COM PARAFUSOS	EMULGOINTILEVY RUUVIEN KANSSA
0632	ANELLO DI TENUTA	DICHTINGSRING MET DUBBELE RING	ANEL DE VEDAÇÃO DUPLO LABIO	KAKSIHUULINEN TIIVISTERENGAS
0637	BRONZINA AUTOLUBRIFICANTE	ZELFSMERENDE DICHTINGSRING	ANEL AUTOLUBRIFICANTE	ITSEVOITELEVA RENGAS
0744	SPINA 3X20	PIN 3 X 20	CAVILHA 3 X 20	SOKKA 3 X 20
0857	SUPPORTO ALLUMINIO	STAAF	MANCAL	LAAKERI
2844	ALBERO CON MOZZO 2860, CUSCINETTO E OR 2859	KOPPELINGSAS + NAAF + O-RING	VEIO DE TRANSMISSÃO + CUBO + JUNTA	VOIMANSIIRTOAKSELI + KESKIÖ + TIIVISTE
2845	PIEDE CON TENUTE 160 MM (NO ALBERO)	STAAF MET OVERLOOP + DICHTINGSRING + O-RING	PÉ EQUIPADO DO MANCAL + ANEL + JUNTA	LAAKERILLA VARUSTETTU VARSI + RENGAS + TIIVISTE
284501	PORTABRONZINA IN ALLUMINIO	ALUMINIUM LAGERSTEUN	SUPORTE DE ROLAMENTO EM ALUMÍNIO	ALUMIININEN LAAKERITUKI
2859	GUARNIZIONE OR ALBERO	O-RING VOOR KOPPELINGSAS	JUNTA PARA VEIO DE TRANSMISSÃO	VOIMANSIIRTOAKSELIN TIIVISTE
2860	MOZZO DI ACCOPPIAMENTO	KOPPELINGSNAAF	CUBO DE ACOPLAMENTO	LIITÄNTÄKESKIÖ
0857I	CUSCINETTO IN ACCIAIO INOSSIDABILE	DRAGENDE IN RVS	ROLAMENTO DE AÇO INOXIDÁVEL	RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETTU LAAKERI
2845.XL	PIEDE CON TENUTE 190 MM (NO ALBERO)	LANG DYNAMIX-STAAF	PÉ LONGO DYNAMIX	PITKÄ VARSI DYNAMIX
2857	ALBERINO DI TRASMISSIONE (DYNAMIX 190)	KOPPELINGSAS + NAAF + O-RING (DYNAMIX 190)	VEIO DE TRANSMISSÃO + CUBO + JUNTA (DYNAMIX 190)	VOIMANSIIRTOAKSELI + KESKIÖ + TIIVISTE (DYNAMIX 190)

AC517-Pied presse-purée / Ricer / Pürierstab / Pressepure / Pasapure / Pureeunit / Passador de pure / Sosepuristimen



Montage de la grille presse purée





1 - Grid - Glocke - Campana perforada - Griglia - Rooster - Grehla - Ritilä

2 - Grid holder - Fixierpfropfen - Soporte de campana perforada - Supporto griglia - Rooster houder - Suporte de grehla - Ritilän kannatin

3 - Blade - Schraube - Helice - Elica - Propeller - Hélice - Pyörä

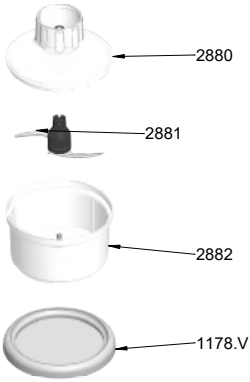
4 - Compression washer - Gummiring - Arandela de compression - Rondella di pressione - Drukschijf - Anilha de compressão - Painealuslevy

5 - Nut holder - Mutter - Portatuerca - Dado - Moeringang + moer -Suporte de porca + porca - Mutterin kannatin + mutteri

	FR	EN	DE	ES
0650	JOINT TORIQUE	O. RING	DICHTUNG	JUNTA TORICA
089940	GRILLE PRESSE-PUREE	POTATO GRID	GELOCHTE GLOCKE	CAMPANA PERFORADA PASAPURE
08995.V	HELICE PRESSE-PUREE DYNAMIX	POTATO BLADE DYNAMIX	PÜRIERGERÄTE PROPELLER	HELICE PRESSAPURE DYNAMIX
1179	CARTER INFÉRIEUR PRESSE-PURÉE	RICER INFERIOR CARTER	GRIFF PÜRIERSTAB	CARTER INFERIOR PASAPURÉ
1181	RONDELLE DE CALAGE	SECURED WASHER	DECKEL ZU 2873	ARANDELA CALZADURA
1195.V	SUPPORT DE GRILLE	GRID HOLDER	FIXIERPFROPFEN	SOPORTE DE CAMPANA PERFORADA
1196.V	RONDELLE DE COMPRESSION	COMPRESSION WASHER	GUMMIRING	ARANDELA DE COMPRESION
2870	VIS (LES 4)	HANDLE SCREWS (4)	SCHRAUBEN (4)	TORNILLOS (LOS 4)
2871	JOINT TORIQUE (LES 4)	O. RING (4)	DICHTUNG (X4)	JUNTA TORICA (4)
2872	ARBRE D ATTAQUE ÉQUIPÉ	EQUIPPED UPPER SHAFT	WELLE MIT KUPPLUNGSTEIL UND LAGER MIT CLIPS	ÁRBOL SUPERIOR EQUIPADO
2873	COURONNE À DENTURE INTÉRIEURE	INTERIOR GEARED CROWN	GEHÄUSE PLANETENGETRIEBE	CORONA CON DIENTES INTERIORS
2874	ARBRE DE SORTIE ÉQUIPÉ	EQUIPPED OUTPUT SHAFT	WELLE MIT PLANETENGETRIEBE	ÁRBOL DE SALIDA EQUIPADO
2875	ENTRETOISE PRESSE-PURÉE ÉQUIPÉE	EQUIPPED SPACER FOR POTATO RICER	FUß	TUBO BRAZO EQUIPADO PASAPURÉ
2876	PORTE ÉCROU + ÉCROU	NUT HOLDER + NUT	MUTTER	PORTATUERCA + TUERCA

	IT	NL	PT	FI
0650	GUARNIZIONE O-RING	O-RING	JUNTA TORICA	O-RENGASTIIVISTE
089940	GRIGLIA PRESSAPURE			
08995.V	ELICA PRESSAPURE	PROPELLER VOOR PERSZUIVER GEREEDSCHAP	HÉLICE DE FERRAMENTA PRESS-PURE	PRESS-PURE TYÖKALU POTKURI
1179	CARTER INFERIOR PRESSAPURÈ	LAGE CARTER PUREERUNIT	CÁRTER INFERIOR PASSADOR DE PURÉ	SOSEPURISTIMEN ALAKOTELO
1181	RONDELLA	SLUITRING	ANILHA DE APOIO	KIILAVÄLILEVY
1195.V	SUPPORTO GRIGLIA	ROOSTERHOUDER	SUPORTE DE GRELHA	RITILÄN KANNATIN
1196.V	RONDELLA DI COMPRESSIONE	DRUKSCHIJF	ANILHA DE COMPRESSÃO	PAINEALUSLEVY
2870	VITI (4 PZ)	SCHROEF (ALLE 4)	PARAFUSO (OS 4)	RUUVIT (4 KPL)
2871	GUARNIZIONE OR (4 PZ)	O-RING (ALLE 4)	JUNTA TORICA (AS 4)	O-RENGASTIIVISTE (4 KPL)
2872	ALBERINO ATTACCO MOTORE	GEMONTEERDE AANDRIJFAS	EIXO DE ACIONAMENTO EQUIPADO	VARUSTELTU KÄYTTÖAKSELI
2873	CORONA DENTATA	KROONWIEL	COROA COM DENTES INTERIORES	SISÄHAMMASKEHÄ
2874	ALBERO DI USCITA	GEMONTEERDE UITGAANDE AANDRIJFAS	EIXO DE SAÍDA EQUIPADO	VARUSTELTU LÄHTÖAKSELI
2875	TUBO ESTERNO PRESSAPURÈ	GEMONTEERDE KOPPELING PUREERUNIT	ESPAÇADOR PASSADOR DE PURÉ EQUIPADO	VARUSTELTU SOSEPURISTIMEN VÄLIKAPPALE
2876	DADO	MOERINGANG + MOER	SUPORTE DE PORCA + PORCA	MUTTERIN KANNATIN + MUTTERI

AC518-Bol cutter / Cutter bowl / Kutterschüssel / Vasca cutter / Bol cutter / Hakker / Picadora / Leikkuukulho

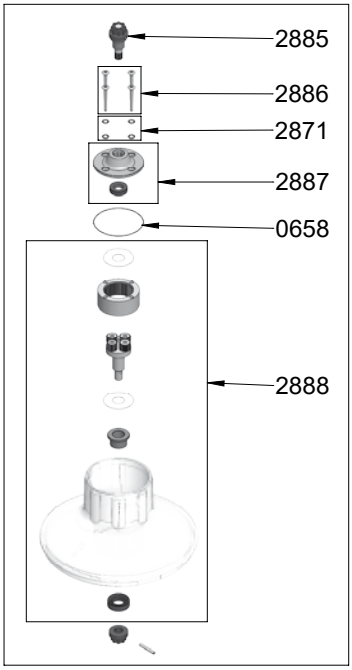


	FR	EN	DE	ES
1178.V	SOCLE	BASE	ANTIRUTSCHMATTE	BASE INFERIOR
2880	COUVERCLE ÉQUIPÉ	EQUIPPED COVER	DECKEL MIT ANTRIEB	TAPA EQUIPADO CON JUNTA TÓRICA
2881	OUTIL COUTEAU BOL HACHOIR	DYNAMIX CUTTER BOWL KNIFE	MESSER KOMPLETT	CUCHILLA BOL CUTTER DYNAMIX
2882	BOL	BOWL	SCHÜSSEL	BOL

	IT	NL	PT	FI
1178.V	BASE INFERIOR IN GOMMA	SOKKEL	BASE	ALUSTA
2880	COPERCHIO COMPLETO	GEMONTEERD DEKSEL	TAMPA EQUIPADA	VARUSTELTU KANSI
2881	COLTELLO PER CUTTER JUNIOR	SNIJ-INSTRUMENT	FERRAMENTA LAMINA	TERÄVÄLINE
2882	VASCA ESTERNA	POT	RECIPIENTE	KULHO

2880-Couvercle équipé / Equipped cover / Deckel mit Antrieb / Coperchio completo / Tapa equipado con Junta tórica / Gemonteerd deksel / Tampa equipada / Varusteltu kansi

Couvercle équipé - 2880

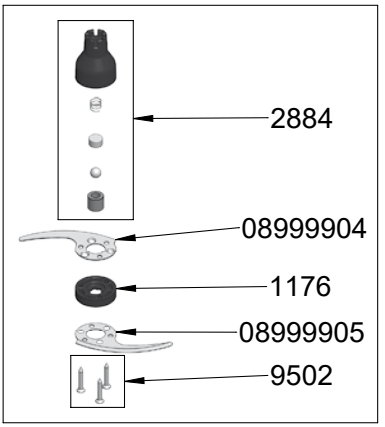


	FR	EN	DE	ES
0658	JOINT TORIQUE	O. RING	DICHTUNG	JUNTA TORICA
2871	JOINT TORIQUE (LES 4)	O. RING (4)	DICHTUNG (X4)	JUNTA TORICA (4)
2885	ARBRE D ATTAQUE	EQUIPPED UPPER SHAFT	WELLE MIT KUPPLUNGSTEIL UND LAGER MIT CLIPS	ÁRBOL SUPERIOR EQUIPADO
2886	VIS (LES 4)	HANDLE SCREWS (4)	SCHRAUBEN (4)	TORNILLOS (LOS 4)
2887	PLATINE RÉDUCTEUR + BAGUE	REDUCTION PLATE + RING	OBERE PLATTE MIT DICHTRING	PLETINA REDUCTORA + ANILLO
2888	COUVERCLE + REDUCTEUR	LID + REDUCTION GEAR	DECKEL MIT BUCHSE	TAPADERA + REDUCTOR

	IT	NL	PT	FI
0658	GUARNIZIONE O-RING	O-RING	JUNTA TORICA	O-RENGASTIIVISTE
2871	GUARNIZIONE OR (4 PZ)	O-RING (ALLE 4)	JUNTA TORICA (AS 4)	O-RENGASTIIVISTE (4 KPL)
2885	ALBERINO ATTACCO MOTORE	AANDRIJFAS	EIXO DE ACIONAMENTO	KÄYTTÖAKSELI
2886	VITI (4 PZ)	SCHROEF (ALLE 4)	PARAFUSO (OS 4)	RUUVIT (4 KPL)
2887	FLANGIA SUPERIORE CON BRONZINE	BEGRENSUNIT + DICHTINGSRING	PLACA REDUTOR + ANEL	SUPISTUSLEVY + RENGAS
2888	COPERCHIO CON RIDUTTORE	DEKSEL + BEGRENZER	TAMPA + REDUTOR	KANSI + ALENNUS

2881 - Outil couteau / Blade / Messer komplett / Coltello / Cuchilla completa / Snij-instrument / Ferramenta lâmina / Teräväline

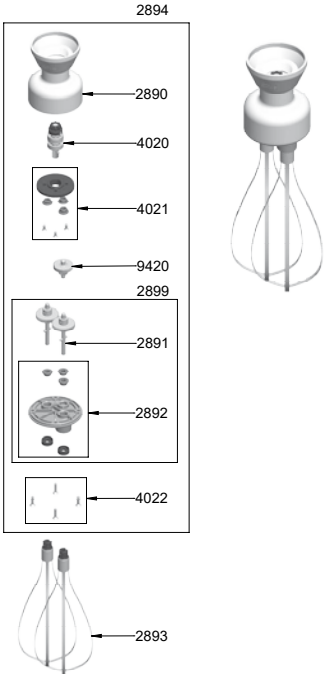
Outil couteau - 2881

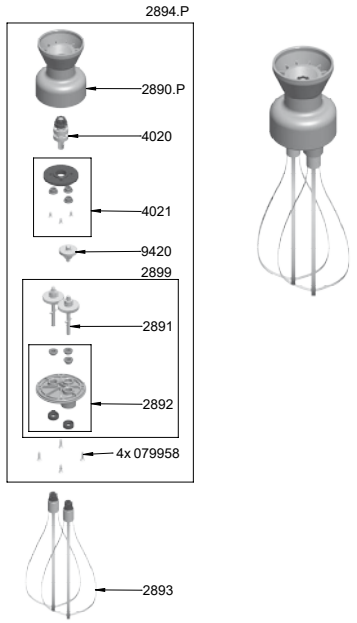


	FR	EN	DE	ES
08999904	LAME A	A BLADE	MESSERKLINGE A	CUCHILLA A
08999905	LAME B	B BLADE	MESSERKLINGE B	CUCHILLA B
1176	PORTE LAMES	BLADE HOLDER	ZWISCHENSTÜCK	PORTACUCHILLAS
2884	CÔNE ÉQUIPÉ	EQUIPPED CONE	MESSERAUFSATZ	CONO EQUIPADO
9502	VIS DE POIGNÉE (JEU DE 3)	HANDLE SCREWS (3)	SCHRAUBEN FÜR GRIFF (3)	TORNILLOS DE CARCASA (LOS 3)

	IT	NL	PT	FI
08999904	LAMA SUPERIORE	MES A	LÂMINA A	TERÄ A
08999905	LAMA B INFERIORE	MES B	LÂMINA B	TERÄ B
1176	SUPPORTO COLTELLO	MESSENHOUDEN	PORTA-LÂMINAS	TERÄALUSTA
2884	SUPPORTO SUPERIORE	GEMONTEERDE VEER	CONE EQUIPADO	VARUSTELTU KARTIO
9502	VITI DELL'IMPUGNATURA (SET 3 PEZZI)	HANDVATSCHROEVEN (ALLE 3)	PARAFUSOS DE PEGA (OS 3)	KAHVAN RUUVIT (3 KPL)

AC516-Fouet Dynamix / Whisks / Rührbesen / Frusta / Batidora / Garde / Caixa-batedor / Vatkainkotelo





	FR	EN	DE	ES
079958	VIS DE COUVERCLE OU POIGNÉE (LES 2)	COVER OR HANDLE SCREWS (2)	GRIFFSCHRAUBEN	TORNILLOS DE LA TAPADERA (X2)
2890	CARTER INFÉRIEUR FOUET	LOWER MOTOR WHISK HOUSING	GETRIEBEGEHÄUSE	CARTER INFERIOR BATIDOR
2890.P	CARTER INFERIEUR PLASTIQUE FOUET	WHISK PLASTIC INFERIOR CASING	PLASTIK GETRIEBEGEHÄUSE	CARTER INFERIOR BATIDORA PLACTICA
2891	AXES DE SORTIE ÉQUIPÉS DE 2 PIGNONS + GOUPILLES	EQUIPPED OUTPUT AXLE WITH 2 GEARS + PIN	WELLEN MIT ZAHNRÄDERN	EJES DE SALIDA CON 2 PIÑONES + 2 PASADORES
2892	EMBASE ÉQUIPÉE DE BAGUES ET JOINTS	HOLDER ASSEMBLY W/ 3 SELF-LUBRICATING RINGS	GEHÄUSEDECKEL MIT RINGEN + DICHTUNG	BASE INFERIOR EQUIPADA DE ANILLOS Y JUNTAS
2893	OUTIL FOUET (LA PAIRE)	WHISK TOOL (2)	RÜHRBESEN (PAAR)	VARILLAS (EL PAR)
2894	BOITE DE RÉDUCTION (SANS FOUET)	REDUCTION GEAR ASSEMBLY (WITHOUT WHISK)	REDUZIERKASTEN (OHNE RÜHRBESEN)	CAJA REDUCTORA (SIN VARILLAS)
2894.P	BOITE DE RÉDUCTION (SANS FOUET)	REDUCTION GEAR ASSEMBLY (WITHOUT WHISK)	REDUZIERKASTEN (OHNE RÜHRBESEN)	CAJA REDUCTORA (SIN VARILLAS)
2899	EMBASE EQUIPEE D AXES DE SORTIE	EQUIPED LOWER CASING WITH OUTPUT AXIS	GEHÄUSEDECKEL MIT WELLE UND DICHTRUNG	BASE EQUIPADA CON EJES DE SALIDA
4020	ARBRE D ATTAQUE EQUIPE (MOYEU D ACCOUPLEMENT, ROULEMENTS ET CIRCLIPS)	EQUIPPED UPPER SHAFT (COMPLETE)	WELLE MIT KUPPLUNGSTEIL UND LAGER MIT CLIPS	ARBOL SUPERIOR EQUIPADO (ACOPLAMIENTO, RODAMIENTO, CLIP)
4021	PLATINE ÉQUIPÉE	PLATE W/ SEALS AND SCREWS	SCHEIBE MIT DICHTUNGEN UND SCHRAUBEN	PLATINA EQUIPADA DE ARANDELAS + TORNILLO
4022	VIS D'EMBASE (X4)	HOLDER ASSEMBLY SCREWS (4)	SCHRAUBEN FÜR GEHÄUSE	TORNILLOS DE BASE INFERIOR (LOS 4)
9420	PIGNON INTERMEDIAIRE + AXE	MIDDLE GEAR & SHAFT	ANTIREBSZAHNRAD MIT ACHSE	PINON INTERMEDIARIO + EJE

	IT	NL	PT	FI
079958	COPPIA VITI COPERCHIO IMPUGNATURA	SCHROEF VOOR DEKSEL OF HANDVAT (BEIDE)	PARAFUSO DE TAMPA OU PEGA (OS 2)	KANNEN TAI KAHVAN RUUVIT (2 KPL)
2890	CARTER INFERIOR FRUSTA	ONDERSTE CARTER GARDE	CÁRTER INFERIOR BATEDEIRA	VATKAIMEN ALAKOTELO
2890.P	CARTER SUPERIORE IN PLASTICA	LAGE ALUMINIUM BEHUIZING	CÁRTER ALUMÍNIO INFERIOR	ALEMPI ALUMIINIKOTELO
2891	COPPIA PIGNONI LATERALI	GEMONTEERDE UITGAANDE ASSEN MET 2 KOPPELINGEN + PENNEN	EIXOS DE SAÍDA EQUIPADOS DE 2 CARRETES + CAVILHAS	LÄHTÖAKSELIT, VARUSTETTU 2 HAMMASPYÖRÄLLÄ + SOKILLA
2892	BASE INFERIORE CON BRONZINE	GEMONTEERD VOETSTUK MET DICHTINGSRINGEN EN PAKKINGEN	BASE EQUIPADA DE ANÉIS E JUNTAS	RENKAILLA JA TIIVISTEILLÄ VARUSTETTU ALUSTA
2893	FRUSTINI DI RICAMBIO (COPPIA)	GARDE-INSTRUMENT (HET PAAR)	FERRAMENTA BATEDEIRA (0 PAR)	VISPILÄ (PARI)
2894	ACCESSORIO FRUSTA SENZA FRUSTINI	TANDWIELKAST (ZONDER GARDE)	CAIXA DE REDUÇÃO (SEM BATEDEIRA)	SUPISTUSKOTELO (ILMAN VISPILÄÄ)
2894.P	ACCESSORIO FRUSTA SENZA FRUSTINI	TANDWIELKAST (ZONDER GARDE)	CAIXA DE REDUÇÃO (SEM BATEDEIRA)	SUPISTUSKOTELO (ILMAN VISPILÄÄ)
2899	BASE INFERIORE CON BRONZINE E COPPIA PIGNONI LATERALI	GEMONTEERDE BASIS	BASE EQUIPADA	VARUSTELTU POHJA
4020	ALBERINO ATTACCO MOTORE COMPLETO DI CUSCINETTO, MOZZO E CLIP	GEMONTEERDE AANDRIJFAS	EIXO DE ACIONAMENTO EQUIPADO	VARUSTELTU KÄYTTÖAKSELI
4021	PIASTRINA COMPLATA DI BRONZINE E VITI	PLAAT MET DICHTINGSRINGEN + SCHROEVEN	PLACA EQUIPADA DE ANÉIS + PARAFUSOS	RENKAILLA + RUUVEILLA VARUSTETTU LEVY
4022	VITI DELLA BASE (SET 4 PEZZI)			
9420	PIGNONE INTERMEDIO CON ALBERINO	TUSSENKOPPELING + AS	ENGRENAGEM INTERCALAR + EIXO	VÄLIHAMMASPYÖRÄ + AKSELI