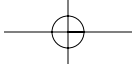
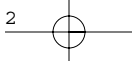




DynaTurbo GP2000

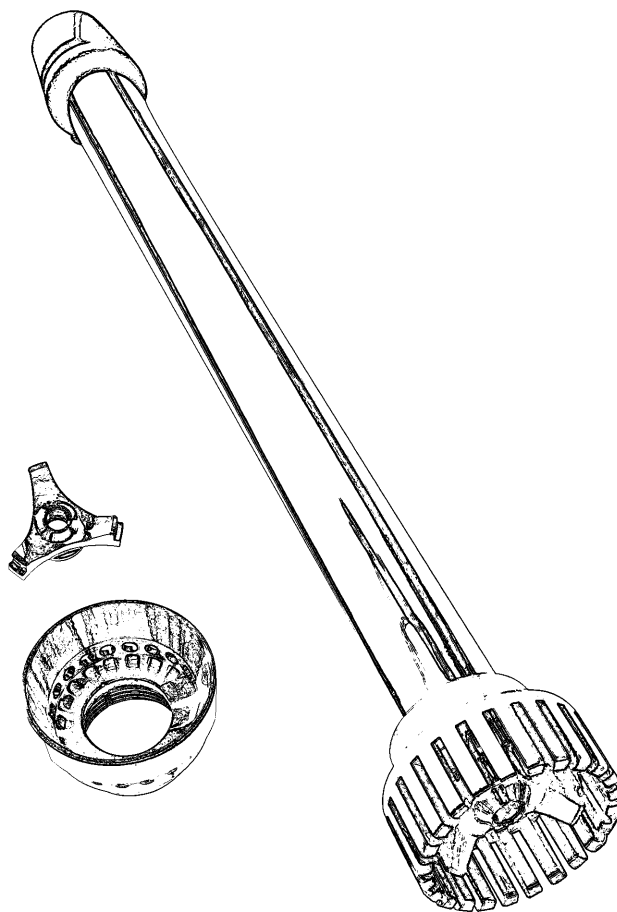
REFNU DYNATURBO GP2000 01 du 01/07/02





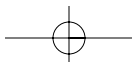
Notice d'utilisation de l'accessoire émulseur **DynaTurbo modèle GP2000**

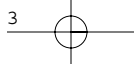
① DESCRIPTION :



Caractéristiques techniques Accessoire émulseur GP2000 Dynaturbo

- Vitesse : 9000 tr/mn
- Longueur : 400 mm
- Poids : 1.2 Kg





② SÉCURITÉ :

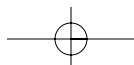
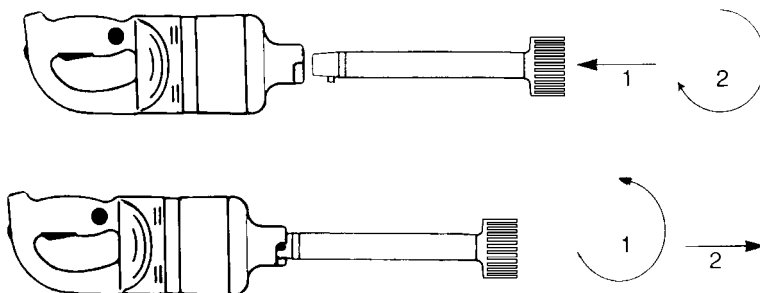
- Attention :**
- Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.
 - Eteignez avant de retirer l'appareil du liquide
 - Eteignez et débranchez avant de nettoyer l'appareil.
 - Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur en vous en servant ou en le nettoyant.
 - Pour les versions démontables,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

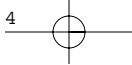
③ FONCTIONNEMENT :

Attention : Ne jamais faire fonctionner l'accessoire émulseur GP2000 à vide ou avec des produits non humides, mais toujours en immersion dans le liquide.

Mise en service de l'accessoire émulseur GP2000 sur l'appareil -MDH2000V.

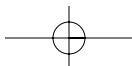
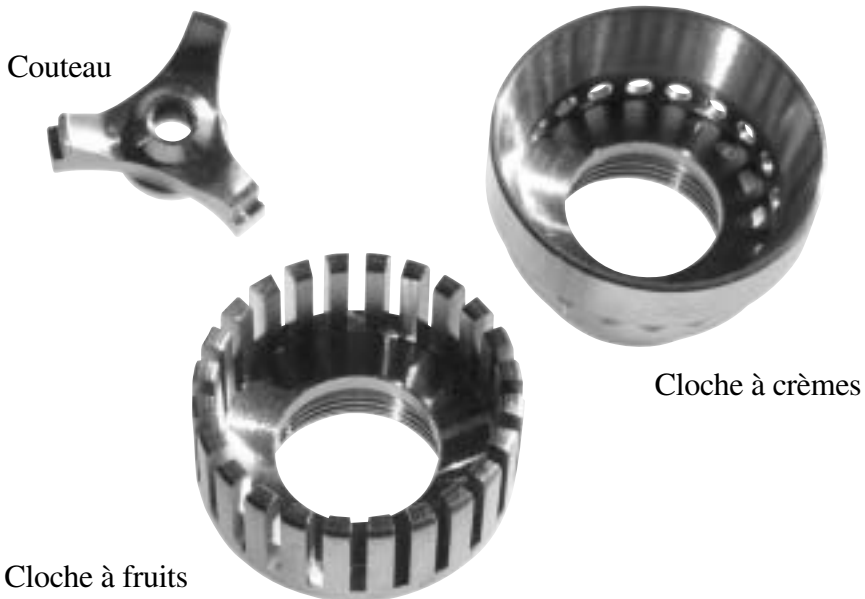
- La prise de l'appareil doit être débranchée
- S'assurer que les éléments cloche et couteau sont correctement montés sur le pied GP2000
- S'assurer que le levier de commande est en position arrêt
- Monter l'accessoire émulseur sur le bloc moteur de la manière suivante :
- Enfoncer l'accessoire dans son logement.

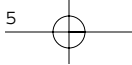




④ PRÉPARATION :

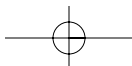
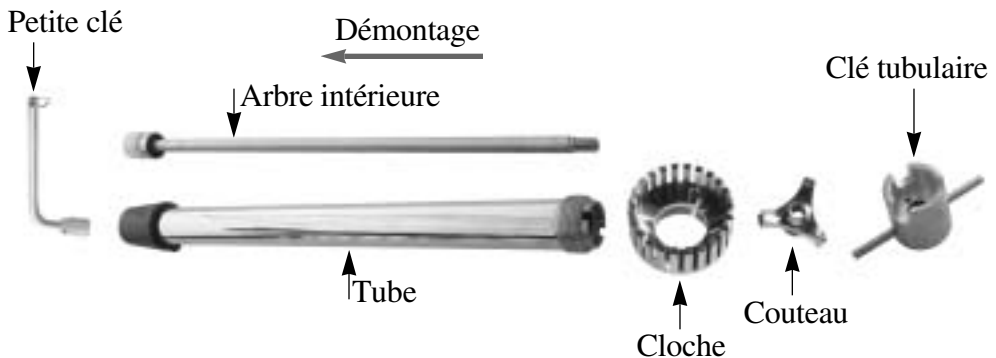
- De très bons résultats dans le secteur glacier où l'accessoire peut être utilisé avec deux types de cloches différentes selon le produit à préparer.
- **Précédemment, il est nécessaire de broyer avec l'accessoire mixer les fruits,** en suite l'accessoire GP2000 muni de sa **cloche à fruits** coupe en petits morceaux et émince finement les fruits frais ou décongelés,, en réussissant à pulvériser les graines de framboises, de mures et de fruits des bois ou des fruits filandreux comme par exemple l'ananas, en émulsionnant et en homogénéisant simultanément les fruits avec la base (eau, sauce et autre). Cela permettant ainsi d'obtenir un mélange parfaitement émulsionné avec une granulométrie très fine. (onctuosité)
- La **cloche à crèmes** a été étudiée pour rendre simple et rapide l'émulsion des diverses préparations avec la base, en réduisant le temps de travail et en améliorant l'homogénéité du mélange à travailler. Cette cloche est optimale pour les émulsions à froid (laid, sucre, graisse, parfum et autres produits) obtenant ainsi un mélange homogène et bien émulsionné, exaltant le parfum et le goût de la glace.
- L'utilisation de ces deux cloches munis du couteau permet d'obtenir un mélange parfaitement émulsionné où sont exaltés les arômes et les saveurs, avec des composants répartis de manière homogène.

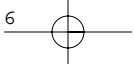




⑤ ENTRETIEN ET NETTOYAGE

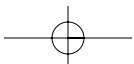
- Après utilisation, faire fonctionner l'accessoire dans de l'eau propre et le rincer pendant quelques secondes.
- Démontez l'accessoire du bloc moteur.
- Nous conseillons un démontage de l'arbre intérieur pour un nettoyage plus soigné. Celui-ci s'effectue en poussant l'arbre vers l'embout noir qui se fixe au bloc moteur comme illustré par la photo ci-dessous, après avoir retiré le couteau.
- Pour le démontage insérez la petite clé dans la cage d'accouplement et la clé tubulaire sur le couteau.
- Dévissez le couteau dans le sens anti-horaire.
- Lavez tous les différents composants avec de l'eau chaude.
- Nettoyez l'intérieur avec une brosse (genre goupillon), séchez les différentes pièces, lubrifiez le coussinet et la garniture avec une huile alimentaire et remontez l'arbre en s'assurant qu'il est bien inséré dans le tube.
- Remontez l'accessoire GP 2000, en effectuant l'opération inverse au démontage.
- Avant de verrouiller l'accessoire GP 2000 dans le bloc moteur, s'assurer que la cloche et le couteau sont vissés à fond. (il n'est pas nécessaire de serrer fortement, il suffit d'arriver en appui à fond de filets)
- S'assurer que l'arbre tourne librement.

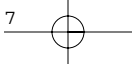




⑧ NOMENCLATURE

Roulement	0601
Goupille 3x20	0744
Arbre complet avec roulement et cage d'accouplement	6301
Tube complet avec embout noir	6302
Palier complet (porte coussinet, bague bronze autolubrifiante et joint torique)	6303
Cloche inox pour crèmes	6304
Cloche inox pour fruits	6305
Couteau inox	6306
Clé pour couteau	6307
Clé pour arbre	6308
Joint torique	6309
Bague bronze autolubrifiante à collerette	6310
Palier inox seul	6311
Bague étanchéité	6312
Cage d'accouplement	9051
Embout noir (PMF)	9847





Garantie



Nos appareils sont garantis 1 an.

Les appareils mixers Dynamic et leurs accessoires sont garantis contre tout vice de fabrication pour une durée d'un an à partir de la date d'achat.

Ne sont pas garantis les dommages dus à une mauvaise utilisation et nous déclinons toute responsabilité pour des dommages directs et indirects dérivant d'une utilisation inappropriée.

En cas de dommage nous recommandons vivement de ne pas intervenir sur l'appareil mais de vous adresser à votre revendeur qui effectuera une rapide remise en état ou bien adressez-vous à :

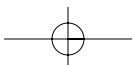
DYNAMIC S.A.

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

Grasse B 416450435 Siret 41645043500019





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
DynaTurbo GP2000				