Dynajuicer PA96

EMGA

*551.030



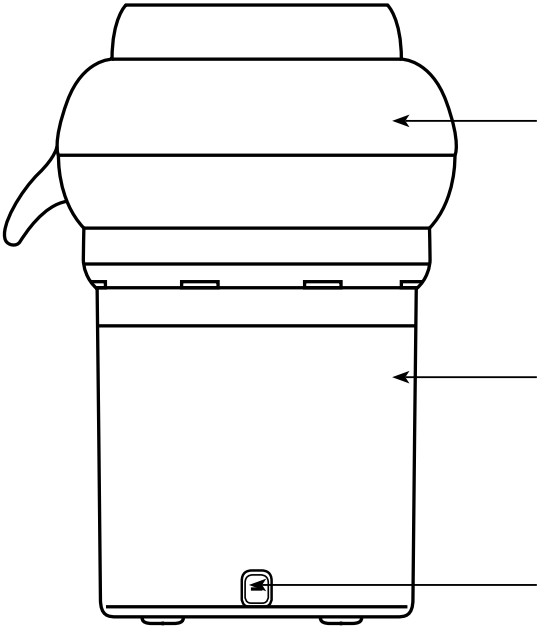
- **Notice d'utilisation et d'entretien**
- **User Guide**
- **Bedienungs- und Wartungsanleitung**
- **Istruzioni d'uso e manutenzione**
- **Instrucciones de utilización y mantenimiento**

EMGA 551086 en fr de ma 2011

Dynamic

Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- *Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.*
- *Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 200 W.*
- *Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità /Revoluciones : 1 500 trs / mn - 1 500 RPM*
- *Hauteur totale / Total height / Gesamthöhe / Altezza totale / Altura total : 330 mm - 13"*
- *Diamètre de l'appareil / Diameter / Gesamtlänge / Diametro dell'apparecchio / Diámetro del aparato : 220 mm - 8,6"*
- *Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 6,3 Kg - 13,9 Lbs*
- *Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruído : 60 dBA*



Utilisation / Operating / Inbetriebnahme / Utilizzo / Utilización :

Brancher la prise du PA 96.
Le démarrage se fait en appuyant sur l'interrupteur.

Couper le fruit en deux parties égales, présenter une moitié sur le cône du centrifugeur après vous être assuré que le verre est en place et que la réhausse destinée à éviter les projections couvre bien le centrifugeur.

Pour les pamplemousses, il faut enlever la rehausse avant de présenter le fruit et la remettre ensuite.

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.*

Plug in the PA96. Start up is done by pressing the "on" switch.
Cut the lemon or orange into two equal parts.

Put one half on the centrifuge cone.
(Only after you are sure that the glass is in place and that the upper ring is in place to avoid splash back.)

For grapefruits, due to their size, remove the upper ring. Place half sliced grapefruit on the centrifuge cone. Then put back to the upper ring to avoid splash back.

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 factory.*

PA96 an Steckdose anschließen

Das Gerät mit Schalter einschalten.

Die Frucht in zwei gleichgroße Stücke teilen, dann eine Hälfte auf den Presskegel legen, nachdem Sie sichergestellt haben, dass das Glas am Abfluss steht und dass der Spritzschutz montiert ist.

Für Grapefruits zuerst die halbe Frucht auf den Presskegel legen, dann den Spritzschutz montieren.

Dieses Gerät darf nicht von Personen bedient werden, die unter einer körperlichen und/ oder geistigen Beeinträchti-gung(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.*

Inserire la spina dello spremiagrumi PA 96.
Per avviare la macchina premere sull'interruttore.

Tagliare la frutta in due parti uguali, metterne una metà sul cono estrattore della centrifuga dopo esservi assicurati che il bicchiere sia al suo posto e che l'anello paraspruzzi sia ben sistemato.

Per i pompelmi, levare l'anello paraspruzzi prima di mettere il frutto e rimetterlo in seguito.

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

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

Enchufe el PA 96.
Poner en marcha presionando el interruptor.

Cortar la fruta en dos mitades. Colocar una mitad en el cono del exprimidor. Asegúrese de que el vaso está en su lugar y que el ajustador cubre completamente el exprimidor con el fin de evitar las salpicaduras.

Para los pomelos, hay que retirar el ajustador antes de poner la fruta y volverlo a colocar después.

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.
Sobretodo 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.*

Entretien :

- *Pour les citrons et les oranges, le nettoyage n'est nécessaire qu'après 5 à 10 opérations.*
- *Pour les pamplemousses, dont la pulpe est plus épaisse, il est conseillé de nettoyer plus souvent.*

Maintenance:

Always unplug the PA96 before performing any cleaning or maintenance on the machine.

- *For lemons and oranges, it is necessary to clean after every 5 to 10 uses.*
- *For grapefruit, which has a thicker pulp, it is recommended to clean more often; every 3 to 5 uses.*

Wartung:

Bei Zitronen und Orangen ist eine Reinigung nach 5 bis 10 Vorgänge notwendig.

Bei Grapefruits ist es empfohlen, etwas öfter zu reinigen, da das Mark dickflüssiger ist.

Manutenzione :

- *Per i limoni e le arance, la pulizia è necessaria dopo 5/10 spremiture.*
- *Per i pompelmi a causa della polpa più consistente, si consigia la pulizia più sovente.*

Mantenimiento :

- *Para los limones y las naranjas, es necesario limpiar cada 5 o 10 usos.*
- *Para los pomelos cuya pulpa es más gruesa, se recomienda limpiar más a menudo.*

Nettoyage :

Débrancher la prise du PA 96.

Le presse agrumes dynamic PA 96 est composé de quatre éléments entièrement démontables : la réhausse, le noyau centrifugeur, le godet et le filtre.

Après le rinçage, remettre les pièces en places les unes après les autres :

1 - LE GODET
2 - LE FILTRE
3 - LE NOYAU CENTRIFUGEUR
4 - LA REHAUSSE

Cleaning:

Always unplug the PA96 before performing any cleaning or maintenance on the machine.

The PA96 is composed of four completely removable elements:
1-The citrus extractor ring
2- The pulp filter
3- The centrifuge cone
4- The upper ring.

After rinsing, put these elements back into place in the order listed above.

Reinigung:

Erst den Stecker ziehen.
Die Saftpresse Dynamic PA96 besitzt vier leicht abnehmbare Teile : Spritzschutz, Presskegel, Auffangschale und Filter. Nachdem Sie diese Teile unter fließendem Wasser gereinigt haben, in dieser Reihenfolge wieder aufmontieren :

1- AUFFANGSCHALE
2- FILTER
3- PRESSKEGEL
4- SPRITZSCHUTZ

Pulizia :

Staccare la spina dello spremiagrumi PA 96.

Lo spremiagrumi dynamic PA 96 è composto da quattro elementi completamente smotabili: l'anello paraspruzzi, il cono estrattore (pigna), la vaschetta ed il filtro.

Dopo il risciaricquo, rimettere i pezzi a posto l'uno sopra l'altro, come segue:

1- VASCHETTA
2- FILTRO
3- CONO ESTRATTORE
4- ANELLO PARASPRUZZI

Limpieza :

Desenchufe el PA 96.

El exprimidor Dynamic PA 96 se compone de cuatro elementos totalmente desmontables: el ajustador, el cono, el cubo y el filtro.

Después de enjuagar, colocar las piezas unas tras otra :

1 - EL CUBO
2 - EL FILTRO
3 - EL CONO
4 - EL AJUSTADOR

Dynajuicer PA96



4 *Réhausse*
Upper ring
Spritzschutz
Anello paraspruzzi
Ajustador

3 *Noyau centrifugeur*
Centrifuge cone
Presskegel
Cono estrattore
Cono

2 *Filtre*
Pulp filter
Filter
Filtro
Filtro

1 *Godet*
Citrus extractor ring
Auffangschale
Vaschetta
Cubo

Attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail :
Attestons que l'appareil PA 96 est conforme aux exigences essentielles de la directive 89/392/CEE et aux normes suivantes :
EN 60335-2-64 - EN 1672-2
Attestons que cet appareil est conforme aux normes de compatibilité éléctro-magnétique (CEM).
EN 55014-1 - EN 55014-2 - EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3

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

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

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
3227 Boul. pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
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 appareil :
Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez demander conseil à votre revendeur qui, souvent, pourra y porter remède ou autrement, veuillez expédier cet appareil, sous emballage très solide à :

Dynamic France S.A.S.
518 rue Baekeland – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

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

Conformity statement for health and security :
This device is certified to comply with standards of electro-magnetic compatibility (EMC).
EN 60335-2-64 - EN 1672-2 -
EN 55014-1 - EN 55014-2 -
EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3

This machine is in accordance with CE standards and :

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

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

USA Service Centre

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

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

Konformitätsbescheinigung CE :
Hiermit bescheinigen wir das der PA96 von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht :
EN 60335-2-64 - EN 1672-2

Wir bescheinigen, dass dieses Gerät den EMV Normen EN 55014-1 - EN 55014-2 - EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3 entspricht.

Kundendienst und Garantie :
Im Falle einer Funktionsstörung des PA 96 wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Dynamic Professional
Groupe Nadia GmbH
Robert Koch Straße 7
77694 Kehl – Auenheim
Tel. : +49 (0)7851 / 886 45-0
Fax: +49 (0)07851 / 886 45-32

Dynajuicer PA96

e-mail :
info@dynamic-professional.de

Garantie :

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

Ausgenommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigun-gen, 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 PA96 è rispondente alle esigenze essenziali della norma EN 60335-2-64 - EN 1672-2.

Dichiariamo che l'apparecchio risponde alle norme di compatibilità elettro-magnetica (CEM). EN 55014-1 - EN 55014-2 - EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3

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 securidad del trabajo :

Certificamos que el aparato PA96 DYNAMIC es conforme a las exigencias esenciales de la Norma EN 60335-2-64 - EN 1672-2.
Certificamos que este dispositivo es conforme con las normas de compatibilidad electro-magnética (CEM). EN 55014-1 - EN 55014-2 - EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3

Servicio, postventa y garantia :

En caso de averia 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
e-mail :
info@guerrero.claude.com

Garantia :

Este aparato está garantizado durante un año Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantia DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra. La garantia 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 garantia tiene que ser :
1- certificado por el vendedor (fecha y sello)
2- junto al aparato en caso de reparación en garantia.

Instrución 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 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
e-mail :
info@guerrero.claude.com

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

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

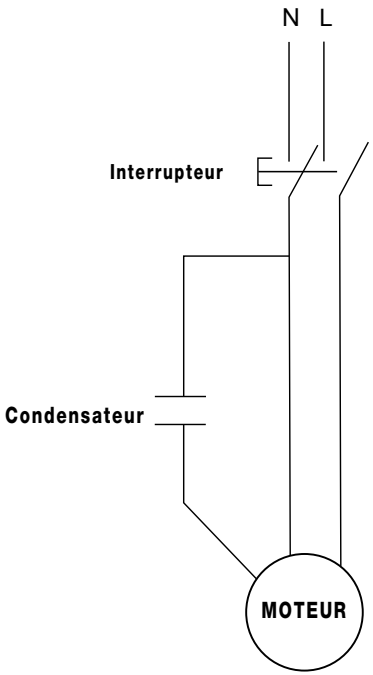
Electrical requirements :
The mixer of a class 2 category (double insulation) powered by a single phase alternating current and does not require a "u" ground plug.
A differential circuit breaker and one (1) 10A fuse is required. You must provide a 10/16A single phase current socket.
Always verify that your power supply corresponds to the indication written on the motor unit and that it can take the amperage.

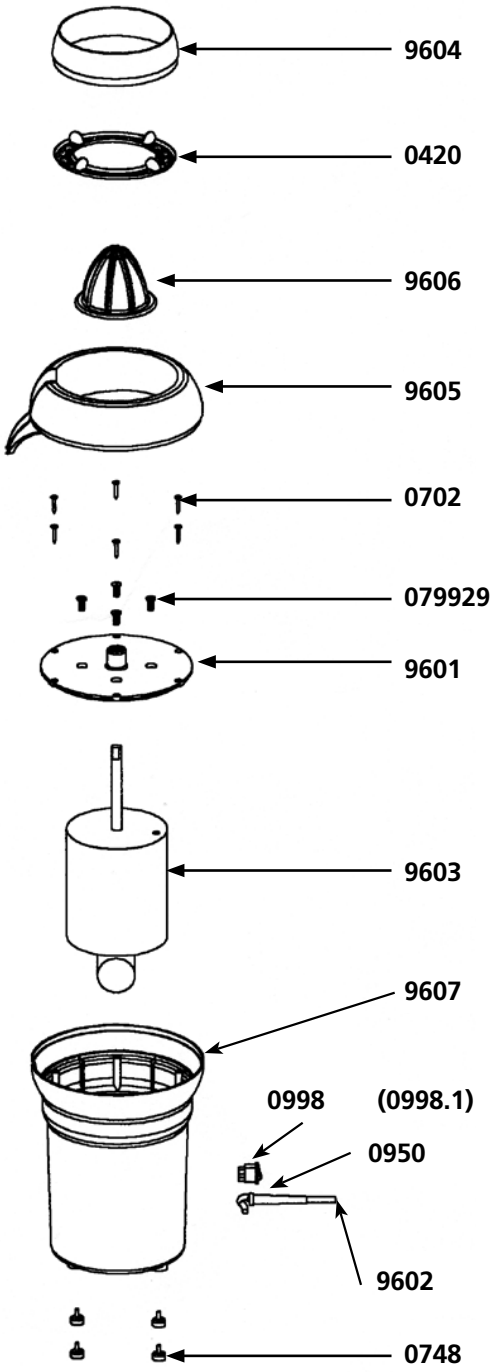
Elektrischer Anschluß :
Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft.
Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört.
Die elektrische Vorsicherung muß durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A abgesichert werden. Benutzen Sie einen einphasigen 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 antiparasitário.
Las instalaciones tienen que ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.
Prever enchufe 10/16 A monofásico normalizado. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

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




9604
0420
9606
9605
0702
079929
9601
9603
9607
0998
(0998.1)
0950
9602
0748