

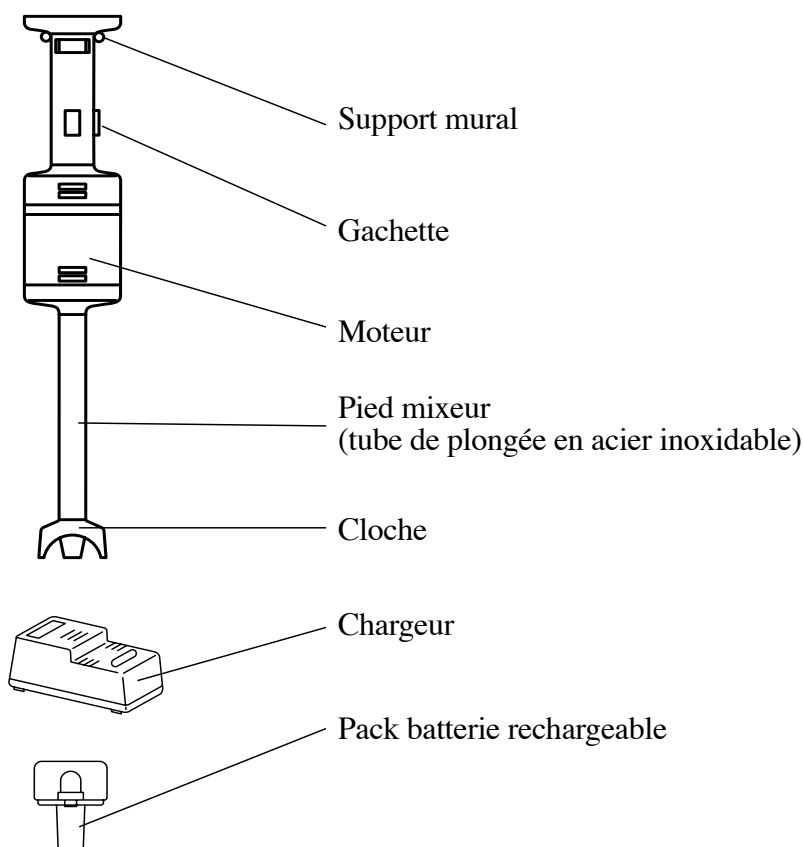


MINI sans-fil

REFNU MINI SANS-FIL 01 du 01/02/03

Notice d'utilisation et d'entretien du **MIXER MINI sans-fil DYNAMIC**

① DESCRIPTION :



MIXEUR MINI sans-fil

- Tension 9,6 V
- Vitesse 7000 tr/mn
- Longueur du tube..... 160 mm

PACK BATTERIE RECHARGEABLE

- Tension de sortie 9,6 V
- Autonomie 40 à 50 minutes en fonction des préparations
- Batterie en Nickel Métal Hydrure (NiMH)

CHARGEUR

- Tension d'alimentation 230 Volts
- Tension de sortie 12 Volts
- Temps de recharge 2 heures

SUPPORT MURAL

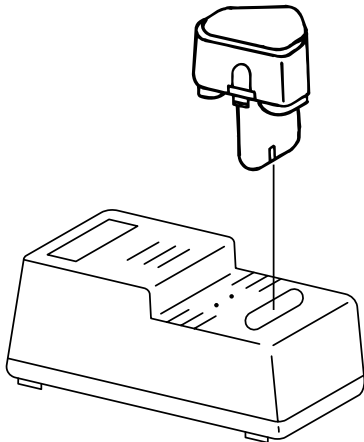
- Simple et pratique

② SÉCURITÉ :

- Attention :** - Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.
- Eteignez avant de retirer l'appareil du liquide
 - Eteignez et débranchez avant de nettoyer l'appareil.
 - Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur en vous en servant ou en le nettoyant.

③ UTILISATION ET MISE EN MARCHÉ :

Pour garantir la durée de vie du pack batterie, il est nécessaire d'assurer la décharge complète de celui-ci.



A) Recharge du pack batterie

- Pour recharger le pack batterie : brancher le chargeur sur le secteur (230 V). Le voyant vert s'allume.
- Insérer le pack batterie dans le chargeur, la recharge commence.
- Au bout de deux heures environ la recharge est terminée. Le voyant rouge reste éteint.

- 3 types de recharge :

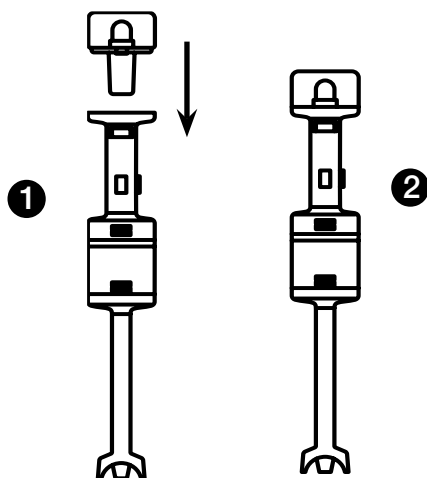
1. Charge rapide le voyant rouge s'allume
2. Charge réduite le voyant rouge clignote
3. Charge de maintien le voyant rouge s'éteint

- Quand le pack batterie est rechargé, vous pouvez le retirer du chargeur. Le chargeur est prêt pour recevoir un autre pack batterie.
- Une fois inséré, si le pack batterie déchargé ne commence pas à se recharger, c'est qu'il est à une température trop élevée. Le pack batterie peut rester dans le chargeur. Dès que celui-ci atteint une température comprise entre 0 et 50° C, il commence à se recharger automatiquement. Le chargeur est muni d'un dispositif électronique de contrôle de la température.

ATTENTION : ne jamais faire fonctionner le Mixeur MINI sans-fil DYNAMIC non immergé.

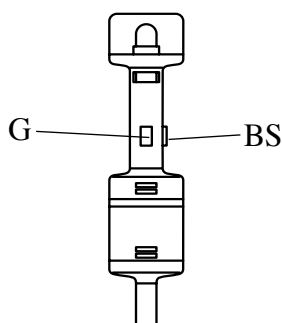
B) Mise en marche du Mixeur MINI sans-fil DYNAMIC.

Avant de mettre en marche le Mixeur, il faut lui insérer le pack batterie rechargé comme dans les schémas 1 et 2.



IMMERGER L'APPAREIL

Pour avoir le plus d'efficacité, nous conseillons de tenir l'appareil en position oblique sans poser la cloche de protection sur le fond de la marmite comme représenté par les croquis ci-dessous :



- Tenir le Mixeur par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gachette "G" (sans appuyer).
- Avec l'autre main, appuyer sur le bouton de sécurité "BS".
- Appuyer maintenant sur la gachette "G", l'appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité "BS".
- Pour arrêter l'appareil, relâcher la gachette "G".

④ PRÉPARATION :

- Le Mixeur MINI sans-fil Dynamic, avec son unique couteau 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.
- Pour les crêches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits, etc...

⑤ 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.

PAR SÉCURITÉ, RETIRER LE PACK BATTERIE DU MIXEUR

Ensuite nettoyer l'extérieur de la cloche et le tube sous le robinet. Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.

MAINTENANCE : *il est souhaitable de vérifier périodiquement*

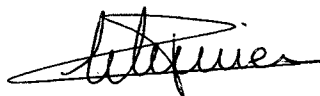
- L'étanchéité du tube de plongée
- L'affûtage du couteau

⑥ DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

ATTESTATION DE CONFORMITÉ AUX RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ DU TRAVAIL

Attestons que l'appareil Mixeur MINI sans-fil DYNAMIC
est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 12853

La direction DYNAMIC
P. Cherbonnier



⑦ SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE :

En cas de panne de l'appareil DYNAMIC,
s'adresser à votre revendeur ou faire l'envoi de celui-ci à :

S.A. DYNAMIC - Z.I. du Puy Nardon - B.P. 57

85290 MORTAGNE-sur-SÈVRE Cedex

Tél. : 02 51 63 02 72

Fax : 02 51 63 02 73

E-mail: dynamic-france@wanadoo.fr

Grasse B 416450435 Siret 41645043500019

Garantie



Nos appareils sont garantis 1 an.

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 REPARATION DE VOTRE APPAREIL :

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

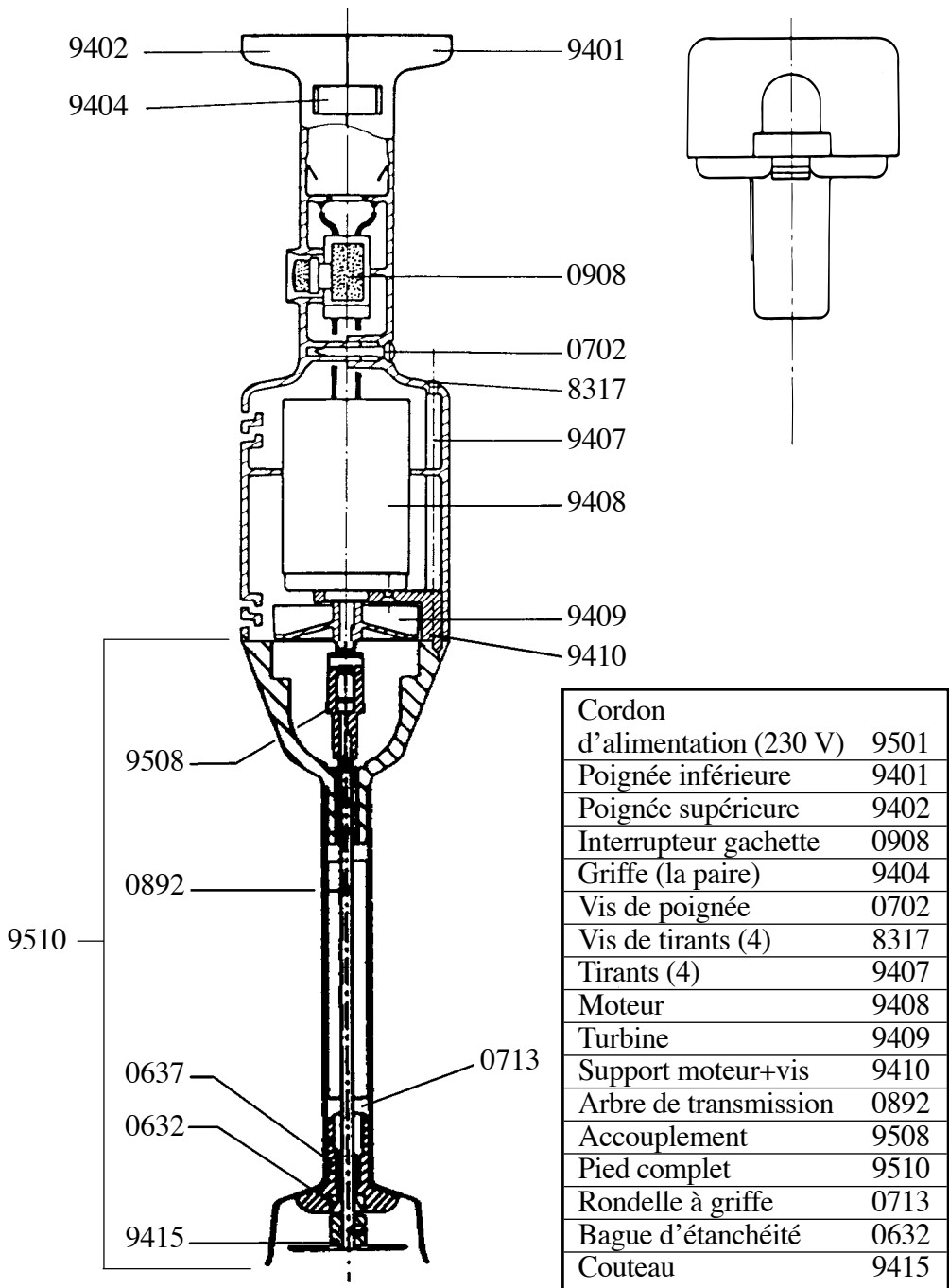
DYNAMIC S.A.

Z.I. du Puy Nardon - B.P. 57

85290 MORTAGNE-sur-SÈVRE Cedex - Tél. : 02 51 63 02 72

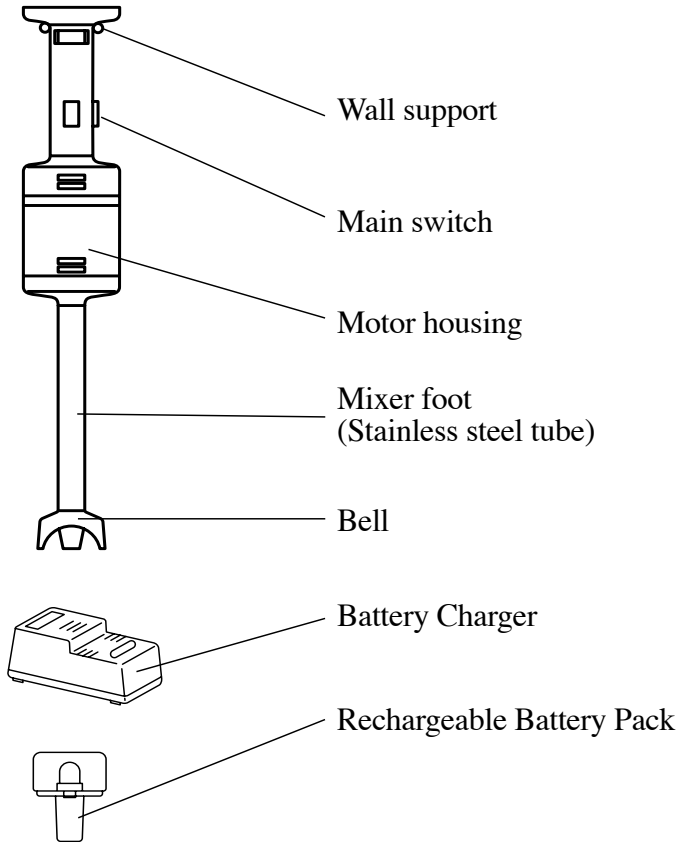
Tout retour d'appareil doit être effectué en PORT PAYÉ

⑧ ECLATE - NOMENCLATURE



User Guide for **DYNAMIC “MINI sans-fil MIXER”**

① DESCRIPTION:



“MINI sans-fil” Mixer

- Operating Voltage.....9,6 V
- Speed7000 tr/mn
- Tube length 160 mm

RECHARGEABLE Battery Pack

- Operating Voltage 9,6 V
- Autonomy 10 to 25 minutes depending preparations
- Nickel Cadium Battery

CHARGER

- Operating Voltage 230 Volts
- Output Voltage 12 Volts
- Full recharge time 2 hours

WALL SUPPORT

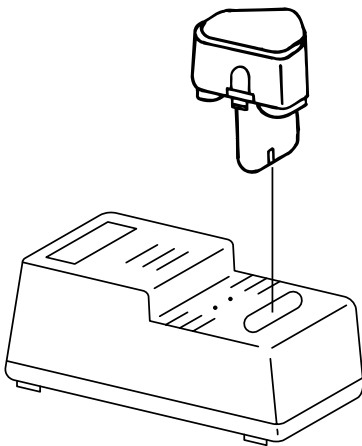
- Simple and convenient

② SECURITY:

- Warning:**
- Only start the mixer when mixing tube is immersed.
 - Shut off the machine before pulling out of the liquid.
 - Shut off and unplug the mixer before cleaning.
 - When cleaning, protect the motor housing to avoid splashing liquid to get into the ventilation slots.

③ OPERATING THE MIXER:

In order to maintain battery life, unload completely before recharging.



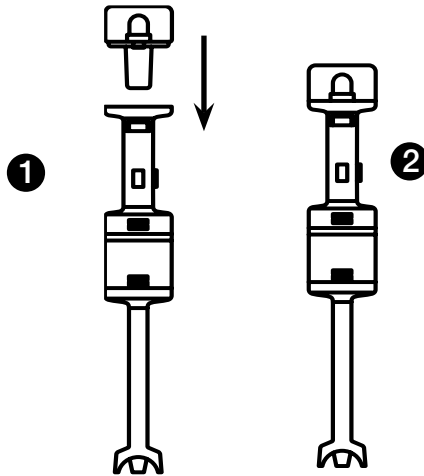
A) To Recharge battery pack:

- Connect AC cord to wall outlet. A green led will light up, indicating good AC connection.
- Insert the battery pack into the charger slot. Red led will light up, charging process is starting.
- It takes 2 hours to recharge completely.
- **Recharging process details:**
 - **Rapid charge : Red led open (continuous).**
 - **Slow charge : Red led blinking.**
 - **When red led is off, process is finished, battery will now be maintain fully charge automatically.**
- When inserting an empty battery, charging process must start. Probable cause not to do so would be that the internal battery temperature is too high.
- Leave the battery in the charger, the process will automatically start when the internal temperature reaches 0°C to 50°C. The Charger is equipped with electronic sensors in order to avoid possible internal damages to the battery pack.

WARNING: Never run the mixer in free air. Start only when immersed.

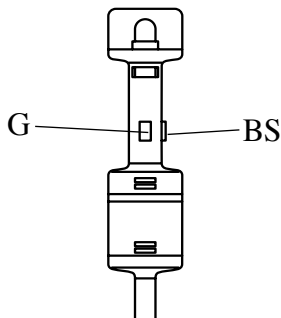
B) Operating the Mixer.

Before using the mixer, insert the battery pack as shown in figures 1 and 2.



IMMERSE THE MIXER FOOT

In order to be fully efficient, you must use the mixer as indicated bellow. The oblique position will give you better results and avoid any damages to your cooking pot:



- Hold the mixer by the handle with one hand and put a finger on the «G» switch without pressing
- With your other hand, press the «BS» security switch.
- Now while maintaining «BS» depress, start the mixer by pressing the «G» switch. You can now release the the «BS» switch and operate the mixer.
- To stop the mixer, release pressure of the «G» switch. G BS

④ USAGE:

- DYNAMIC “MINI sans-fil” mixer is equipped with a special knife, it will give good results in all sort of mixture, it is intended for small volume work. It can easily and rapidly emulsify sauces.
- Grind and mix small quantities of mixtures, it can also have excellent results on bread soup, pancake mixture, mayonnaise, etc.
- For day care and diet, finely pulverised vegetables puree, fruit cream etc.

⑤ MAINTENANCE:

- NEVER clean with water jet sprays.
 - NEVER immerse motor into any liquid.
- To clean the inside portion of the bottom bell, immerse into clear water and run the mixer for a few seconds.

REMOVE BATTERY PACK BEFORE CLEANING

Then clean the mixer foot under running water. When cleaning operations are done hang your mixer on the supplied wall support for drying..

IMPORTANT: *it is advisable to regularly inspect mixer before use*

- Check for leaks on the mixer tube or for loose parts
- The knife sharpness and solidity of the retaining screw.

⑥ CE CONFORMITY STATEMENT

CONFORMITY STATEMENT TO HEALTH AND SECURITY

We declare that DYNAMIC “MINI sans-fil”
mixer is essentially in accordance with EN12853 Standards.

⑦ CUSTOMER SERVICE & WARRANTY

Should your unit require service, check with your distributor to see where local service is available. If you wish your unit to be serviced at the factory, ship it to:

S.A. DYNAMIC - Z.I. du Puy Nardon - B.P. 57
85290 MORTAGNE-sur-SÈVRE Cedex
Tél. +33 (2) 51 63 02 72 - Fax : +33 (2) 51 63 02 73
E-mail: dynamic-france@wanadoo.fr

Distributed by:

FOR USA AND CANADA

Should your unit require service, check with your distributor to see where local service is available. If you wish your unit to be serviced at the factory, ship it to:

Canada Service Centre
DYNAMIC INTERNATIONAL Ltd.
5859 Chemin St François
Saint-Laurent / Québec H4S-1B6
Toll Free Phone/Tel: 1-800-267-7794
Toll Free /Fax: 1-877-668-6623

U.S.A. Service Centre
DYNAMIC INTERNATIONAL Ltd.
1320 Route 9
Champlain
N.Y. 12919 - USA
Toll Free Phone/Tel: 1-800-267-7794
Local phone : (514) 956-0127

Warranty



Your new Dynamic product is warranted to the original purchaser, for a period of one year, from the date of purchase.

DYNAMIC warrants products to be free from manufacturing defects for a period of 12 months beginning the day of original shipment, covering parts and labor.

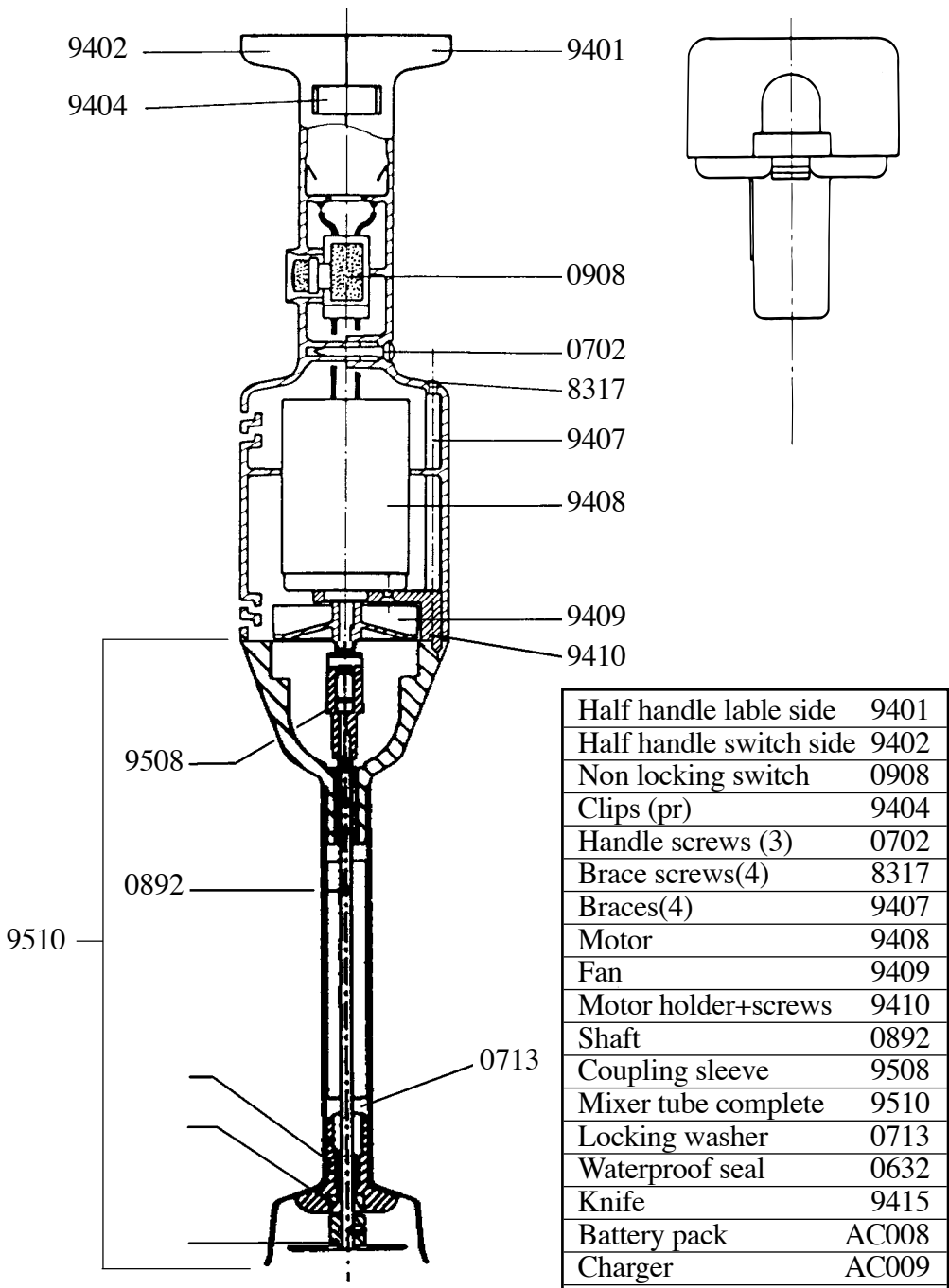
Damage caused by improper usage, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects.

DYNAMIC will repair or replace, at its option, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way.

Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.

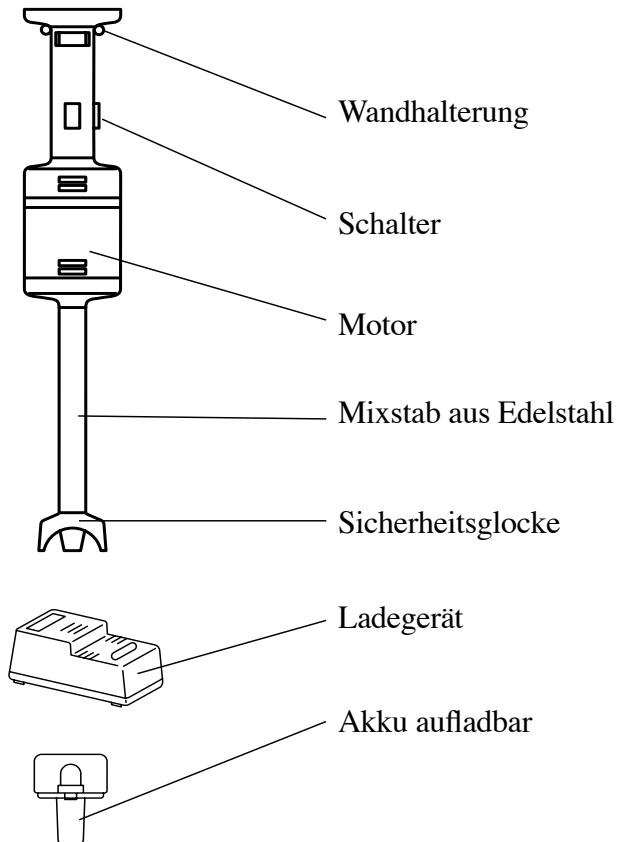
The last page of this booklet must be sent to the Service Centre within 10 days from the purchase date.

⑧ SPARE PARTS



Mini Mixer mit Akku BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG

① Beschreibung:



MIXER MIT AKKU

- Leistung Mixer 9,6 V
- Geschwindigkeit 7000 U/mn
- Mixstablänge 160 mm

AKKU

- Leistung 9,6 V
- Betriebsdauer..... bis zu 1 Std. je nach Anwendung
- Akku aus Nickel Metall Hydrid (NiMH)

LADEGERÄT

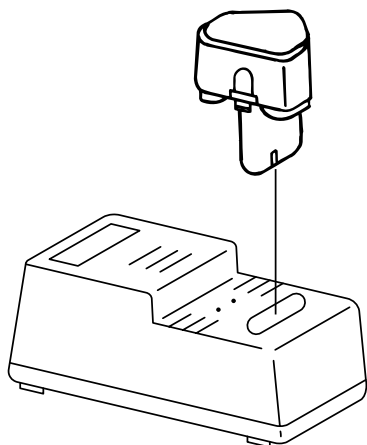
- Versorgungsspannung 230 Volts
- Ausgangsspannung 12 Volts
- Ladezeit 2 Std.

WANDHALTERUNG

② SICHERHEIT:

- Achtung:** - Den Mixer niemals freilaufend betätigen.
- Das Gerät ausschalten bevor Sie den Stab von der Masse rausholen
 - Das Gerät vor Reinigung ausschalten und Netzstecker ziehen
 - Keine Flüssigkeit an der Motor
 - Vor dem Wechsel der Werkzeuge, das Gerät immer ausschalten.

③ INBETRIEBNAHME:



A) Wiederaufladen des Akkus

- Schließen Sie die Ladevorrichtung an das Stromnetz 230V an. Das grüne Licht leuchtet.
 - Stecken Sie nun den Akku in die Ladestation. Das Aufladen beginnt.
 - Nach ca. 2 Std. ist der Akku geladen. Das rote Licht bleibt aus. .
- Die verschiedenen Ladevorgänge :**
- 1. Schnelles laden : das rote Licht geht an**
 - 2. Langsames Laden : das rote Licht blinkt**

- Wenn der Akku geladen ist, können Sie diesen aus der Ladestation entnehmen.

Der nächsten Akku kann aufgeladen werden.

- Sollte ein Ladevorgang nicht gleich beginnen, kann die Temperatur des Akkus zu hoch sein. Der Akku kann in der Ladestation bleiben. Sobald er eine Temperatur unter 50° erreicht hat, lädt er sich automatisch auf.

Die Ladestation ist mit einer elektronischen Kontrollvorrichtung für die Temperaturen ausgerüstet.

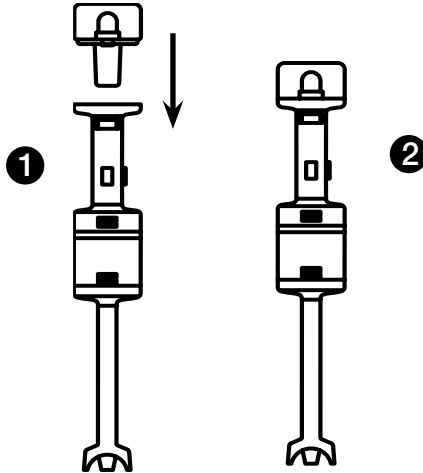
Um eine lange Lebensdauer zu garantieren, empfehlen wir den Akku so oft wie möglich, komplett zu entladen.

VORSICHT

Den Mixer mit Akku niemals freilaufend betätigen.

B) Inbetriebnahme des Mini Mixers mit Akku

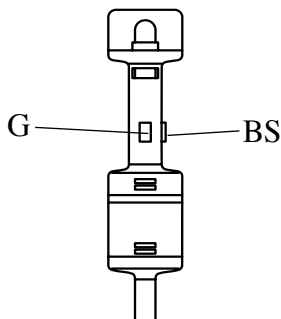
Bevor Sie den Mixer anschalten, muß den Akku wie folgt in den Mixer :



TAUCHEN DEN MIXSTAB BIS MAX. 2/3 IN DIE ZU VERARBEITENDE MASSE

Die folgenden Abbildungen zeigen Ihnen in welcher Position Sie am besten arbeiten.

Die Mixerglocke sollte nicht auf den Kesselboden kommen.



- Nehmen Sie den Mixer mit einer Hand und legen Sie einen Finger auf den Schalter G, ohne zu drücken.
- Drücken Sie nun den Sicherheitsschalter BS mit der anderen Hand.
- Drücken Sie nun den Schalter G und das Gerät läuft. Sie können den Schalter BS loslassen.
- Wenn Sie den Schalter G loslassen, schaltet das Gerät ab.

④ ANWENDUNGSBEISPIELE :

- Der Mini Mixer Akku wurde gebaut um in kleinen Mengen bis 8 L. zu arbeiten.
- Der Mixer ermöglicht ein gleichmäßiges Zerkleinern und Vermischen von exzellenten, sämigen Suppen direkt in einem Behälter oder Kessel..
- Ebenfalls können Sie Fischsuppen, Brei, feingehacktes Gemüse, Spinatgerichte, Kohlgerichte, Crepes- sowie andere leichte Teige, Saucen, Mayonnaise uvm.

⑤ REINIGUNG UND WARTUNG:

- Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen.
- Das Rohr des Mixstabes unter fließendem Wasser reinigen.

Es ist ratsam das Messer, die Dichtung und die Welle alle 1-2 Jahre zu wechseln.

ZIEHEN SIE NUN DEN NETZSTECKER !!!

Reinigen Sie nun den Rührbesen bzw. die Außenseite der Glocke und des Tauchrohres unter fließendem Wasser.

Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.

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

- Kabel
- Dichtung am Mixarm
- Messer

⑥ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG CE

Hiermit bescheinigen wir, das der Mini Mixer Akku von Dynamic der Richtlinie EN12853 für Hygiene und Sicherheit entspricht.

⑦ **KUNDENDIENST UND GARANTIE :**

Im Falle einer Funktionsstörung des Mini Mixer Akku 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 Küchengeräte GmbH

Auenheimer Straße 26

D- 77694 Kehl - Neumühl

Tel. 07851/89 82 58

Fax 07851/89 82 59

E-Mail: info@dynamicmixer.de

Garantie



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

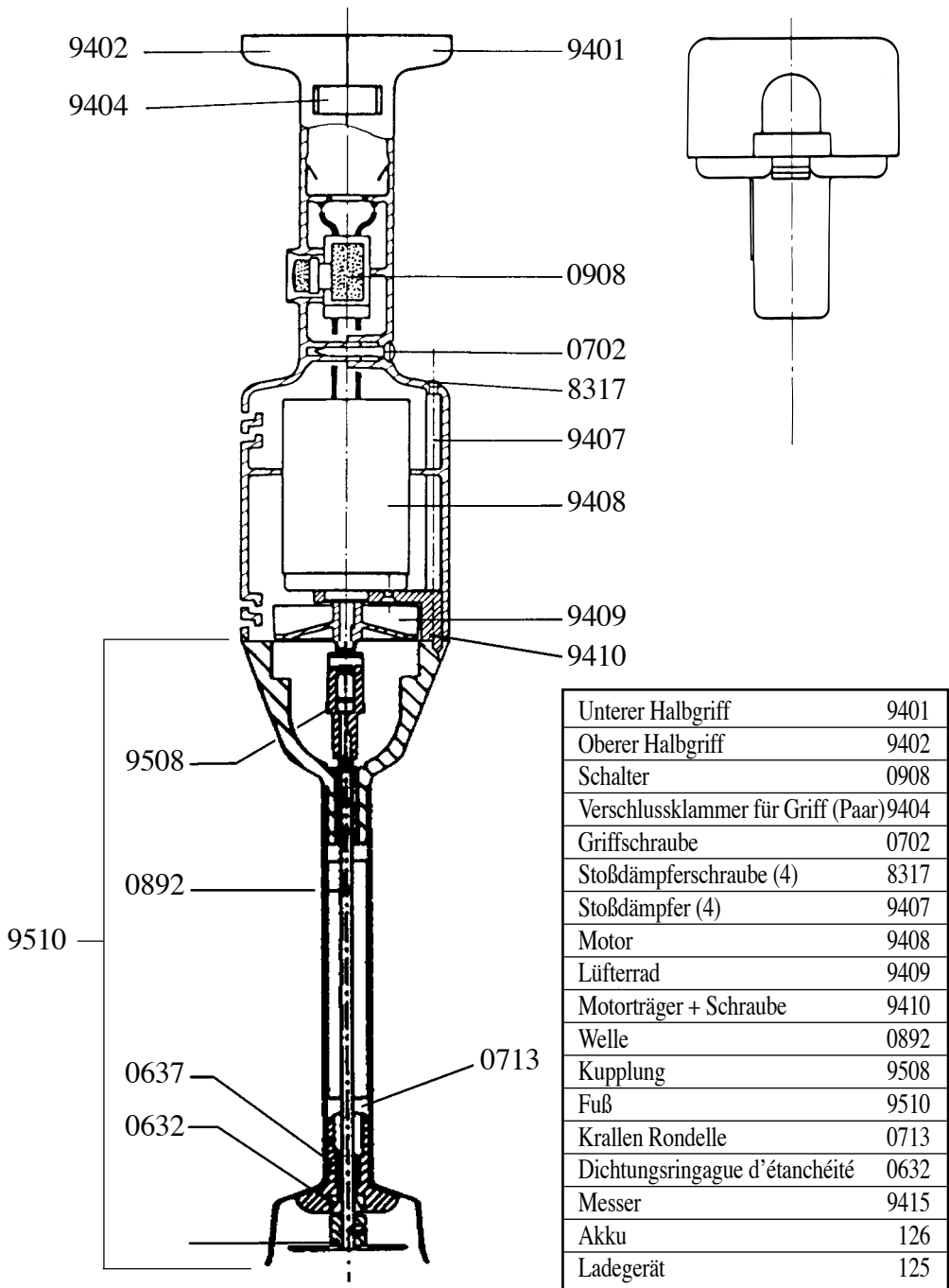
Ausgenommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z. B. durch Fall oder Überbeanspruchung der Geräte. Ebenfalls ausgeschlossen sind Verschleißteile.

Für die Gültigkeit der Garantie muss die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel.

Sollte das Gerät selbstständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.

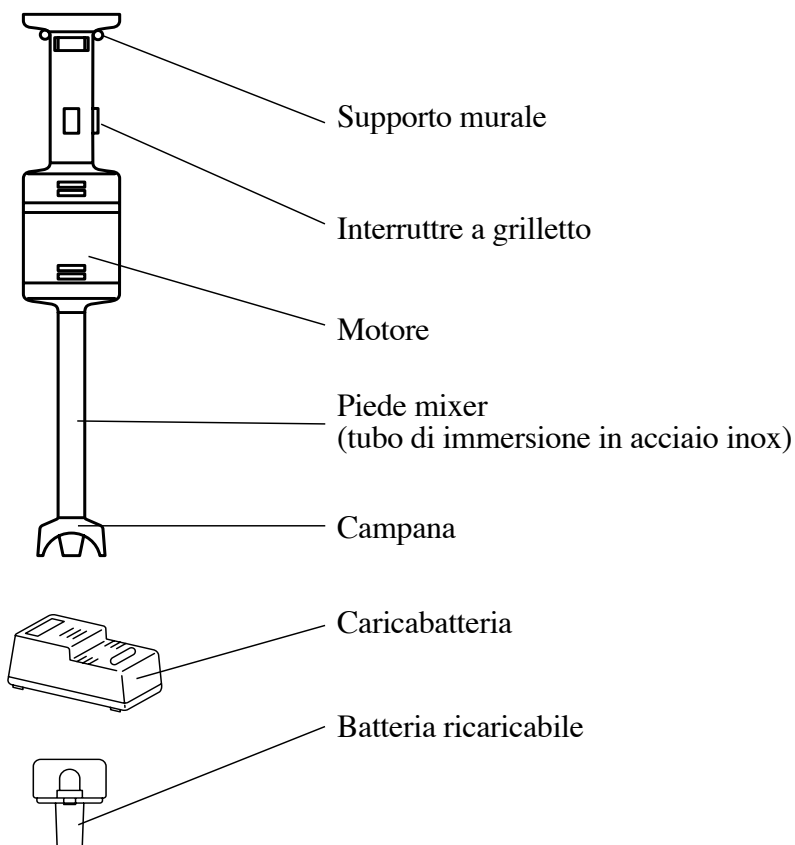
Im Falle einer Funktionsstörung des Mixers mit Akku wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

⑧ EXPLOSIONSZEICHNUNG



Istruzioni d'uso e manutenzione del **MINIMISCELATORE SENZA FILO DYNAMIC**

① DESCRIZIONE :



MINIMISCELATORE senza filo

- Tensione 9,6 V
- Velocità 7000 giri/minuto
- Lunghezza del tubo 160 mm

BATTERIA RICARICABILE

- Tensione di uscita 9,6 V
- Autonomia da 40 a 50 minuti a seconda delle preparazioni
- Batteria in Nickel NiMH

BATTERIA RICARICABILE

- Tensione di alimentazione 230 Volts
- Tensione di uscita 12 Volts
- Tempo di ricarica 2 ore

SUPPORTO MURALE

- Semplice e pratico

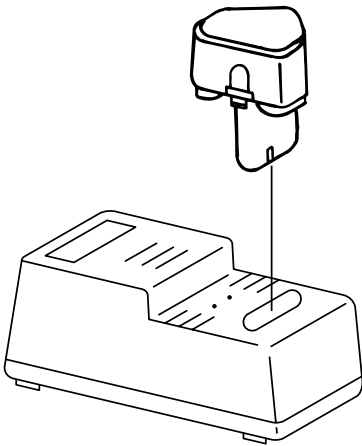
② SICUREZZA

Attenzione:

- Azionare l'apparecchio solamente quando il coltello è in immersione.
- Spegnerlo prima di togliere l'apparecchio dal prodotto.
- Spegnerlo e togliere la batteria prima di pulire l'apparecchio.
- Non far entrare liquido nel motore durante l'uso o la pulizia.

③ UTILIZZO E MESSA IN MARCIA

Per garantire una lunga durata della batteria è necessario farla scaricare completamente.



A) Ricarica della batteria

- Per ricaricare la batteria: collegare il carica-batteria alla presa di corrente a 230 V. La spia verde si illumina.
- Inserire la batteria dentro il caricatore, inizia la ricarica.
- Dopo circa 2 ore la carica è terminata. La spia rossa si spegne.

- 3 tipi di ricarica

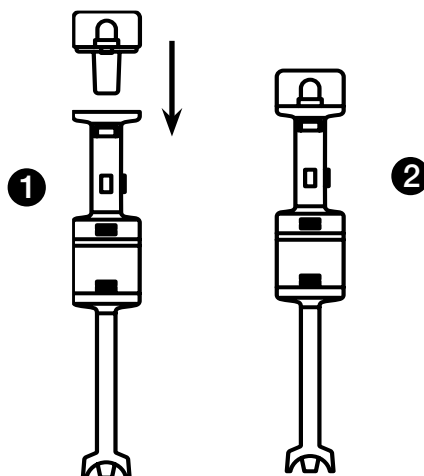
1. Carica rapida: la spia rossa si illumina
2. Carica ridotta: la spia rossa lampeggia
3. Carica di mantenimento: la spia rossa si spegne.

- Quando la batteria è ricaricata, potete toglierla dal caricabatteria che ora può caricare un'altra batteria.
- Una volta inserita, se la batteria scarica non inizia il caricamento, può essere che ci sia una temperatura troppo elevata- La batteria può essere lasciata nel caricabatteria e quando avrà raggiunto una temperatura compresa tra 0 e 50° C., comincerà a ricaricarsi automaticamente. Il caricabatteria è provvisto di un dispositivo elettronico per il controllo della temperatura.

Attenzione: NON FARE FUNZIONARE MAI l'apparecchio Dynamic senza filo a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido.

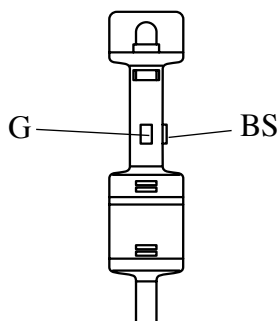
B) MESSA IN MARCIA DEL MINIMISCELATORE DYNAMIC SENZA FILO

Prima di mettere in funzione il mixer, inserire la batteria come mostrato sugli schemi 1 e 2.



IMMERGERE L'APPARECCHIO

Per ottenere la massima efficacia dal Vostro apparecchio, tenerlo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come illustrato sul disegno che segue:



- Tenere l'apparecchio per l'impugnatura con una mano, mettendo un dito sull'interruttore (G) (senza premere).
- Con l'altra mano, premere sul pulsante di sicurezza (BS).
- Premere contemporaneamente sull'interruttore (G), l'apparecchio è ora in funzione. Potete rilasciare il pulsante di sicurezza (BS).
- Per fermare l'apparecchio, rilasciare l'interruttore (G).

④ PREPARAZIONI

- Il minimiscelatore senza filo Dynamic con il suo coltello unico è adatto per la maggior parte della preparazioni. E' stato studiato per lavorare piccole quantità di prodotto.
- Permette di realizzare ed emulsionare le salse.
- Permette di tritare e mescolare piccole quantità di eccellenti creme di verdure e minestroni, ma anche: pancotto, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crêpes, salse, maionese, ecc.
- Per l'infanzia e le diete: purè di verdure finemente polverizzate, pappe, purè di carote crude, creme di frutta, ecc..

⑤ MANUTENZIONE E PULIZIA

- NON PULIRE MAI l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.
- NON IMMERGERE MAI il blocco motore nel liquido.

Per pulire l'interno della campana dell'apparecchio, farlo funzionare con il tubo di immersione in acqua calda pulita per circa 3 secondi.

PER SICUREZZA, TOGLIERE LA BATTERIA DAL MINIMISCELATORE DOPO L'USO.

- 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 verificare periodicamente*

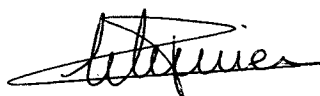
- La tenuta stagna del tubo di immersione
- L'affilatura del coltello

⑥ DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' ALLE NORME C.E.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' ALLE REGOLE DI IGIENE E DI SICUREZZA SUL LAVORO

Si dichiara che l'apparecchio minimiscelatore senza filo Dynamic
è conforme alla norma di sicurezza EN 12853

La direzione Dynamic
P. Cherbonnier



⑦ ASSISTENZA TECNICA DOPO VENDITA E GARANZIA

In caso di guasti o se il vostro apparecchio non funziona più correttamente, si raccomanda vivamente di non intervenire sullo stesso ma di rivolgersi al vostro rivenditore di fiducia che provvederà per una rapida sistemazione, oppure spedire la macchina per imballata a:

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA DYNAMIC DITTA ARRIGO POZZATO

Via R. Fowst, 4/Bis – 35135 PADOVA (ITALIA)

Tel. 049/605684 – telefax 049/8897894

e-mail: arrigopozzato@tiscali.it

Garanzia



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

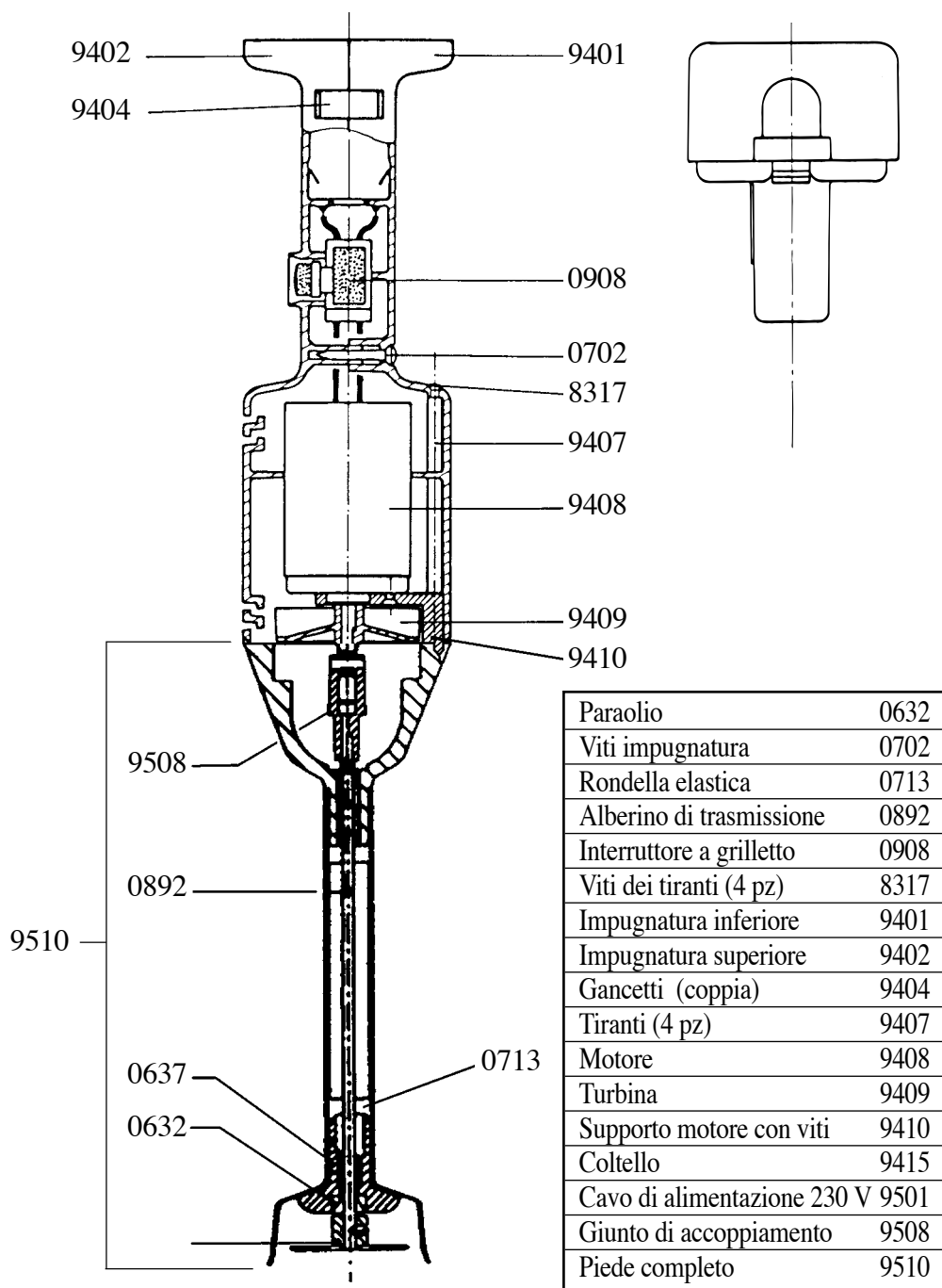
Questo apparecchio è garantito per un anno dalla data di acquisto contro tutti i difetti di fabbrica. La garanzia comprende la sostituzione di tutti i pezzi difettosi, ma non copre le rotture per cadute o danni provocati, il deterioramento dovuto ad usura o ad un uso improprio, gli errori di collegamento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

Per essere valido il certificato di garanzia dovrà essere:

- Certificato dal venditore (data e timbro)
- Unito all'apparecchio in caso di riparazione in garanzia.

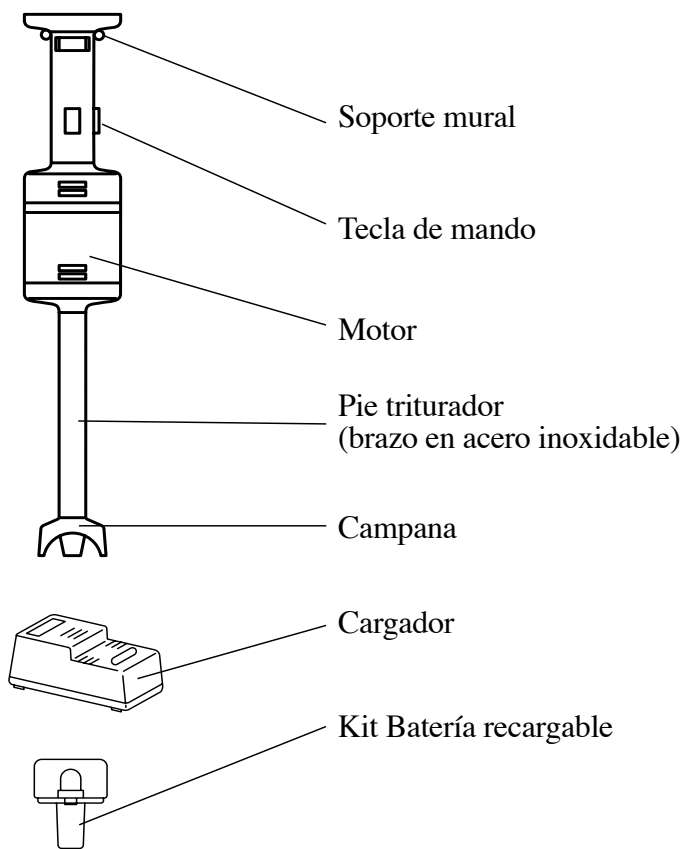
Non sono garantiti i danni provocati da cattivo uso e non si assumono responsabilità per danni diretti e indiretti derivanti da tale cattivo uso.

⑧ ESPLOSO E DESCRIZIONE PEZZI DI RICAMBIO



INSTRUCCIONES DE USO Y DE MANTENIMIENTO DEL MINI TRITURADOR INALÁMBRICO DYNAMIC

① Descripción



Mini triturador inalámbrico

- Tensión 9,6 V
- Velocidad 7000 rv/mn
- Largo del brazo 160 mm

Batería recargable

- Tensión de salida 9,6 V
- Autonomía 40 a 50 mn en función de las preparaciones
- Bateria de Níquel Metal Hydrure (NiMH)

Cargador

- Tensión de alimentación 230 Volts
- Tensión de salida 12 Volts
- Tiempo de carga 2 horas

Soporte mural

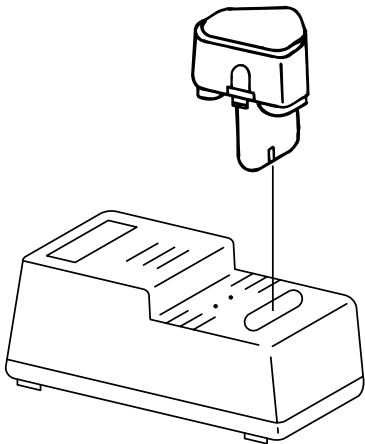
- Sencillo y práctico

② Instrucciones de seguridad

- Cuidado :** - No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia.
- Después del uso, apagar el aparato.
 - Apagar y desenchufar el aparato antes de limpiarlo.
 - No dejar entrar líquido en el motor durante el uso, ni durante la limpieza.

③ Utilización y puesta en marcha

Para garantizar la duración de la batería, se necesita asegurar su descarga completa antes de volverla a cargar.



A) Carga de la batería

- Para cargar el kit batería: Enchufar el cargador (230V). La señal verde se enciende.
- Insertar el kit batería en el cargador, la carga empieza.
- Al final de 2 horas aproximadamente, la carga está hecha. El señal rojo se queda apagado.

- 3 tipos de carga:

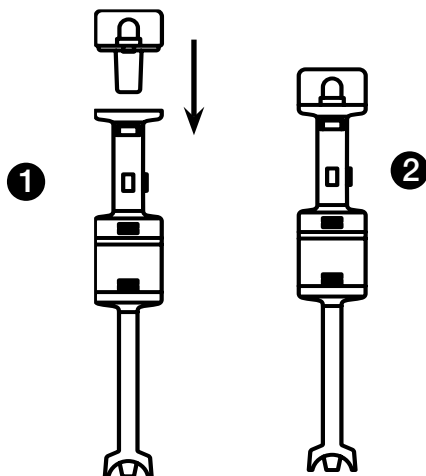
1. Carga rápida: El señal rojo está encendido
2. Carga corta: El señal rojo está parpadeando
3. Carga de mantenimiento: El señal rojo está apagado

- Cuando la batería está cargada, se puede quitar del cargador. El cargador está entonces listo para cargar una nueva batería.
- Una vez insertada, si la batería descargada no empieza a cargar, puede ser que tenga una temperatura alta. La batería puede quedar insertada en el cargador. Desde el momento en que la temperatura alcanza 0 a 50°C, la batería empieza a cargar. El cargador dispone de un dispositivo electrónico de control de la temperatura.

Cuidado: No hacer funcionar nunca el Mini triturador inalámbrico fuera de la preparación alimenticia.

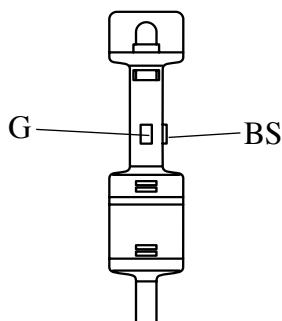
B) Puesta en marcha del Mini triturador inalámbrico Dynamic

Antes de poner en marcha el triturador, hay que poner la batería recargable según dibujos 1 y 2 a continuación:



SUMERGIR EL BRAZO

Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición inclinada sin llegar a tocar el fondo de la olla con la campana de protección de la cuchilla, según dibujo a continuación.



- Tener el triturador de un mano por la empuñadura, sin apretar en el interruptor G.
- Con la otra mano, pulsar la tecla de seguridad BS, y sin dejarla apretar también el interruptor G el aparato se pone en marcha. A partir de este momento se puede dejar de pulsar le tecla de seguridad BS (y mantener sólo el interruptor G pulsado).
- Para parar el aparato, dejar de pulsar el interruptor G.

④ Preparación

- El triturador MINI inalámbrico Dynamic con su cuchilla única permite realizar la mayoría de las preparaciones. Está concebido para pequeñas cantidades. Permite realizar y emulsionar salsas.
- Permite pulverizar y mezclar en pequeñas cantidades excelentes sopas e igualmente sopa de pan, espinacas, ensalada o col triturados, base para buñuelos, salsas, mayonesas etc.
- Para guarderías y cocina de regimen, se puede obtener puré de verduras finamente pulverizado, puré de zanahorias crudas, papillas de frutas etc.

⑤ Mantenimiento

- No limpiar el aparato con surtidor
 - No sumergir el bloque motor en el líquido
- Poner en funcionamiento el aparato, con el brazo en agua clara durante 3 segundos para limpiar el interior de la campana.

Por medidas de seguridad, quitar la batería del aparato

Después, limpiar el exterior de la campana y el pie con agua clara.
Utilizar el soporte de pared para colocarlo.

MANTENIMIENTO: *Es necesario verificar con regularidad*

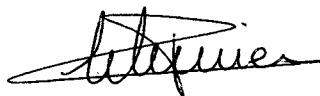
- La estanqueidad del brazo
- La afiladura de la cuchilla

⑥ Declaración de conformidad CE

ATESTADO DE CONFORMIDAD
A LAS NORMAS DE HIGIENE ET DE SEGURIDAD DEL TRABAJO

Certificamos que el aparato
MINI TRITURADOR INALÁMBRICO
es conforme a las exigencias esenciales de la Norma EN 12853

El direction DYNAMIC
P. Cherbonnier



⑦ **SERVICIO POSTVENTA Y GARANTIA :**

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

GUERRERO CLAUDE

C/San Luís, 15 Bajos

08850 GAVA (BARCELONA)

Tel. : 93 662 81 61 - Fax : 93 662 75 21

E-Mail : guerrero.claude@ctv.es

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 cupón de garantía tiene que ser :

1º) certificado por el vendedor (fecha y sello)

2º) 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 ayudarle, sino que nos mande su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

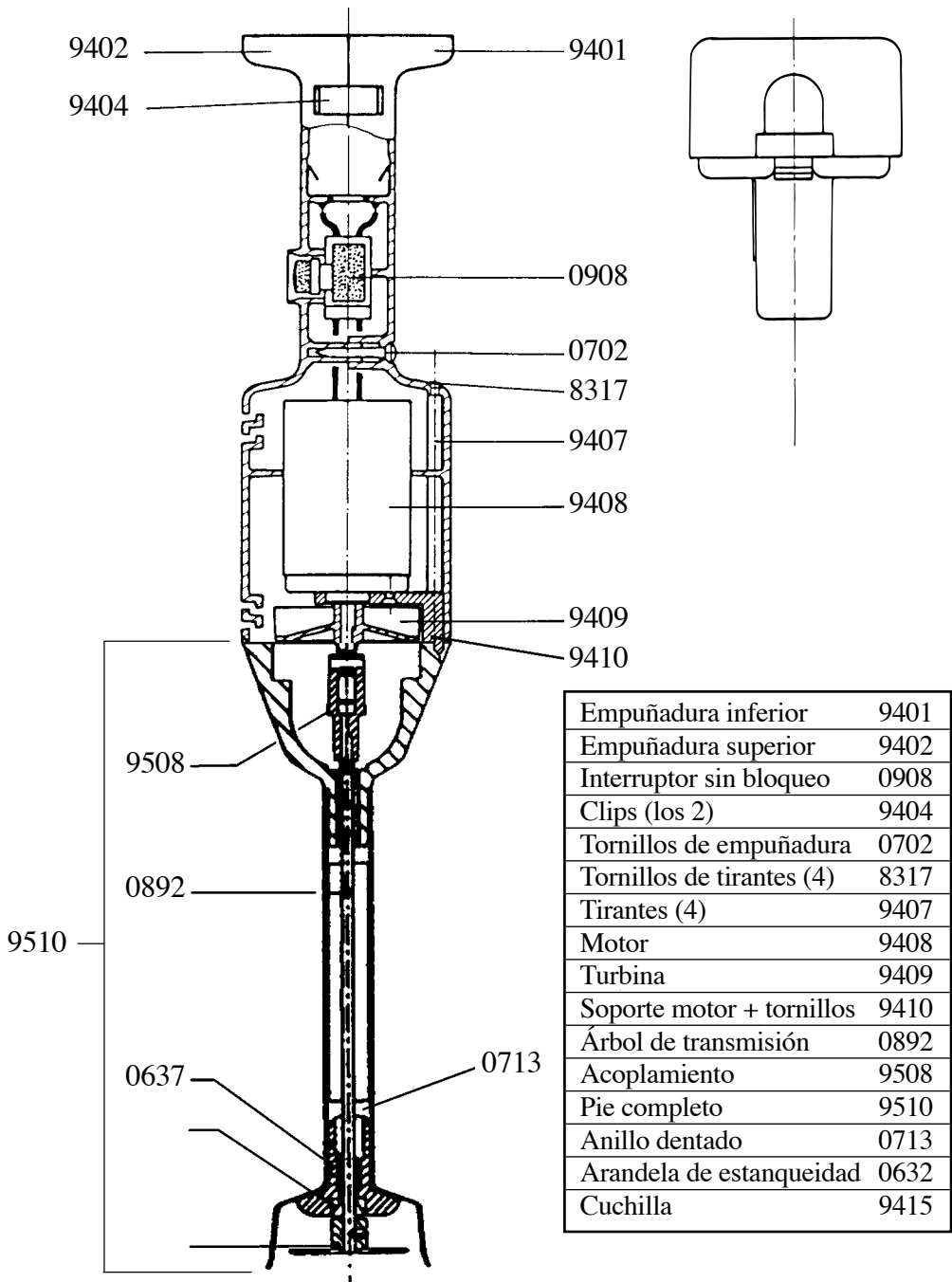
GUERRERO CLAUDE

C/San Luís, 15 Bajos

08850 GAVA (BARCELONA)

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS

⑧ Esquema / Nomenclatura





Bon de garantie
 Warranty
 Garantiesche in
 Garanzia
 Garantia

X

	Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel/Gaststätte	Hotel, albergo	Hotel, Posada
	Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
	Cafétéria	Cafétéria	Cafe	Self service	Cafeteria
	Pâtisserie	Pastry	Konditorei	Pasticceria	Pasteleria
	Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Heladeria
	Hôpital	Hôpital	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	Code	Postleitzahl	CAP	Código postal
→				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
→				

Cachet du distributeur	Dealer stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor

Date d'achat	Purchasing date	Kaufdatum	Data di acquisto	Fecha de compra
→				
Appareil / Numéro	Appliance / Number	Gerät / Nummer	Apparecchio / Matricola	Aparato / Número

MINI sans-fil