

Master standard Dyna Speed Control

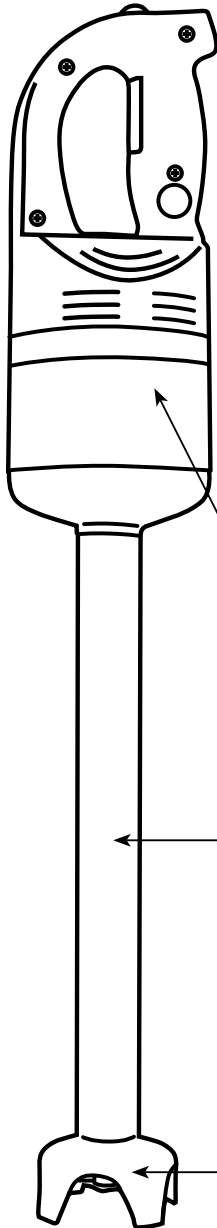


- **Notice d'utilisation et d'entretien**
- **User Guide**
- **Bedienungs und Wartungsanleitung**
- **Istruzioni d'uso e manutenzione**
- **Instrucciones de utilización y mantenimiento**

***Speed
Control***

Dynamic

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



Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 460 W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 3.000 trs/mn / 9.000 trs/mn - 3.000 RPM / 9.000 RPM
- Longueur du tube / Tube length / Rohrlänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo : 420 mm - 17"
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total : 770 mm - 30.3"
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 6,7 Kg / 8,4 Lbs
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruido : 70 dBA
- Moteur équipé d'une sécurité thermique

Moteur
Motorblock
Motor
Motore
Motor

Pied mixer
Tube de plongée en acier inox alimentaire
Stainless-steel mixer tube
Mixerfuß, Tauchrohr aus rostfreiem, lebensmittelverträglichem Edelstahl
Piede mixer, Tubo di immersione, in acciaio inox alimentare
Tubo y campana en acero inox

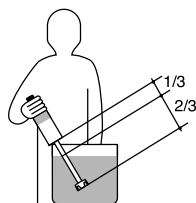
Cloche en acier inox alimentaire
Stainless-steel blade protector
Schutzglocke
Campana in acciaio inox
Campana de protección



Utilisation / Operating / Inbetriebnahme / Utilizzo / Utilización :

Équipé de la nouvelle technologie Dynamic en matière de Mixeur, le dispositif de régulation de la vitesse "Dyna Speed Control" vous permet de réussir vos préparations même les plus délicates. Avec son unique couteau, il a été étudié pour travailler dans des récipients jusqu'à 100 litres.

- **Attention : ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient.** Après utilisation débrancher la prise de 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 le croquis ci-dessous (au 2/3 du tube de plongée).



Mise en marche :

- Brancher l'appareil
- Appuyer sur le bouton de sécurité BS, puis appuyer sur le levier de commande LC, le Dyna Speed Control se met alors à fonctionner.
- Relâcher le bouton de sécurité BS.
- Pour arrêter l'appareil, relâcher le levier de commande LC.

Attention ce produit comporte une lame en mouvement, faire attention lors de son utilisation, risque de coupure.

Mise en marche en continu :

- Procéder de la même façon
- Tout en maintenant le bouton de commande LC actionné, appuyer

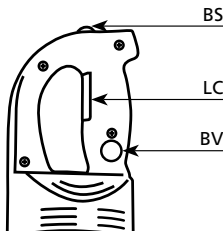
sur le bouton de verrouillage BV.

- Relâcher le bouton de commande LC.
- Relâcher le bouton de verrouillage BV, le mixer fonctionne alors seul.
- Pour arrêter l'appareil, appuyer sur le bouton de commande LC.
- En cas d'immersion accidentelle du bloc moteur, attention au danger d'électrocution, débrancher impérativement la prise de courant de l'appareil.

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.

- En cas de surchauffe, la protection thermique peut arrêter votre appareil, vous devez attendre quelques instants avant sa remise en marche.



- Cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires pour tout autre utilisation, nous consulter.

- **Caution : never have the Dynamic Dyna Speed Control function without being submersed in liquid.** After using it, unplug the

machine. With its unique cutter blade, it will liquify most of your preparations. It has been designed to work in containers holding up to 100 litres (25 gallons).

Be aware that this product has a moving blade. Be careful when you use it, you may cut yourself.

Operate :

- For maximum efficiency we suggest to hold the mixer in an oblique position without placing the blade protector on the bottom of the cooking-pot. (as shown by the sketch below : 2/3 of the tube).
- Connect the plug of the Dynamic Dyna Speed Control.

Regular use :

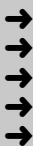
- Hold the mixer in your hand and push the safety button BS and hold it, then push the control button LC.
- The mixer is now operational.
- To stop the Dyna Speed Control release the control button LC.

Continuous use :

- Proceed the same way, but while holding the control button LC, press the locking switch button BV.
- To stop the Dyna Speed Control release the control button LC.
- In case of an accidental immersion of the motor, beware of an electrocution danger : disconnect IMMEDIATELY the plug of the machine.
- In case of overheating, the thermal protection may stop your machine. Please wait for a while before starting it again.

In case of an accidental immersion of the motor, be careful of any electrocution shock : immediately unplug the machine.

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



Sécurité / Utilisation et mise en marche Safety / Operating the mixer Sicherheit / Inbetriebnahme Sicurezza / Utilizzo e messa in marcia Instrucciones de seguridad / Utilización y puesta en marcha

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.

- Mit dem einzigartigen titanbeschichteten Messer, können Sie eine Vielzahl von Vorbereitungen realisieren. Das Modell Dyna Speed Control wurde zur Verarbeitung von Mengen bis 100 Liter konstruiert.
- Achtung : Den Dynamic Mixer Dyna Speed Control niemals freilaufend betätigen und immer nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

Dieses Gerät funktioniert mit einem Messer, bitte Vorsicht bei der Benutzung!

Den Netz-stecker des Mixers einstecken und das Gerät wie auf der folgenden Skizze festhalten. Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, die Schutzglocke nicht auf den Behälterboden aufzusetzen (siehe Skizze) :

- Stecken Sie den Stecker des Dyna Speed Control in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Mixstab bis max. 2/3 in die zu verarbeitende Masse ein und drücken Sie auf den Sicherheitschalter BS Gleichzeitig drücken Sie den Schalter LC.

Dieses Gerät darf nicht von Personen bedient werden, die unter einer körperlichen und/ oder geistigen Beeinträchtigung(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.

- Wenn das Gerät läuft können Sie den Schalter BS loslassen.
- Das Gerät arbeitet selbstständig wenn Sie nun den Schalter BV drücken.
- Zum Abschalten drücken Sie einfach wieder auf den Schalter LC.
- Sollte der Motorblock in den Kessel fallen, ziehen Sie sofort und zuerst den Netzstecker !
- Der Dyna Speed Control wurde zur Herstellung und Verarbeitung von Lebensmittel gebaut.

Funzionamento :

Con il suo coltello unico è adatto per la maggior parte della preparazione. E' stato studiato per lavorare in pentole fino a 100 litri.

Attenzione : Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic Dyna Speed Control a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido.

Attenzione questo prodotto presenta una lama in movimento, fare attenzione durante l'utilizzo, rischio di taglio.

Dopo l'uso di-inserire la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Per ottenere la massima efficacia dal Vostro apparecchio, tenerlo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come illustrato a pagina 3 (a circa 2/3 del tubo di immersione).

Messa in marcia :

- Inserire la spina del Dynamic Dyna Speed Control.
- Premere sul pulsante di comando LC e mantenere premuto il pulsante di sicurezza BS, l'apparecchio Dyna Speed Control è ora in funzione.
- Rilasciare il pulsante di sicurezza BS.
- Per fermare l'apparecchio rilasciare il pulsante di comando LC.
- In caso di immersione accidentale del blocco motore, attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

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 deve essere utilizzato unicamente per le preparazioni alimentari. Per ogni altro utilizzo, si consiglia di consultare la fabbrica.

Messa in marcia in continuo :

- Procedere come sopra descritto
- Mantenendo in azione il pulsante di comando LC, premere sul pulsante di bloccaggio BV.
- Rilasciare prima il pulsante LC e poi il pulsante di bloccaggio BV. Il mixer funziona da solo.
- Per fermare l'apparecchio, premere sul pulsante di comando LC.
- In caso di immersione accidentale del blocco motore, attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.
- A seguito di surriscaldamento, la protezione termica può fermare il vostro apparecchio. Attendere qualche minuto prima di utilizzarlo nuovamente.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente per le preparazioni alimentari. Per ogni altro utilizzo, si consiglia di consultare la fabbrica.

Utilización y puesta en marcha :

- Con su única cuchilla, realiza la mayor parte de las preparaciones. Fue estudiado para funcionar en ollas de hasta 100 litros.



Funcionamiento :

- No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia. Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición oblicua sin posar la campana de protección en el fondo de la olla según dibujo a continuación (altura de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo).
- Enchufar el Dynamic Dyna Speed Control.
- Pulsar la tecla de seguridad BS y pulsar la tecla de mando LC, el Dyna Speed Control funciona, puede dejar de pulsar la tecla de seguridad.
- Si desea hacer funcionar su aparato solo, ponerlo en marcha y pulsar la tecla de bloqueo BV, el Dyna Speed Control funciona solo.
- Para parar el Dyna Speed Control, dejar de pulsar la tecla de mando.

Cuidado al utilizar este producto porque comporta una cuchilla en movimiento, riesgos de cortes.

- En caso de inmersión accidental del bloque motor, ES IMPRESCINDIBLE desenchufar inmediatamente el cable eléctrico del aparato. para evitar todo riesgo de electrocución.
- En caso de sobre calentamiento, la protección termica se pone en marcha y puede parar su aparato. Espere un tiempo antes de ponerlo de nuevo en marcha.

Cuidado : En caso de inmersión accidental del bloque motor, desenchufar inmediatamente el cable eléctrico para evitar todo riesgo de electrocución.

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.

Sobretudo 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.

Préparation :

• Il permet de réaliser directement dans les marmites d'excellents potages veloutés, mais aussi : Soupes de poissons, panades, brunoises, épinards, salades et choux hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaise, brandades de morue etc...

- Pour les crêches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, purée de carottes coulis, etc...

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. **Débrancher impérativement la prise du Dyna Speed Control.**

- Nettoyage du pied à l'eau claire, si nécessaire produit vaisselle.

Attention : lors du nettoyage du pied mixeur équipé de son couteau, faire attention risque de coupures.

- Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.
- Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.

Maintenance :

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- Le bon état du cordon d'alimentation.
- L'étanchéité du tube de plongée.
- L'affûtage du couteau.

Preparation :

• Allows you to blend, purée, mix, & emulsify directly in the cooking pot. Essential for the preparation of soups, salad dressings, gravy, sauces, mayonnaise, refried beans, batters, and many other products. Ideal for pureeing many types of cooked vegetables or similar products. Often used in manufacturing facilities.

- For healthcare institutions : vegetable Purées such as tomato, celery, carrot, etc.
- It can also be used in other industries. Please contact factory before.

Maintenance :

- **NEVER** clean this machine with a water jet spray.

• **NEVER** immerse the motor block into any liquid. The tube with the blade protector should be immersed in water and leave it run for several seconds in order to clean the inside of the blade protector.

Be careful : risk of cuts when cleaning the mixer attachment equipped with the blade.

- Clean the exterior of the tube and the blade protector by running it under tap water.
- This machine must not be used outdoors.

It is highly recommended to verify periodically :

- The condition of the power cord.
- In case of leaks in the foot assembly.

- Préparation / Entretien / Maintenance
- Preparation / Maintenance
- Anwendungsbeispiele / Wartung / Reinigung
- Preparazioni / Manutenzione e Pulizia
- Preparación / Mantenimiento

• Condition of the blade. Make sure blades are not chipped or bent.

Anwendungsbeispiele :

• Das Rührgerät ermöglicht ein gleichmäßiges Zerkleinern und Vermischen von excellenten, sämigen Suppen in einem Behälter oder Kessel.

• Ebenfalls können Sie Fischsuppen, Brei, feingehacktes Gemüse, Spinatgerichte, Kohlgerichte, Crepes-sowie andere leichte Teige, Saucen, Mayonnaise uvm. zubereiten.

• Das Gerät kann ebenfalls in verschiedenen anderen Industriezweigen angewendet werden. Parfümerien, Färbereien, Keramikbetriebe, Labore, Fleischereien uvm. Hier bitten wir um Ihre Anfrage.

Wartung / Reinigung :

• Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.

• Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen. Tauchen Sie zur Reinigung das Rohr mit der Glocke in einen Behälter mit klarem Wasser und schalten Sie das Gerät für 3 Sekunden ein, um das Innere der Glocke zu reinigen. Ziehen Sie nun den Netzstecker Ihres Dyna Speed Control !

Vorsicht: bitte den Mixstab mit Messer sehr vorsichtig reinigen um Verletzungen zu vermeiden!

• Reinigen Sie nun die Außenseite der Glocke und des Tauchrohres unter dem Wasserhahn. 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

Preparazioni :

• Ottimi risultati nel settore della gelateria dove l'apparecchio può essere utilizzato per tritare e sminuzzare la frutta fino ad ottenere in brevissimo tempo una crema omogenea. Inoltre permette di miscelare qualsiasi tipo di prodotto con gli aromi e le basi per il gelato, sciogliendo ed emulsionando contemporaneamente gli zuccheri ed i grassi.

• Permette di tritare e mescolare direttamente nelle pentole eccellenti creme di verdure e minestrone, ma anche: zuppe di pesce, pancotto verdure tagliate a dadini e stufate con burro, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crêpes, salse, maionese, ecc.

• Può ugualmente rendere grandi servizi in certe industrie: profumerie, fonderie, tintore, ceramiche, laboratori, salumifici, ecc.

Manutenzione e Pulizia :

• **NON PULIRE MAI** l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.

• **NON PULIRE MAI** il blocco motore nel liquido. Per pulire l'interno della campana dell'apparecchio, farlo funzionare con il tubo di immersione in acqua calda e pulita per alcuni secondi. Staccare la spina dalla presa di corrente.

Attenzione: per la pulizia del piede mixer, far attenzione al rischio di tagliarsi con il coltello.

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 eseguire una verifica periodica di quanto segue :
• Il buono stato del cavo di alimen-

tazione.

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

Preparación :

• Permite tritar y mezclar directamente en las ollas, excelentes potages pero también sopa de pescado, sopas de pan, espinaca, ensaladas y col triturados, base para crepes, salsas y mayonesas, etc.

• Para las guarderías y para cocina de regimen : pure de verduras finamente pulverizada, papillas, pure de zanahorias, papillas de frutas etc...

• Puede también ser muy útil en ciertas industrias, perfumerías, fundición, tintorerías, cerámica, laboratorios, fábricas de cuerdas de tripa, etc.

Mantenimiento :

• **NO LIMPIAR** nunca con chorro de agua.

• **NO SUMERGIR** el bloque motor en ningún líquido.

• Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos. **Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico de aparato.** Limpiar del pie con agua clara y si necesario con detergente.

Cuidado : Al limpiar el tubo triturador con su cuchilla, cuidar no hacerse daños (cortes).

Limpiar de la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.

- Se aconseja comprobar periódicamente :
- el buen estado del cable de alimentación.
- la fuga de líquidos del tubo.
- el filo de la cuchilla.

Déclaration de conformité - Service après - vente et garanties
Certificate of conformity - Customer Service and warranty
Konformitätsbescheinigung CE - Kundendienst und Garantie
Dichiarazione di conformità - Servizio assistenza e garanzia
Declaración de conformidad - Servicio, postventa y garantía



Attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail :

Attestons que l'appareil Dyna Speed Control Dynamic est conforme aux exigences de la directive 89/392/CEE et aux normes suivantes : EN 60204-1 / EN 1672-2 / PREN 12853 / NF U 60010, attestons que cet appareil est conforme aux normes de compatibilité électro-magnétique (CEM). EN 55104 Certificat délivré par société EMITECH.

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 Baekeland - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
France - Cedex

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.

5859 Chemin Saint-François

Saint-Laurent - Québec H4S-1B6

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'oeuvre.

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 - Cedex

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

Conformity statement for health and security :

This machine is in accordance with CE standards : 89/392/CEE, and EN 60204-1 / EN 1672-2 / PREN 12853 / NF U 60010. CEM EN 55104.

Customer service, 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.

4834 Mendenhall Road -

Memphis, TN 38141

Toll free phone : 1-800-267-7794

Toll free fax : 1-877- 668-6623

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 one year from day of original shipment, covering all 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.

Konformitätsbescheinigung

CE: Hiermit bescheinigen wir das der Mixer von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht : 89/392/CEE, und EN 60204-1 / EN 1672-2 / PREN 12853 / NF U 60010. CEM : EN 55104. **Kundendienst und Garantie :** Im Falle einer Funktionsstörung des Dyna Speed Control wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an zur Reparatur.

CEM EN 55104. **Kundendienst und Garantie :** Im Falle einer Funktionsstörung des Dyna Speed Control wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an zur Reparatur.

Reparatur.

Dynamic eine starke Marke der Groupe NADIA GmbH

Robert Koch Straße 7

77694 Kehl - Auenheim

Tel. : +49 (0)7851 / 886450

Fax : +49 (0)7851 / 8864532

e-mail : info@dynamicmixer.de

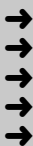
Garantie :

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

Aus-genommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z.B. durch Fall oder Überanspruchung der Geräte, Ebenfalls ausgeschlossen sind Verschleißteile.

Für die Gültigkeit der Garantie muß die Garantiekarte vom

Dyna Speed Control



→ Déclaration de conformité - Service après - vente et garanties
→ Certificate of conformity - Customer service and warranty
→ Konformitätsbescheinigung CE - Kundendienst und Garantie
→ Dichiarazione di conformità - Servizio assistenza e garanzia
→ Declaración de conformidad - Servicio, postventa y garantía

Vekäufer 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 Dyna Speed Control è rispondente alle esigenze essenziali 89/392/CEE, EN 60204-1 / EN 1672-2 / PREN 12853 / NF U 60010. CEM EN 55104.

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.

*Servizio Assistenza Dynamic
Via Sommacampagna, 20/L
37137 VERONA (ITALIA)
Tel. 0039 - 045 - 8647035
Fax. 0039 - 045 - 8626141
www.melcom.it*

Le spese di trasporto dell'apparecchio fino al centro di assistenza

sono a carico dell'utilizzatore.

Atestado de conformidad a las normas de higiene y de seguridad del trabajo :

Certificamos que el aparato Dyna Speed Control Dynamic es conforme a las exigencias esenciales 89/392/CEE, y EN 60204-1 / EN 1672-2 / PREN 12853 / NF U 60010. CEM EN 55104.

Servicio, postventa y garantía :

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

Guerrero Claude

*Polígono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1 - 1
08830 Sant Boi de Llobregat Tel. :
+34 93 662 81 61
Fax : +34 93 662 75 21
e-mail : info@guerreroclaude.com*

Garantía :

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 repuestos y la mano de obra. La garantía incluye el cambio de cualquier repuesto defectuoso pero no cubre : las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente, o no-respeto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones.

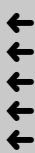
Para ser válido, este vale de garantía tiene que ser :

- 1 - certificado por el vendedor (fecha y sello)**
- 2 - Enciado con el aparato en caso de reparación en garantía.**

Instrucciones para la reparación de su aparato :

En caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte a su vendedor para que pueda aconsejarlo. De

hecho, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino mándenlo su aparato en un bulto muy sólido a la dirección de arriba. 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 anti-parasité. 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. This universal type of motor is fitted with a suppressor. 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 that indicated on the plate 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 entweder durch einen Leistungs-schutzschalter / Sicherung 10 A / 30 mA oder durch einen FI-Schutzschalter 30 mA + Sicherung 10 A abgesichert sein. Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.

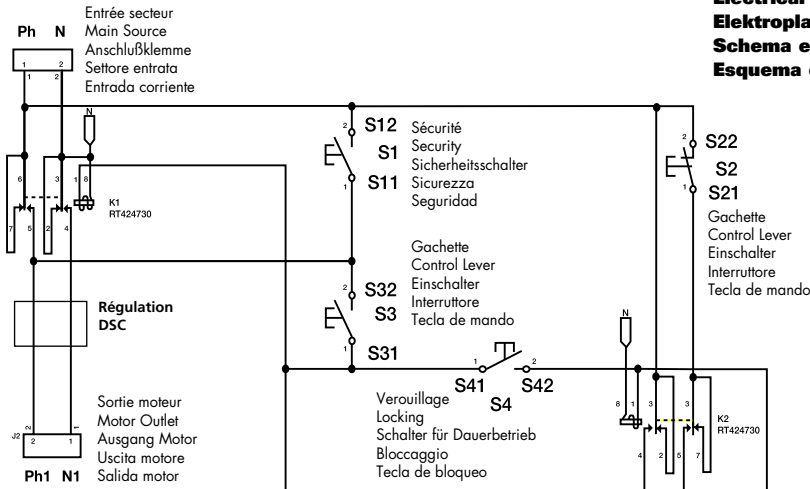
Collegamento elettrico :

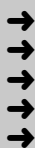
Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra. Il motore di tipo universale è anti-disturbo. L'installazione dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp. Prevedere una presa di corrente 10/16 Amp. monofase normalizzata. Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparechio.

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 esta equipado con un sistema anti-interferencia. Las instalaciones tienen que esta protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A. Prever enchufe 10/16 A monofásico normalo. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

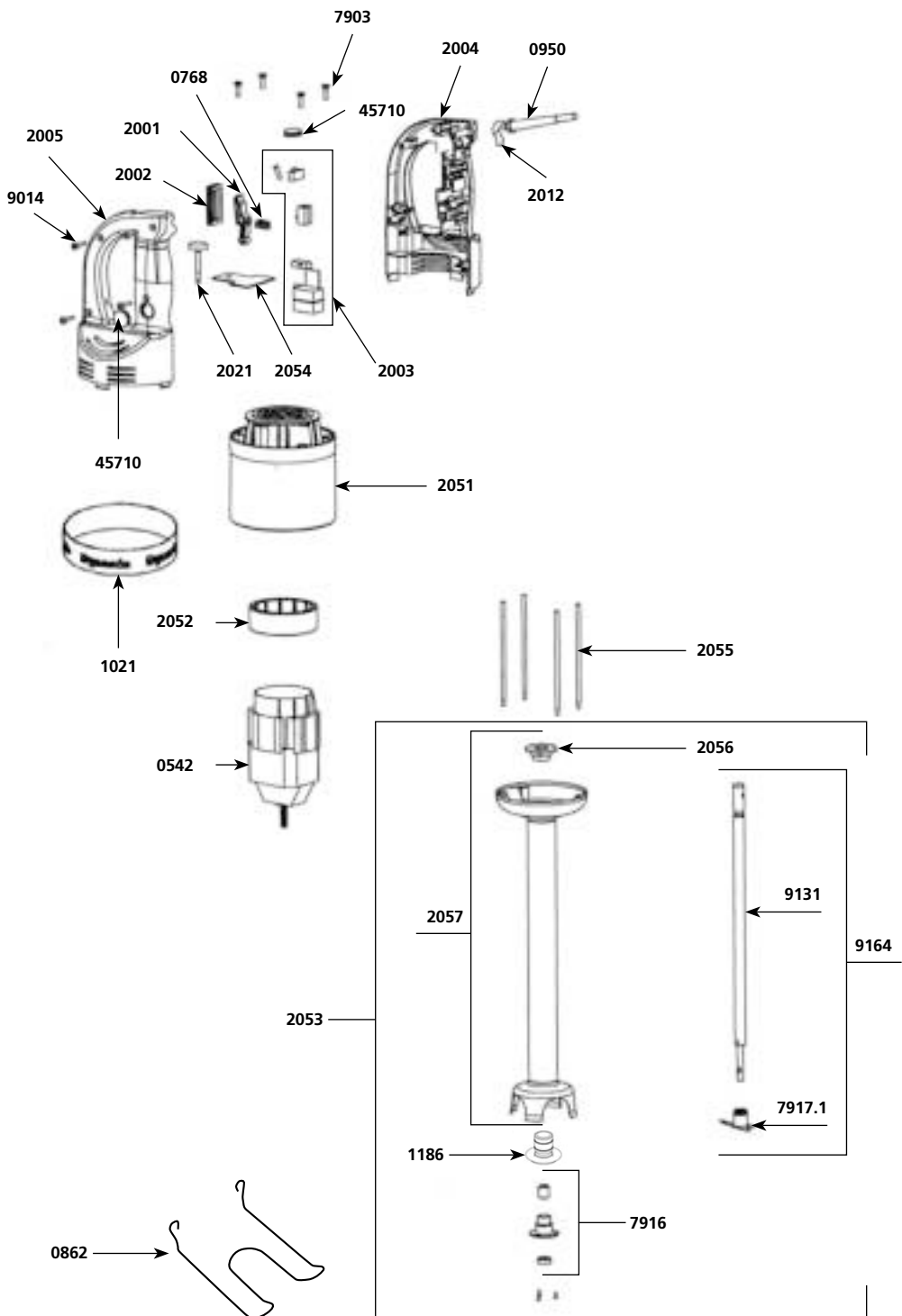
**Shéma électrique
 Electrical diagram
 Elektroplan
 Schema elettrico
 Esquema eléctrico**





Eclaté – Nomenclature **Dyna Speed Control**
 Schematic and parts list **Dyna Speed Control**
 Explosionszeichnung – Stückliste **Dyna Speed Control**
 Descrizione pezzi di ricambio **Dyna Speed Control**
 Esquema – Nomenclatura **Dyna Speed Control**

Moteur 230 V • Motor (230 V) • Masse 230 V • Masa (230 V) • Motore 230 V	0542
Bague d'étanchéité • Waterproof seal • Dichtungsring • Retén de grasa • Anello di tenuta (paraolio)	0607
Ressort de sécurité • Safety button return spring • Sicherheitsfeder • Muelle seguridad • Molla di sicurezza	0768
Support mural • Wall bracket • Wandhalterung • soporte de pared • Supporto murale	0862
Passe-fil • Strain relief • Zugentlastung (230 V) • Pasador cable (230 V) • Gommino passacavo	0950
Etiquette de sécurité • Warning label • Warnhinweis "Warning / Attention" • Etiqueta de seguridad "Cuidado" • Etichetta di sicurezza "Warning"	1017
Bande décor "Dynamic" • Dynamic label • Aufkleber Dynamic • Cinta adhesiva "Dynamic" • Striscia decorata Dynamic	1021
Etiquette identification 230 V • Label w/ serial number (230 V) • Kennzeichnungsetikett (230 V) • Etiqueta de identificación (230 V) • Etichetta d'identificazione V. 230	1089
Support palier + joints • Bearing holder + seals • Rohrdichtung • Soporte palier + juntas • Supporto di livello + allegati	1186
Interrupteur (minirupteur IW2) • Micro switch • Schalter • Interruptor • Microinterruttore IW2	1237
Voyant de mise sous tension (230 V) • Indicator light of power (230 V) • Kontrollschalter (230V) • Piloto (230 V) • Spia di tensione	1241
Lever de commande • Control lever • Bedienungsgriff • Tecla puesta en marcha • Leva di comando	2001
Protection du levier de commande • Safety control lever • Plastikabdeckung für Schalter • Protección tecla puesta en marcha • Gomma protezione leva di comando	2002
Circuit de commande 230 V (+ 4 inter. + condensateur) • Microswitch, interruptors (4) • Steuerung • Schalter 230 V • Circuito de mando 230 V (+ 4 interruptores + condensador) • Circuito di comando	2003
Demi-poignée supérieure • Upper half handle (button side) • Obere Griffhälfte (Druckknöpfe) • Media carcasa superior • Demi-maniglia superiore	2004
Demi-poignée inférieure • Upper half handle (label side) • Untere Griffhälfte • Media carcasa inferior • Demi-maniglia inferiore	2005
Cordon d'alimentation 2 fils + cosses (230 V) • Power cord (230 V) • Netzkabel (230V) >2002 • Cable de alimentación doble hilo 230 V desde 2002 • Cavo di alimentazione V. 230	2012
Cordon UK + cosses • Power cord (UK) • UK Kabel >2002 • Cable de alimentación (UK) desde 2002 • Cavo di alimentazione UK	2012.2
Cordon australien + cosses • Power cord (Australia) • Australisches Kabel >2002 • Cable de alimentación (Australia) desde 2002 • Cavo di alimentazione australiano	2012.3
Molette de variateur • Variable speed knob • Knopf zu Drehzahlregulierung • Moleta del variador • Rotella della velocità	2021
Poignée complète • Complete handle • Kompletter Griff • Empuñadura Completa • Impugnatura completa	2050
Carter supérieur • Upper motor casing • Oberes Gehäuse • Carter superior • Carter superiore	2051
Rondelle silent bloc • Silent bloc washer • Ring silenbloc • Anillo silenbloc • Rondella elastica silent bloc	2052
Pied complet • Complete foot assembly • Fuß Komplet • Pie completo • Piede completo	2053
Circuit de régulation • Regulation circuit board • Steuerung • Circuito de regulación • Circuito di regolazione	2054
Tirants (les 4) - Braces (4) • Zugstangen (4) • Tirantes (4) • Tiranti (set 4 pezzi)	2055
Bague de centrage • Centering ring • Ring • Anillo • Anello di scorrimento	2056
Entretoise avec carter, cloche, vis et bague de centrage • Foot assembly • Fuß mit Dichtung • Pie (carter, campana, cuchilla y tornillos) • Tubo esterno con carter e campana	2057
Vis de tirants (4) • Brace screws (4) • Schrauben für Zugstifte (4 Stück) • Tornillos de los tirantes (los 4) • Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	7903
Palier inf. (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante) • Lower ball bearing assembly • Dichtung mit Gleitlager • Palier inferior (retén de grasa, junta tórica, anillo autolubricante) • Supporto D completo di bronzina, paraolio e O - Ring	7916
Couteau avec vis • Cutter blade w/screw • Messer mit Schraube n° 050100 • Cuchilla con tornillo • Coltello con vite	7917.1
Vis de poignée (4) • Handle screws (4) • Schrauben für Griff (4) • Tornillos de empuñadura (4) • Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)	9014
Arbre de transmission (repère 2 gorges) • Fitted shaft • Welle • Árbol de transmisión • Albero con giunto	9131
Ensemble arbre, palier, couteau • Shaft, lower ball bearing & cutter assembly • Welle, Dichtung und Messer • Conjunto árbol, palier, cuchilla • Insieme albero, bronzina e coltello	9164
Vis de palier pour cloche inox (3) • Lower ball bearing screws (3) • Schraube für Dichtung (f.Edelstahlglocke) • Tornillos de palier para campana acero (3) • Viti portabronzina per campana inox	9902
Bouchon de protection • Safety button • Schutzkappe • Tapón de protección (la unidad) • Gomma di protezione pulsante	45710






Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia



Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel / Gaststätte	Hotel, albergo	Hotel, Posada
Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
Cafétéria	Cafétéria	Cafe	Self service	Cafetería
Pâtisserie	Bakery - Patisserie	Konditorei	Pasticceria	Pastelería
Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Heladería
Hôpital	Hospital	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	Zip code	Postleitzahl	CAP	Código postal
→				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
→				



Cachet du distributeur	Dealer's stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez : > RECYSTEM-PRO au 33 (0) 825 800 600 ou synegdeee@recystempro.com</p> <p>> ou Dynamic au 02 51 63 02 72</p>    <p>Décret 2005/829 du 20/07/2005</p> </div>				

DYNAMIC FRANCE S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon
518 rue Baekeland - BP57 - 85290 Mortagne-sur-Sèvre
TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73
Web site : www.dynamicmixers.com • e-mail : contact@dynamicmixers.com



Offrez-vous les originaux !