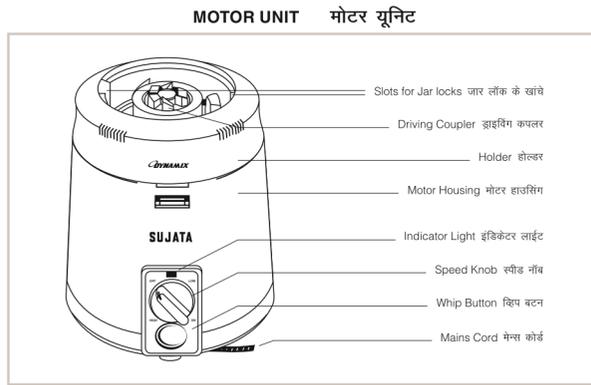


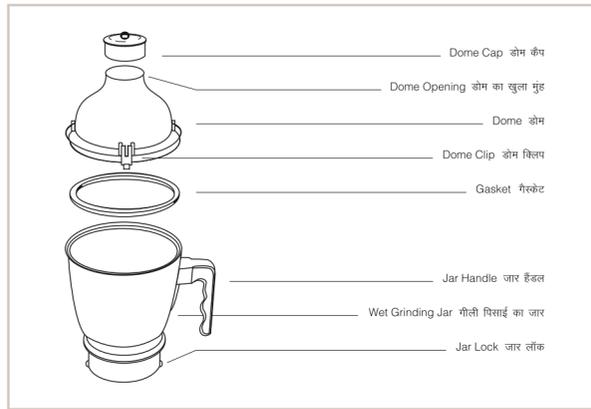


Before operating this set, read the instructions carefully.

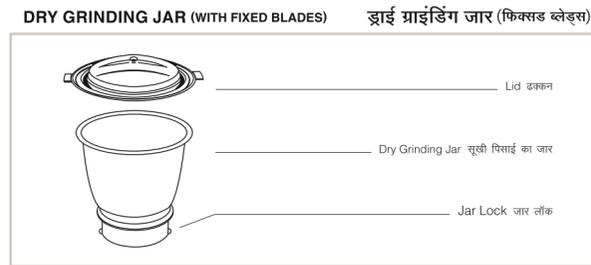
IDENTIFICATION OF PARTS पुर्जों की पहचान



WET GRINDING / BLENDER JAR (WITH CHANGEABLE BLADES)
वेट ग्राइंडिंग / ब्लेंडर जार (बदले जाने वाले ब्लेड्स के साथ)



IDENTIFICATION OF PARTS पुर्जों की पहचान



DIFFERENT BLADES FOR WET GRINDING / BLENDER JAR
वेट ग्राइंडिंग / ब्लेंडर जार के लिए विभिन्न ब्लेड्स

WET / DRY GRINDING BLADE
for wet grinding of • Batter for idli, Vada, Dosa • Pureeing Tomatoes • Mixing Milk, Shakes, Fruit juices & Soups etc.
for dry grinding of • All types of spices • Rice • Turmeric • Roasted coffee beans • All varieties of dal.

GRATING / MINCING BLADE
for grating and chopping of vegetables and mincing of meat etc.

WHIPPING BLADE
for whipping • lassi • Whisking egg white • Creaming, butter milk • Beating whole eggs for omelette etc.

SPATULA
to clean all the jars from inside and as a spanner to fit and remove the blades.

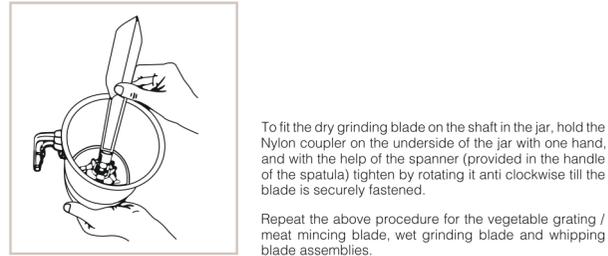
गीली / सूखी पिसाई वाला ब्लेड
इडली, वडा, डोसा इत्यादि की पिस्ट्री • दमाटर मिश्रण • मिल्क शेक • फलों के रस और सूप
सब प्रकार के मसालों • चावल • चीनी • हल्दी • मूने हुए कोंफ़ी बीन्स • हर प्रकार की दालों, इत्यादि की पिसाई के लिए उपयोगी है।

छोटे टुकड़े करने वाला ब्लेड
यह सब्जियों के छोटे टुकड़े और मांस का कोरमा बनाने के लिए उपयोगी है।

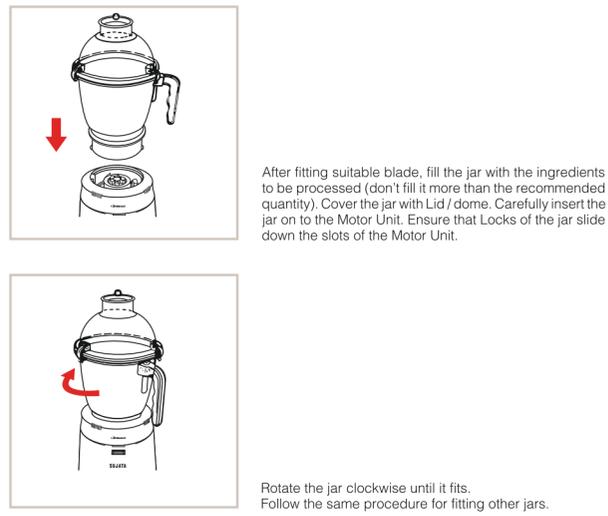
फॉटने वाला ब्लेड
यह • लस्सी • अण्डे की सफेदी फॉटने • मक्खन बनाने अथवा अण्डे को ओमलेट के लिए फॉटने के लिए उपयोगी है।

स्पैचुला
जारों की अन्दर से सफाई तथा ब्लेड्स को कसने या ढीला करने में इस्तेमाल किया जाता है।

HOW TO FIT THE BLADES



HOW TO FIT THE JARS



HOW TO OPERATE

Ensure that the speed knob is in 'OFF' position. Put the required jar (filled with food material to be processed & Lid / dome assembly fixed firmly on to it) on the motor unit. Plug Sujata Dynamix to a power outlet. Turn the speed knob for the required speed.

'LOW' speed is suggested for whipping and blending. 'MED' speed is suitable for mixing as well as pureeing. 'HIGH' speed is recommended for dry and wet grinding. Always attain the 'HIGH' speed directly rather than gradually increasing the speed through 'LOW' and 'MED' while dry or wet grinding.

After operating the unit always turn the speed knob to 'OFF' position. Check, if the food material in the jar has become properly mixed or ground. If not, operate the unit again till desired results are achieved.

For blending / liquidizing / pureeing, press the 'Whip' button (keeping the speed knob in 'OFF' position). The motor will run as long as the whip button is kept pressed.

CLEANING AFTER USE

HOW TO CLEAN THE JARS

Cleaning of the jars plays an important role in their performance. While grinding, food particles and water collected under the blade's hexagonal nut may gradually trickle onto the spindle. These food particles keep accumulating and hinder free rotation of the shaft which ultimately leads to its jamming. If the jars are cleaned and maintained as per instructions below, jamming of spindle can be minimised.

To clean the jar after every use, pour in small quantity of warm water with a little detergent. Run the motor with jar (fitted with blade) at low speed for 10-15 seconds. This helps in removing the particles sticking under the washer (steel cap).

Remove the jar from the motor unit and unscrew the blade, using spatula as a spanner. Wash blades, and inner portion of the jar in running water, holding them in your hand. A nylon brush can be used for cleaning them.

After washing all the parts, dry them well in air. This makes them odour free and ready for next use. Do not leave the blades fixed to the jar. Do not immerse the bottom portion of the jar in water.

Care should be taken while cleaning the blades. Don't rub with the finger/cloth. Always clean under running water.

Cleaning is **EASIER** when done immediately after use.

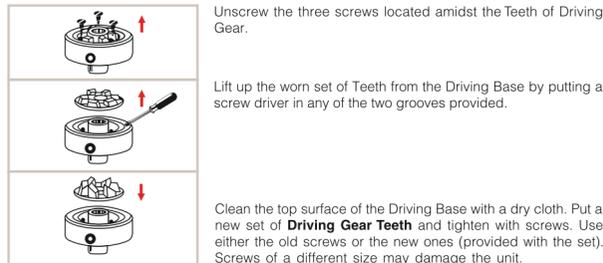
HOW TO CLEAN THE MOTOR UNIT

Remove the mains plug from the wall socket (electric outlet). Clean the motor housing with a damp cloth. Do not use abrasive material for cleaning like thinner, petrol and other organic solvents etc.

Never **IMMERSE** the motor housing in water.

HOW TO CHANGE THE DRIVING GEAR

If proper care is taken to ensure that the **motor stops completely before mounting, removing or replacing the jar**, the Driving Gear may never get damaged. In case carelessness occurs and Driving Gear Teeth get worn off, the set of Teeth can be easily replaced at home. A set of 'Driving Gear Teeth and Screws' can be purchased from the Service Centre.



USAGES OF THE BLENDER JAR

THE WET GRINDING / BLENDER JAR has a dome shaped lid with a removable cap on it. By removing this cap, contents inside the jar can be checked and water etc. added, if required without detaching the dome. Dome can be firmly locked to the Jar with three locking clips.

The Blender / Wet Grinding Jar is suitable for • Batter for idli, vada, dosa etc. • Sambhar masala • Milk / fruit shakes, cold coffee, lassi, buttermilk • Coconut milk, chutneys • Garlic & ginger paste • Sauces, jams • Sandwich spreads, peanut butter etc. • Blending juices, mocktails, soups etc. • Pureeing tomatoes • Whisking egg whites • Beating whole eggs • Grating orange peels for marmalade.

TIPS WHILE WET GRINDING

- While grinding rice or dal for idli batter, soak it for at least 6 - 8 hours in water.
- Sometimes during tough wet grinding, air bubbles develop inside the paste and the blades start rotating empty resulting in heavy noise. Whenever it happens so, stop the motor immediately. Stir the paste with spatula and restart the machine. Add little water if required.
- Avoid overloading the machine with extra heavy load. If after loading the machine and switching on the electric supply, the motor does not start or runs at a very low speed, check if the material filled is too much. If so, reduce it and proceed again.
- While grinding thick paste for idli, vada, dosa etc., never fill the jar to more than half its capacity.

TIPS WHILE BLENDING / LIQUIDISING

- Fill jar only upto 3/4th of its capacity to prevent spilling of shakes, lassi etc.
- While blending thick pastes such as purees, sandwich spreads etc., fill the jar only to 1/3rd of its capacity. Add liquid or water to prevent the paste from becoming too thick to overload the motor.

USAGES OF THE DRY GRINDING JAR

THE DRY GRINDING JAR has a fixed blade. It is suitable for grinding of • All types of spices • Raw rice • Sugar • Dried or fried dal • Roasted coffee beans • Dried & pounded turmeric etc.

TIPS WHILE DRY GRINDING

- For all dry grinding, ensure that the ingredients are dry or fried or roasted in the oven or sun dried.
- Avoid over grinding. It makes the rice powder sticky. It also makes sugar or salt melt and stick to the blades which damages the machine.
- While dry grinding, the jar may heat up because of friction. It has nothing to do with motor.
- For extra fine grinding, sieve the ground substance through a fine sieve to the consistency required. The left over can be put in the grinder, reground and sieved again.
- Hard substances like turmeric should be well pounded before being put in the jar for grinding.
- For best results, raw meat should be kept in refrigerator for half an hour before processing.

USAGES OF CHUTNEY GRINDING JAR

THE CHUTNEY GRINDING JAR has a fixed blade. It is suitable for • Wet chutney • Garlic & ginger paste • Poppy seeds (Khus Khus) • Grating fresh / dry coconut • Small quantity dry grinding.

TIPS WHILE USING CHUTNEY GRINDING JAR

- While grating fresh / dry coconut for coconut chutney, cut the pieces in such a way that their length is between 1.5 inches and 2 inches and breadth is 1/4th inch.
- Avoid over grating of copra as it makes the grated copra soggy due to the oil extraction.
- While grinding ginger & garlic paste, scrape the ginger skin and cut into small pieces. Even the garlic skin has to be peeled off for a fine paste. Little water may be added to get a smooth paste.

PRECAUTIONS

- Always use 3 pin plug for connecting the electrical supply.
- After using, the switch must be turned off and electric supply disconnected by gripping the plug and pulling it from the electric outlet (never pulling the cord).
- Do not let cord hang over the edges of tables or counter or touch hot surfaces.
- To protect against electrical hazards, do not immerse motor unit or cord plug in water or other liquids. Never use outdoors or on wet surfaces.
- Keep away from the moving parts. Do not insert finger, knife etc. in jar while in operation.
- Do not remove or replace any attachment or attachment cover when the motor is on.
- Switch off the motor, if it stalls or smoke emanates from the motor.
- Blades are sharp, handle carefully while fixing, removing or cleaning them.
- Keep Machine away from direct heat or sun. Never wash the parts in hot water.
- Do not run the machine unless jar is in position. Covers and lids should be firmly placed too.
- Do not run the motor for more than 90 minutes continuously.

CARE AND MAINTENANCE

- Before first use or after long unuse, check to see if shaft of the jar rotates smoothly.
- Always place the jars onto the motor unit properly in order to avoid vibration and mismatching of the jar's gear with the driving gear of the motor unit.
- Always cool the hot ingredients before pouring into the jar.
- The air ventilation holes at the bottom of the motor unit may get blocked if the machine is used on any thin plastic sheet, cloth or paper etc., as they get sucked up, blocking the ventilation holes and causing excessive heating up of the motor.
- Insert spatula (only when the motor is switched off) in the large opening in the centre of dome to stir the ingredients between operations instead of opening the entire dome.
- The motor operates at optimum efficiency at the specified voltage only. Wide voltage fluctuations during operation might affect quality of grinding. If your area faces such periodic fluctuations and if a voltage stabilizer is not available, operate machine during steadier voltage stretches.

SPECIFICATIONS*

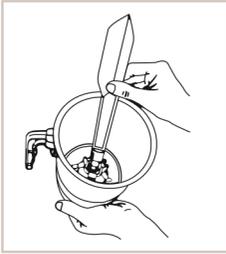
Model Type	: SUJATA DYNAMIX		
Motor	: Heavy duty, universal type 900 Watts with double ball bearing.		
Power Supply	: 230 to 240 Volts, AC 50 - 60 Hz.		
Power Consumption	: 900 Watts on maximum load.		
Rating	: 90 minutes.		
Speed Control	: 3 Speed with Rotary action switch. : Whipper button for momentary motion.		
Motor Speed	: No load speed maximum approx. 22000 R.P.M.		
Protection	: Class I double insulated.		
Flex Cord	: P.V.C. approx. 2.15 meters usable with 5 Amp. 3 pin plug.		
Net Weight with Carton	: 6.0 Kg. approx.		
Dimensions (in Cms.)	: 49 x 22.50 x 35.50 L x W x H		
Capacity of Jars	Blender	Dry Grinder	Chutney Grinder
	1500 ml.	1000 ml.	400 ml.

Processing capacity varies for different materials.

* Due to continuous upgradation in quality, design and specifications can be changed at any time without notice.



ब्लेंडर को कैसे फिट करें



झाई ग्राइंडिंग ब्लेंडर को जार के भीतर स्थित शाफ्ट पर लगाएं। एक हाथ से जार के नीचे लगे रबर कपलर को पकड़ें और ब्लेंडर को स्पैचुला पर बने स्पेनर की मदद से घड़ी की सुई की उल्टी दिशा में घुमाएं जब तक की यह पूरी तरह कस न जाए।

यही प्रक्रिया वेजिटेबल ग्रेटिंग, मीट मिंसींग ब्लेंडर, वेट ग्राइंडिंग ब्लेंडर और क्विपिंग ब्लेंडर लगाने के लिए दोहराएं।

जार को कैसे फिट करें



ब्लेंडर फिट करने के बाद जार में पिसाई/मिक्स करने वाली सामग्री डालें, जार पर ढक्कन लगाएं, जार मोटर यूनिट पर रखें, ध्यान रखें कि जार के लॉक होल्डर के खांचे में ठीक से खिसक कर फंस जाए।



जार को सीधी दिशा में घुमाएं जब तक कि यह ठीक से कस न जाए। यही तरीका दूसरे जार को लगाने में प्रयोग करें।

कैसे चलाएँ

स्पीड नॉब को 'OFF' स्थिति पर रखें। जरूरत वाला जार (खाद्य पदार्थ से भरा) मोटर यूनिट पर रखें। सुजाता डायनामिक्स का प्लग पावर सॉकेट में लगाएं। स्पीड नॉब को उपयुक्त रफ्तार के लिए घुमाएं।

फेंटने और ब्लेंड करने के लिए 'LOW' स्पीड ही उचित है 'MED' स्पीड मिक्सिंग और शोरबे के लिए काफी है। **सूखी व गीली पिसाई के लिए हमेशा 'HIGH' स्पीड पर सीधे ही जाएं न कि धीरे - धीरे 'LOW' और फिर 'HIGH' पर।**

ब्लेंडिंग, लिक्विडायजिंग या क्विपिंग करने के लिए स्पीड नॉब को 'OFF' पर रखे रखे ही 'WHIP' बटन दबायें। जब तक यह दबा रहेगा, तब तक मोटर चलती रहेगी।

इस्तेमाल के बाद सफाई

जार कैसे साफ करें

इस्तेमाल के समय खाद्य पदार्थ, ब्लेंडर और शाफ्ट के बीच में जमा हो जाते हैं, जो जार की कार्य क्षमता को नुकसान पहुंचाते हैं। यह सम्भावना निम्नलिखित विधि द्वारा सफाई करके अत्यधिक कम की जा सकती है।

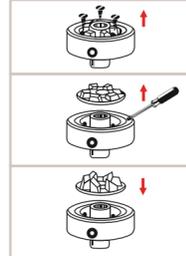
जार में थोड़ा गर्म पानी एवं डिटरजेंट पाउडर डालकर 10-15 सेकन्ड के लिए मोटर पर चलाएं। इससे ब्लेंडर के नीचे जमा खाद्य पदार्थ निकल जाएगा। इसके बाद जार को साफ पानी से धोकर अच्छी प्रकार सुखा लें। इससे जार के अन्दर की गन्ध भी निकल जाएगी। **इस्तेमाल के तुरन्त बाद सफाई करना सबसे आसान होता है।**

मोटर यूनिट कैसे साफ करें

बिजली के सॉकेट से प्लग निकाल लें। मोटर यूनिट एक निचुड़े हुए गीले कपड़े से साफ करें। थिनर, पेट्रोल या किसी अन्य ऑरगेनिक तत्व का प्रयोग सफाई के लिए नहीं करें। **मोटर यूनिट को पानी में कदापि न डुबोएं।**

झाई ग्राइंडिंग गियर कैसे बदलें

यदि जार हटाने या लगाने से पहले मोटर के पूरी तरह रुकने (स्थिर होने) का ध्यान रखा जाए तो झाई ग्राइंडिंग गियर कभी भी खराब नहीं होंगे। लापरवाही की वजह से झाई ग्राइंडिंग गियर यदि कट फट जाए तो इसे घर पर ही बदला जा सकता है। **झाई ग्राइंडिंग गियर के दातों व पंच** का सेट सर्विस सेंटर से खरीदा जा सकता है।



झाई ग्राइंडिंग गियर के दातों के बीच लगे तीन पंच ढीले करके खोल दें।

पंचकस वहां स्थित दोनों खांचों में फसाकर खराब दांते झाई ग्राइंडिंग बेस से बाहर निकाल लें।

झाई ग्राइंडिंग बेस की ऊपरी सतह सूखे कपड़े से साफ कर लें। दांतों का नया सेट लगा दें। पुराने या नये सेट वाले पंच ही इस्तेमाल करें। किसी अन्य आकार के पंच यूनिट को नुकसान पहुंचा सकते हैं।

वेट ग्राइंडिंग / ब्लेंडर जार का इस्तेमाल

वेट ग्राइंडिंग / ब्लेंडर जार में डोम के आकार का ढक्कन है जिस पर लगाया या हटाया जा सकने वाला कैप है इस कैप को हटा कर, जार के अन्दर की सामग्री की जांच की जा सकती है और जरूरत पड़ने पर बिना डोम हटाए पानी आदि डाल सकते हैं। डोम को जार से तीनों लॉक के साथ अच्छी तरह लगाया जा सकता है।

वेट ग्राइंडिंग / ब्लेंडर जार इडली, वडा, डोसा इत्यादि की पिट्टी • साम्ब्र मसाला • मिल्क / फ्रूट शेक, कोल्ड कॉफी, लस्सी, बटर मिल्क • कोकोनट मिल्क, चटनी • अदरक और लहसुन पेस्ट • चटनी, जैम • सैंडविच स्प्रेडर, पीनट बटर इत्यादि • ब्लेंडिंग जूस, मॉकटेल, सूप इत्यादि • टमाटर पिसूरी • अण्डा फेंटने • ग्रेटिंग के लिए उपयोगी है।

गीली पिसाई करते समय सुझाव

- इडली डोसे की पिट्टी पीसने से पहले चावल को 6-8 घंटे पानी में भिगो लें।
- कमी कमी गाढ़े वेट ग्राइंडिंग (गीली पिसाई) में पेस्ट के भीतर हवा के बुलबुले बन जाते हैं और ब्लेंडर खाली घूमते रहते हैं तथा शोर होता है जब भी ऐसा हो मोटर को तुरन्त रोक दें। पेस्ट को स्पैचुला से हिलाएं और मोटर फिर से चलाएं। यदि आवश्यकता हो तो थोड़ा पानी डालें।
- मोटर को ओवरलोड होने से बचाएं, लोड करने व चालू करने के बाद यदि मोटर न चले या फिर बहुत धीमी रफ्तार पर चले तो देखें कि कहीं जार में डाली गई सामग्री जरूरत से ज्यादा तो नहीं है, यदि ऐसा हो तो उसे कम करें और फिर चलाएं।
- दाल या चावल की पिट्टी पीसते समय जार को आधे से ज्यादा न भरें।

ब्लेंडिंग / लिक्विडायजिंग करते समय सुझाव

- लस्सी, मिल्क शेक इत्यादि बनाते समय जार को ¾ से ज्यादा न भरें।
- टमाटर की पिसूरी या सैंडविच के लिए पेस्ट बनाते समय जार को 1/3rd से ज्यादा न भरें। अत्यधिक गाढ़ा पेस्ट मोटर को ओवरलोड कर देता है अतः उसे पतला करने के लिए कोई तरल पदार्थ (पानी) आवश्यकतानुसार मिलाएं।

झाई ग्राइंडिंग जार का इस्तेमाल

झाई ग्राइंडिंग जार में ब्लेंडर कसे होते हैं। यह • सब प्रकार के मसालों • कच्चा चावल • चीनी • सूखी या तली दालें • भुने हुए कॉफी बीन्स • सूखी व तोड़ी गई हल्दी इत्यादि पीसने के लिए उपयोगी है।

सूखी पिसाई के लिए सुझाव

- बेहतर झाई ग्राइंडिंग के लिए सामग्री को भली प्रकार सुखा लें।
- आवश्यकता से अधिक पिसाई करने से चावल, नमक या चीनी पिघल कर ब्लेंडर से चिपक जाते हैं जो कि मशीन को नुकसान पहुंचाते हैं।
- झाई ग्राइंडिंग में घर्षण से जार गर्म हो सकता है इसका मोटर से कोई सम्बन्ध नहीं है।
- ज्यादा महीन पिसाई के लिए पिसी सामग्री नायलॉन की छलनी से छान लें ताकि आवश्यकतानुसार महीन सामग्री मिल जाए, बची सामग्री फिर से ग्राइंडर में डालकर पीसें एवं फिर से छान लें।
- हल्दी जैसी सख्त चीजों की पिसाई से पहले उसे अच्छी तरह तोड़ लें तो बेहतर है।
- बेहतर परिणामों के लिए कच्चा मीट कम से कम आधे घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रखा होना चाहिए।



For wet grinding like batter for idli, vada, dosa etc., use Blender / Wet Grinding Jar



चटनी जार का इस्तेमाल

चटनी जार में ब्लेंडर कसे होते हैं। यह • चटनी • अदरक तथा लहसुन पेस्ट • खस — खस बीज • ताजा या सूखे नारियल की ग्रेटिंग • कम मात्रा में सूखी पिसाई इत्यादि के लिए उपयोगी है।

चटनी पिसाई के लिए सुझाव

- सूखे नारियल को पीसते समय एवं नारियल चटनी बनाते समय नारियल के 1½" - 2" लम्बे व ¼" चौड़े टुकड़े डालें।
- सूखे नारियल को ज्यादा देर तक जार में न चलाएं। ऐसा करने से तेल निकल जाएगा।
- अदरक व लहसुन चटनी बनाने से पहले उन्हें भली प्रकार से छील लें। अदरक के छोटे टुकड़े कर लें। महीन चटनी के लिए थोड़ा पानी डाला जा सकता है।

सावधानियां

- मोटर लाइन से जोड़ने के लिए हमेशा 3 — पिन प्लग ही इस्तेमाल करें।
- सफाई करते समय या जब इस्तेमाल न कर रहें हों तो मशीन का प्लग निकाल दें।
- मेन्स कोर्ड को मेज या काउंटर के बाहर न लटकाएं और न ही किसी गर्म सतह से छूने दें।
- बिजली के खतरों से बचने के लिए मोटर यूनिट या कोर्ड प्लग को पानी में या किसी तरल पदार्थ में न डालें। घर से बाहर या नम सतहों पर न चलायें।
- घूमने वाले हिस्सों या पुर्जों को न छूएं। चालू स्थिति में उंगली / चाकू या स्पैचुला जार में न डालें।
- मोटर चलते हुए कोई भी जार / ढक्कन न तो लगायें और न ही हटायें या बदलें।
- अगर मोटर चलते — चलते रुक जाती है या धुआं आता है तो इसे तुरन्त बंद कर दें।
- ब्लेंडर तौखे होते हैं। लगाते, निकालते या साफ करते समय सावधानी बरतें।
- मशीन के हिस्से गर्म पानी में न धोयें।
- जब तक जार ठीक प्रकार से न बैठे, मोटर न चलायें। डोम व ढक्कन भी ठीक प्रकार लगे होने चाहियें।
- मोटर को एक बार में 90 मिनट से अधिक न चलाएं।

बेहतर कार्य के सुझाव

- पहली बार और बहुत दिन बाद इस्तेमाल करने से पहले, देख लें कि जार की शाफ्ट आसानी से घूम रही है।
- किसी भी जार को मोटर यूनिट पर ठीक से बैठायें। अन्यथा कम्पन होता है और जार — कपलर के दांते मोटर यूनिट — कपलर के दांतों में नहीं बैठते जिससे वे शीघ्र ही खराब हो जाते हैं।
- गर्म पदार्थों को मिक्सर में डालने से पहले हमेशा ठण्डा कर लें।
- यदि मोटर यूनिट को पतली प्लास्टिक शीट, कपड़े या कागज पर रख कर चलाया जाए तो मोटर के नीचे बने एयर वेन्टिलेशन के सुराख बन्द हो सकते हैं क्योंकि यह शीट ऊपर खिंच जाती है। ऐसी स्थिति में सुराख बन्द हो जाते हैं और जिसकी वजह से मोटर ज्यादा गर्म हो जाती है, ऐसी स्थिति में मोटर न चलाएं।
- ब्लेंडर जार के भीतर की सामग्री को हिलाने के लिए सदैव स्पैचुला का प्रयोग करें किन्तु ऐसा करते समय मोटर रुकी होनी चाहिए।
- बेहतरीन कार्य के लिए मोटर को सही वोल्टेज सप्लाई जरूरी है। वोल्टेज में उतार चढ़ाव से पिसाई में फर्क पड़ता है। यदि वोल्टेज में उतार चढ़ाव ज्यादा है और वोल्टेज स्टेबलाईजिंग उपलब्ध नहीं है तो मोटर को स्थिर एवं सही वोल्टेज के समय ही चलाएं।

TWO YEAR WARRANTY

WARRANTY IS NOT VALID IF THIS PRODUCT IS USED FOR COMMERCIAL PURPOSE

SUJATA[®] DYNAMIX

is warranted against manufacturing defects for a period of TWO YEARS from the date of purchase. Within this period any defective unit will be repaired or replaced at manufacturer's option free of cost subject to the unit being delivered to our authorized service centre at customer's cost.

The warranty does not cover wear and tear of plastic/rubber components and bush/ball bearings etc. and damages resulting from commercial use, accident, mishandling or negligence on the part of the customer or non-compliance of the instructions in the operating manual or if the mechanism is tampered with by the customer or any unauthorized person other than our service personnel.

The warranty card duly stamped and signed by the dealer accompanied with the cash memo should be produced to the authorized service centre, otherwise the warranty will be treated invalid. Liability for consequential damages or loss is neither accepted nor implied under the warranty.

SUJATA[®] DYNAMIX

Sr. No. _____ Checked by _____

Cash Memo No. _____ Date _____

Customer's name & Address _____

Signature of the Dealer _____

RUBBER STAMP OF THE DEALER

DYNAMIX - 2 yr.

28032