

DYNAMIC

**Essoreuse à Salades E10 et E20
Salad Spinner SD92 - SD99**

***551.005 / *551.010**



Français



English

Dynamic

www.dynamicmixers.com

www.serviceteam.nl

Telefoon (0317) 619 108

SERVICE TEAM NEDERLAND

bedrijfskeuring * grootkeukens * wittech catering equipment

Montage - Démontage / Assembling Essoreuses E10 et E20 Salads spiners SD92 and SD99



1



→ 1- Retirer le tournevis situé dans le couvercle de votre essoreuse.

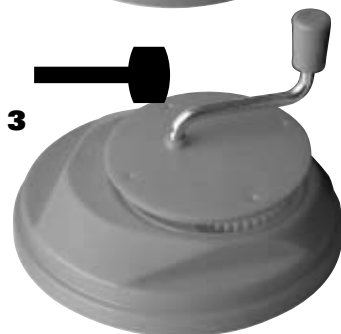
Take off the green screwdriver located inside the cover.



2

→ 2- Mettre le flasque sur le couvercle. Attention à mettre correctement l'axe de la manivelle et des pignons dans leurs logements. Si vous rencontrez des difficultés tournez la manivelle.

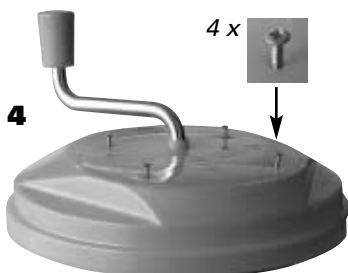
Put the flask on the cover. Be careful to put axis crank and axis gears in their proper location. If you have any difficulties, turn the crank.



3

→ 3- Pour mettre en place le flasque sur le couvercle utilisez un maillet comme indiqué ci-contre.

To install the flask on the cover, use a rubber hammer as indicated.



4

4 x



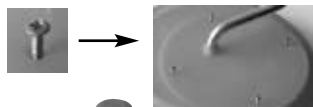
→ 4- Utilisez les 4 vis prévues pour fixer le flasque sur le couvercle. Votre essoreuse à salade manuelle est prête !

Used the provided 4 screws to attach the flask to the cover. Your manual salad drier is ready !

Conseil / Important notice from **DYNAMIC international**

**Votre emballage contient 5 pièces.
In this packing you have 5 parts.**

4 x



CONSEILS :

Pour vous assurer une plus grande longévité de votre essoreuse à salade (plus spécifiquement des engrenages) nous vous suggérons ces simples consignes pour une utilisation correcte.

- **a-** Démarrer lentement lorsque vous tournez la poignée de votre essoreuse. Cela évitera aux engrenages de forcer inutilement.
- **b-** Ne jamais agripper la poignée pour ralentir et/ou arrêter l'essoreuse de tourner. Cela occasionnerait une force extrême sur les engrenages et pourrait les endommager.
- **c-** Si vous désirez arrêter le panier plutôt. Soulevez le couvercle de l'essoreuse. Cela n'endommagera pas les engrenages puisqu'ils sont logés dans celui-ci.

IMPORTANT :

In order to ensure longer life for your salad spinner (more specifically the gears), we suggest you follow these simple yet imperative guidelines for correct operation.

- **a-** Start off slowly, when turning the handle of the salad spinner. This will prevent unnecessary strain on the gears.
- **b-** Never stop the unit from spinning by grabbing the handle of the salad spinner. This will cause enormous strain on all the gears, and will eventually damage them.
- **c-** Should you wish to stop the basket from the spinning sooner lift the entire lid from the spinner and stop the inside basket. This will not cause damage to your unit. As the gear are located inside the lid.

Essoreuse à Salades **DYNAMIC modèles E10 et E20**

CONSEILS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE :

L'équipe de Dynamic vous remercie de nous avoir fait confiance. La qualité de l'essoreuse à salades "Dynamic" a acquis une renommée internationale.

Comme pour tout appareil utilisé dans une cuisine ou en collectivité, il est fortement recommandé de suivre les instructions suivantes afin de profiter pleinement et durant de longues années, des caractéristiques originales de votreessoreuse.

Cetteessoreuse est certifiée conforme à la norme "ETL SANITATION / NSF C2-1983" : Quelques instants vous seront nécessaires pour prendre connaissance des ces principes d'usage.

→ **1- Pour le nettoyage,** retirer le couvercle et le panier intérieur de l'essoreuse. Laver soigneusement les 3 parties à l'aide d'un savon liquide doux (poudres ou cristaux ne sont pas recommandés). Rincer abondamment à l'eau chaude afin d'enlever toutes traces de savon. Laisser sécher à l'air libre. Ce processus est à renouveler après chaque utilisation.

→ **2- Ne pas mettre au lave vaisselle.**

→ **3- Ne pas surcharger votreessoreuse :**
Respecter les capacités indiquées sur la notice.

→ **4- Ne pas utiliser votreessoreuse pour d'autres usages que ceux pour lesquels elle a été conçue.**

→ **5- Ne pas interrompre brutalement le fonctionnement de votreessoreuse à l'aide de la manivelle :** Des dommages pourraient être causés sur le mécanisme intérieur par le poids de la charge ainsi que par la vitesse de rotation.

Pour toute question concernant l'usage de votreessoreuse Dynamic, ou tout autre produits de la gamme, vous pouvez contacter notre service clientèle aux numéros suivants : 1 800 267 7794 / 1 514 956 0127.



Salad Spinner **DYNAMIC Model SD92 and SD99**

CARE AND CLEANING PROCEDURES :

Congratulations on your purchase of the Dynamic Salad Spinner, the Number 1 Salad Spinner in the world.

As with all food service equipment, proper Care and Cleaning Procedures are essential for your new Salad Spinner to offer you many years of satisfaction.

This Salad Spinner is Approved ETL Sanitation/conforms to NSF C2-1983. Please take a few moments to review the following procedures.

- **1- To clean,** simply remove the top and inner basket from the outside container. Wash all three components thoroughly with a mild liquid soap. Powder or crystal soaps are not recommended. Rinse with hot water as to remove all soap residues. Let dry. This process should be done after each usage in either a pot sink or wash basin.
- **2- Do not put in a dishwasher.**
- **3- Do not overload the Salad Spinner :**
Do not exceed manufacturer's recommendation for maximum capacity.
- **4- Do not use the Salad Spinner for any purpose other than its intended use.**
- **5- Do not attempt to stop the salad spinner with the handle while in operation :** *Internal damages will be cause to the mechanism. It is recommended to leave the spinner to stop by itself without any intervention what so ever.*

For questions regarding the Care and Cleaning Procedures of any of the Dynamic line of quality foodservice products, please call Customer Service at (800) 267-7794 for assistance.



Remplacement des pignons / Internal gear replacement **E10 et E20 - SD92 and SD99**



- **1** SI CELLE-CI EST UTILISÉE ET ENTRETE-
NUE CONVENABLEMENT, VOTRE ESSO-
REUSE VOUS DONNERA DE LONGUES
ANNÉES DE SATISFACTION.
- **2** LES PIÈCES MÉCANIQUES INTERNES
PEUVENT ÊTRES OBTENUES INDIVIDUEL-
LEMENT OU SOUS FORME D'ENSEM-
BLES, CHEZ VOTRE REVENDEUR AGRÉÉ.
- **3** NOTE IMPORTANTE : INITIALEMENT
FIXÉE À L'AIDE DE 2 GOUPILLES, UNE À
ANGLE DROIT ET L'AUTRE À 45°, LE
PIGNON PRINCIPAL PEUT-ÊTRE RÉINSTAL-
LÉ QU'AVEC UNE SEULE (CELLE À ANGLE
DROIT). LA DEUXIÈME N'AYANT QU'UNE
ACTION DE STABILISATION LORS DU
MONTAGE EN USINE.
- **4** LES PIÈCES FAISANT PARTIE DU MÉCA-
NISME INTERNE DE VOTRE ESSOREUSE :
*ENSEMBLE COMPLET DE PIGNONS
N°2815.1 (COMPRENANT : 2 X 2806, 1 X
2808 ET 1 X 2811).
OU INDIVIDUELLEMENT :
GRAND PIGNON : N°2806
PETITS PIGNONS : N°2808
GOUPILLES : N°2811
- **1** IF USED AND MAINTAINED PROPERLY
YOUR DYNAMIC SALAD SPINNER WILL
GIVE YOU MANY YEARS OF LETTUCE
DRYING SATISFACTION.
- **2** IF AT ANY TIME THE INTERNAL GEAR
MECHANISM HAS TO BE REPLACED, IT'
CAN BE DONE EASILY AND THE PARTS
CAN BE ORDERED INDIVIDUALLY OR IN A
COMPLETE KIT FROM YOUR LOCAL FOOD
SERVICE DISTRIBUTOR.
- **3** PLEASE NOTE : ALTHOUGH INITIALLY THE
DRIVE GEAR CONTAINS 1 SLANTED PIN
AND 1- STRAIGHT PIN, WHEN REPLACING
THIS PARTICULAR GEAR, ONLY THE
STRAIGHT PIN MUST BE REPLACED. THE
SLANTED PIN IS INSTALLED AT THE FAC-
TORY FOR STABILITY PURPOSES ONLY.
- **4** GEAR MECHANISM CONSISTS OF :
*COMPLETE KIT (PART NO. 2815.1)
(4 PIECES INCLUDING 2 X 2806, 1 X 2808,
1 X 2811).
OR INDIVIDUALLY
*LARGE GEAR (PART NO. 2806)
*SMALL GEAR (PART NO. 2808)
*PIN (PART NO. 2811)

***551.005 / *551.010**



L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

551005-10 en fr ma 2011