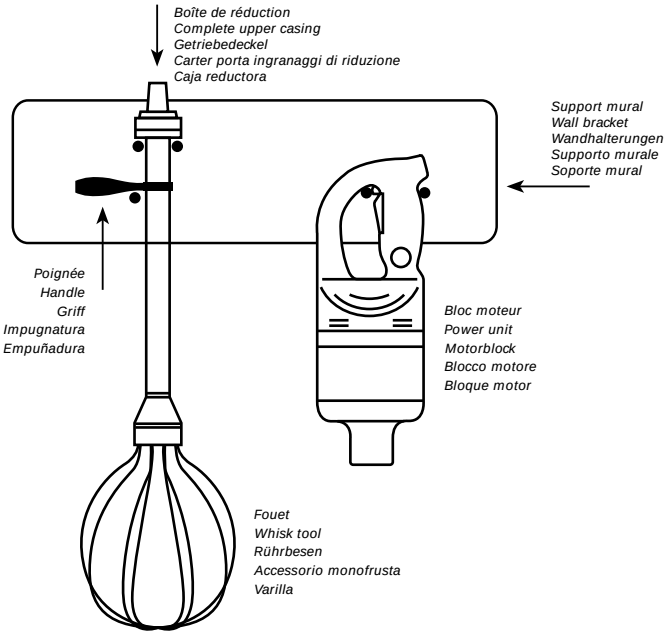
BFM 2000

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

Dynamic

BFM 2000



FM 90
- *Longueur fouets / Whisk length / Gesamtlänge Rührbesen / Lunghezza frusta / Largo batidor : 600 mm - 24"*
- *Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 100-500 trs/mn - 100-500 RPM,*
- *Capacité / Capacity / kapacität / Capacidad / Capacità : 20/200 L*

FM 91
- *Longueur fouets / Whisk length / Gesamtlänge Rührbesen / Lunghezza frusta / Largo batidor : 700 mm - 27"*
- *Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 100-500 trs / mn - 100-500 RPM,*
- *Capacité / Capacity / kapacität / Capacidad / Capacità : 20/200 L*

FM 92
- *Longueur fouets / Whisk length / Gesamtlänge Rührbesen / Lunghezza frusta / Largo batidor : 420 mm - 16,5 inches,*
- *Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 100-500 trs / mn - 100-500 RPM,*
- *Capacité / Capacity / kapacität / Capacidad / Capacità : 20/200 L*

Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripcion :
- *Tension / Electrical tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 Volts,*
- *Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 460 Watts,*
- *Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 2,7 Kg - 6,0 Lbs,*
- *Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento,*
- *Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello acustico / Ruído : 70 dB.*

BFM 2000

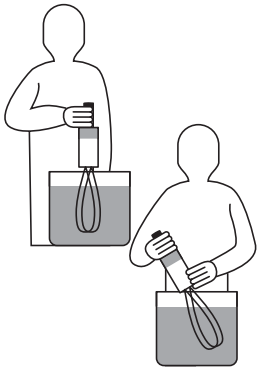
Attention / Warning / Achtung / Attenzione / Cuidado :

- *Ne mettre en marche que lorsque le fouet est immergé.*
- *Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.*
- *Eteindre et débrancher avant de nettoyer l'appareil.*
- *Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur lors de l'utilisation ou du nettoyage.*
- *Pour les versions démontables, débrancher l'appareil pour changer d'accessoire.*

Utilisation / Operating / Inbetriebnahme / Utilizzo / Utilización :

- ***Attention :** ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient. Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.*

***Fouet :** Ces croquis montrent comment se servir du BFM 2000 en fouet pour travailler dans les meilleures conditions.*

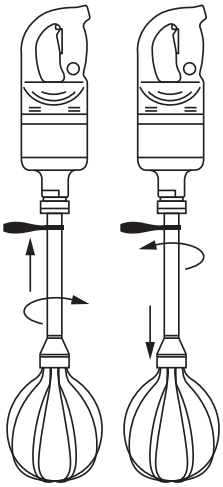


Montage :

La prise non branchée, monter le fouet sur le bloc moteur de façon suivante :

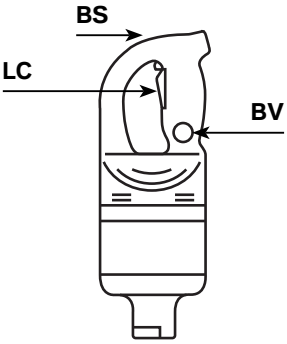
1- Enfoncer le fouet dans son logement.

2- Tourner celui-ci jusqu'au serrage.



3- Pour le démontage, débrancher impérativement la prise du BFM 2000 et procéder aux opérations inverses du montage.

- *Brancher la prise du BFM 2000. Un voyant rouge s'allume lors de la mise sous tension.*
- *Appuyer sur le bouton de sécurité (BS) puis appuyer sur le levier de commande (LC), le BFM 2000 est en marche, vous pouvez relâcher le bouton de sécurité.*
- *Si vous souhaitez que votre appareil fonctionne seul, mettre en marche celui-ci, puis appuyer sur le bouton de verrouillage (BV). Le BFM 2000 fonctionne seul.*
- *Pour arrêter le BFM 2000, appuyer et relâcher le levier de commande.*



En cas d'immersion accidentelle du bloc moteur attention au danger d'électrocution, débrancher impérativement la prise de courant de l'appareil.

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

Caution :

- *Unit to be operated only when attachments are immersed in liquid*
- *Switch off before removing attachments from liquid*
- *Switch off and unplug from electrical source in order to clean your machine*
- *Avoid liquid infiltration through ventilation slots or handle joints when operating or cleaning machine*
- *Make sure your power unit is unplugged every time you wish to change attachments*

***Caution : Never operate your BFM 2000** if attachments are not immersed in liquid. Make sure to unplug from power source once you've finished.*

Whisk tool :
For maximum efficiency, operate the machine at an angle inside the pot. Avoid blade protector or whisks touching the sides or bottom of the pot. Suggested immersion level : 2/3 of the tube (As per drawings below).

Assembly :
In order to install the whisk tool properly, please follow these instructions :

- *Unit must be unplugged,*
- *Insert the upper part of the mixer tool into the bottom slot of the power unit,*
- *Turn clockwise until fully tightened,*
- *To dismantle, unplug the machine and proceed backwards with previous instructions.*

Plug your mixer into an electrical outlet. A red power indicator light will come on indicating that your mixer is ready to be used.

- *Press and hold down the security button (BS) and then press on the control lever (LC), Once the machine is started you may release the security button (BS),*
- *If you prefer to lock the control lever for continuous use you may press the locking switch (BV),*
- *To turn off your unit press and release the control lever (LC),*
- ***In case of an accidental immersion of the power unit, beware of electrical shock – you must immediately disconnect machine from power source,***
- *This machine should only be used for food preparation. For any other use, please contact the factory.*

Achtung :

- *Schalten Sie das Gerät erst ein wenn Sie das Werkzeug in die Masse eingetaucht haben.*
- *Schalten Sie das Gerät aus bevor Sie es aus der Masse nehmen.*
- *Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.*
- *Lassen Sie niemals Flüssigkeit an den Motor kommen.*
- *Ziehen Sie immer zuerst den Stecker bei Wechsel der Werkzeuge.*

Achtung : Den Dynamic Mixer BFM 2000 niemals freilaufend betätigen. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.
Inbetriebnahme :
Den Netzstecker des Mixers einstecken und das Gerät wie auf der folgenden Skizze festhalten. Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, das Gerät schräg zu halten, ohne die Schutzglocke / Rührbesen auf den Behälterboden aufzusetzen (siehe Skizzen) .
Bevor Sie das Gerät einstecken, montieren Sie bitte das Werkzeug Ihrer Wahl, Mixstab oder Rührbesen wie folgt :

- *Drehen Sie das jeweilige Werkzeug in die Aufnahme am Motorblock (1/4 Umdrehung).*
- *Zur Demontage ziehen Sie bitte zuerst den Stecker aus der Steckdose und drehen Sie dann das jeweilige Werkzeug wieder heraus.*
- *Jetzt können Sie das Gerät an den Strom anschließen.*
- *Die Kontrolllampe geht an (rot).*
- *Nehmen Sie den Mixer in die Hand und tauchen das jeweilige Werkzeug, Mixer, Rührbesen oder Pürierstab bis max. 2/3 in die zu verarbeitende Masse ein und drücken Sie auf den Sicherheitsschalter (BS), dann auf den Bedienungshebel (LC).*
- *Wenn das Gerät läuft können Sie den Sicherheitsschalter "BS" loslassen.*
- *Zum Abschalten drücken Sie kurz auf den Bedienungshebel "LC" und lassen ihn wieder los.*
- *Sollte das Gerät in eine Masse fallen, bitte SOFORT den Netzstecker ziehen.*

Vorsicht :
Der Motor darf niemals in die Masse eingetaucht werden, da Stromschlaggefahr besteht.
Dieses Gerät ist einzig für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet. Für jede andere Benutzung lassen Sie sich von uns beraten.

Attenzione :

- *Non far funzionare l'apparecchio prima che sia in immersione.*
- *Spegnere prima di togliere l'apparecchio dal prodotto.*
- *Spegnere e disinserire la spina prima della pulizia dell'apparecchio.*
- *Non far entrare liquido nel vano motore durante l'utilizzo o la pulizia.*
- *Per la versione smontabile, disinserire l'apparecchio per cambiare l'accessorio.*

Utilizzo e messa in marcia :
Attenzione : Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic BFM 2000 a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido. *Dopo l'uso disinserire la spina dell'apparecchio.*

- *Inserire la spina dell'apparecchio BFM 2000. Tenere l'apparecchio secondo le indicazioni dei disegni.*

Accessorio monofrusta :

- *Per lavorare in condizioni ottimali servirsi della frusta come mostrato sui disegni a pag. 4.*

Montaggio :

- *La spina dell'apparecchio deve essere disinserita.*
- *Montare l'accessorio monofrusta sul blocco motore nel seguente modo : inserire l'accessorio nella sede del blocco motore e girarlo fino al bloccaggio.*
- *Per lo smontaggio disinserire tassativamente la spina dell'apparecchio BFM 2000 e procedere con l'operazione inversa al montaggio.*
- *Inserire la spina dell'apparecchio BFM 2000. Una spia rossa si accende segnalando la presenza di tensione. Premere il pulsante di sicurezza (BS) e contemporaneamente premere la leva di comando (LC). L'apparecchio BFM 2000 è ora in funzione. Potete rilasciare il pulsante di sicurezza (BS). Se desiderate che l'apparecchio rimanga in funzione continua, mettere in marcia come sopra e premere il pulsante di funzione continua (BV), rilasciare la leva (BS) e rilasciare il pulsante (BV). Ora l'apparecchio funzionerà in continuo. Per fermare l'apparecchio, è sufficiente premere e rilasciare la leva di comando (LC). Regolare la velocità con il variatore di velocità.*

Attenzione : *In caso d'immersione accidentale del blocco motore, fare attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la spina dell'apparecchio. Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per preparazioni alimentari, per altri eventuali utilizzi consultare la fabbrica.*

Cuidado : no hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia. Después del uso, apagar el aparato.

Batidor :

- *Los dibujos de la página 4 le muestran cómo utilizar el BFM 2000 en las mejores condiciones.*

Montaje :

- *No enchufar el aparato. Fijar la varilla en el bloque motor como sigue :*

1- Encajar la varilla debajo del motor,
2- Girar para apretar,
3- Antes de desmontar, desenchufar obligatoriamente el aparato y proceder como para el montaje al inverso,
4- Enchufar el BFM 2000.

Un señal rojo se enciende cuando el aparato está en marcha.

Préparation :

- *Le FM90 est idéal pour les préparations comme la purée à base de flocons ou la pâte à crêpes. Vous obtiendrez vite des préparations lisses et homogènes, garanties sans grumeaux ! De plus, pour votre plus grand confort il s'adapte parfaitement sur nos supports mamites.*

Entretien :

- ***NE JAMAIS** nettoyer l'appareil au jet d'eau.*
- ***NE JAMAIS** immerger le bloc moteur dans un liquide. Faire fonctionner l'appareil (fouet + tube) dans de l'eau claire pendant 10 secondes pour le nettoyer. **Débrancher impérativement la prise du BFM 2000.***
- *Nettoyage du fouet à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.*
- *Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.*
- *Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.*

Maintenance :

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- *Le bon état du cordon d'alimentation.*

Preparation :

- *The FM 90 is ideal for food preparation such as instant mashed potato or pancake batter. You will easily get some smooth and homogeneous preparations, no lump guaranteed! For best comfort, the FM 90 perfectly fits our support brackets.*

Maintenance :

- ***NEVER** use a water jet spray in order to clean unit.*
- ***NEVER** immerse the power unit into any liquid. Submerse the attachment only (Whisk tool) in clear water and run the machine for approximately 10 seconds in order to clean it.*

Assembling & disassembling :
Refer to paragraph 3 - Operating the BFM 2000, unplug your Dynamic immediately after use.

Whisk tool :
In order to clean stainless steel whisks, remove from plastic housing by pulling on the plastic ejectors located at the top part of every whisk. Rinse with water and mild soap, and wipe dry or put in dishwasher.

Maintenance :
It is highly recommended that you verify periodically…

- *Condition of the power cord*

Anwendungen :

- *Der FM90 ist z. B. ideal für die Zubereitung von Instant-Püree oder Pfannkuchenteig. Er erlaubt eine schnelle Zubereitung von glattem und gleichmäßigem Teig.*

Garantiert ohne Klumpen ! Und mit unserer passenden Kesselhalterung bietet er Ihnen sogar noch mehr Komfort.

Mixer :
Mit dem Mixer stellen Sie mühelos Gemüse-, Fisch- und Cremesuppen her. Pürees, Soßen, Cremes, Mayonnaise und Einlagen für Remoulade, machen Sie in weniger als einer Minute. Speziell für die Diätküche können Sie Brei, fein püriertes Gemüse uvm. produzieren. Natürlich können Sie auch Früchte für Ihre Eismassen zerkleinern.

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

Rührbesen :
Mit dem Rührbesen produzieren Sie Cremes, Eischnee, leichte Teige, Baiser, Soßen, Massen für Aufläufe, Buttercreme, Sahne, Crepeteig, Quarkspeisen, Mayonnaise.

Pürierstab :
Mit dem Pürierstab können Sie einfach und schnell feine Pürees aus Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Rüben, Tomaten u.v.m. herstellen. Konfitüren, Kompott und Fruchtcremes sind ebenfalls schnell erledigt.

Wartung / Reinigung :

- *Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.*
- *Den Motorblock niemals in Flüssigkeit tauchen. Tauchen Sie zur Reinigung das Rohr mit der Glocke in einen Behälter mit klarem Wasser und schalten Sie das Gerät für 10 Sekunden ein, um das Innere der Glocke zu reinigen. **Ziehen Sie nun den Netzstecker Ihres Mixer BFM 2000 !***
- *Reinigen Sie nun die Außenseite der Glocke und des Tauchrohres unter dem Wasserhahn. Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.*
- *Die Rührbesen können Sie abnehmen indem Sie an den Hülsen ziehen. Die Rührbesen können auch in der Spül-*

maschine gereinigt werden.

- *Der Pürierkopf ist komplett zerlegbar (s. Skizze).*

Unterhalt :

Wir empfehlen folgende Teile in Abständen zu prüfen und zu wechseln :

- *Kabel*

Preparazioni :

- *L'accessorio monofrusta FM90 è ideale par le preparazioni come il purè a base di fiocchi o la pasta per le crepes.*

Si ottengono velocemente preparazioni lisce ed omogenee, garantite senza grumi !

In più si adatta perfettamente ai nostri supporti pentola per aiutarvi nel vostro lavoro.

Manutenzione e Pulizia :

- ***Non pulire mai** l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.*
- ***Non immergere mai** il blocco motore nel liquido. Far funzionare l'apparecchio con il tubo e la frusta dentro acqua calda pulita 10 secondi.*

Motaggio / smontaggio :

Vedere alla voce "messa in marcia". Disinserire tassativamente la spina dell'apparecchio BFM 2000. Non lavare mai gli accessori in lavastoviglie.

Manutenzione :

E' consigliabile eseguire una verifica periodica di quanto segue :

- *Il buono stato del cavo di alimentazione.*

Utilizzare il supporto murale per collocare l'apparecchio a riposo.

In caso di guasti si raccomanda vivamente di non intervenire sull'apparecchio ma di rivolgersi al vostro rivenditore di fiducia che provvedera' per una rapida sistemazione.

Gli apparecchi Dynamic sono garantiti per il periodo di un anno dall'acquisto per difetti di fabbrica.

Non sono garantiti i danni provocati da cattivo uso e non si assumono responsabilità per danni diretti e indiretti derivanti da tale cattivo uso.

Preparación :

- *El FM90 es idóneo para preparaciones como el puré en polvo o base para crêpes. Se obtendrá rapidamente preparaciones lisas y homogéneas, garantia sin grumos. Además, para su comodidad el FM90 se adapta perfectamente a nuestros soportes.*

Mantenimiento :

Montaje / Desmontaje : Ver al párrafo "Puesta en marcha".

***Batidor** :*
Separar la varilla de su soporte. Limpiarla con agua clara o se puede poner en el lavaplatos.

- ***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 10 segundos. **Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico del aparato :***

- *Limpieza del pie con agua clara y si es necesario con detergente.*
- *Limpieza 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.*

Attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail :
Attestons que l'appareil BFM 2000 est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 12853.

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.
Z.I. du Puy Nardon – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex
Tél. +33 (0)2 51 63 02 72
Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail :
dynamic-france@wanadoo.fr

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

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.
Z.I. du Puy Nardon - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex France
Tout retour d'appareil doit être effectué en ***Port payé.***

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 of manufacturing defects for a period of one year from the 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 discretion, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way. Unauthorized work on the products during the warranty period will avoid this warranty.

Conformity statement for health and security :
This machine is in accordance with CE standards and :
Customer service and warranty :
Should your unit require service, contact your distributor for the nearest authorized service centre if you wish your unit to be serviced by the manufacture 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

Konformitätsbescheinigung CE :
Hiermit bescheinigen wir das die BFM 2000 von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entsprechen : EN12853.

Kundendienst und Garantie :
Im Falle einer Funktionsstörung des BFM 2000 mixer wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Groupe Nadia GmbH
Dynamic Küchengeräte
Auenheimer Straße 26
77694 Kehl – Neumühl
Tel. : 07851 / 898258
Fax: 07851 / 898259
e-mail : info@dynamicmixer.de
Garantie :
Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kaufdatum. Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen

BFM 2000

und mechanischen Teile.
Ausgenommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z. B. durch Fall oder Überbeanspruchung 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 selbstständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.
Im Falle einer Funktionsstörung des BFM 2000 wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Dichiarazione di conformita'alle regole di igiene e di sicurezza sul lavoro :
Dichiariamo che l'apparecchio BFM 2000 mixer è rispondente alle esigenze essenziali della norma EN 12853.

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.

Certificado de conformidad con las normas de higiene y de securidad del trabajo :

Certificamos que el aparato BFM 2000 es conforme a las exigencias esenciales de la Norma 12853.
Servicio, postventa y garantia :
En caso de averia del aparato DYNAMIC, contactar con su vendedor o enviar su aparato a :
Guerrero Claude
Polígono Can Calderón
C/Mare de deu Núria 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

Garantía :
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 garantía 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 respeto 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.

Instrucciones para la reparación de su aparato :
En el caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte con su vendedor para que pueda aconsejarlo.
En la mayoría de ocasiones podrá ayudarle, cuando no sea así, remítanos su aparato sólidamente embalado a la dirección siguiente :

Guerrero Claude
Polígono Can Calderón
C/Mare de deu Núria 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.

Schéma électrique - Electrical Anschluß - Elektroplan -
Schema elettrico - Esquema eléctrico

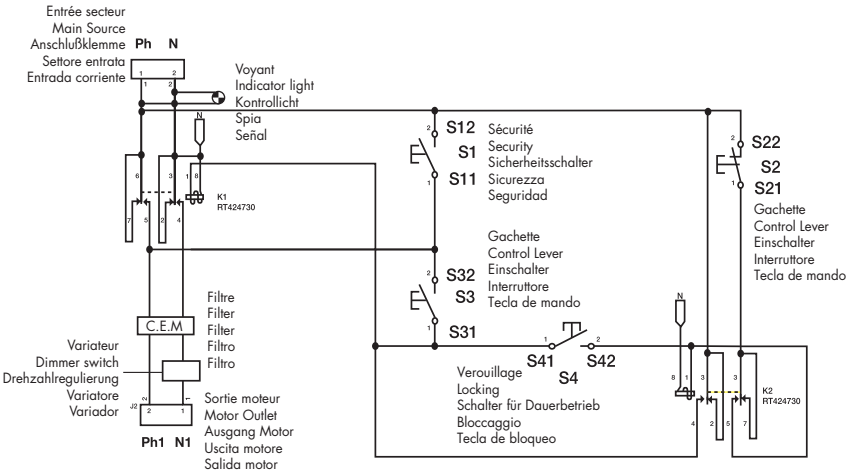
Cet appareil de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.
L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A. Prévoir une prise de courant 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.

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 supressor. 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.

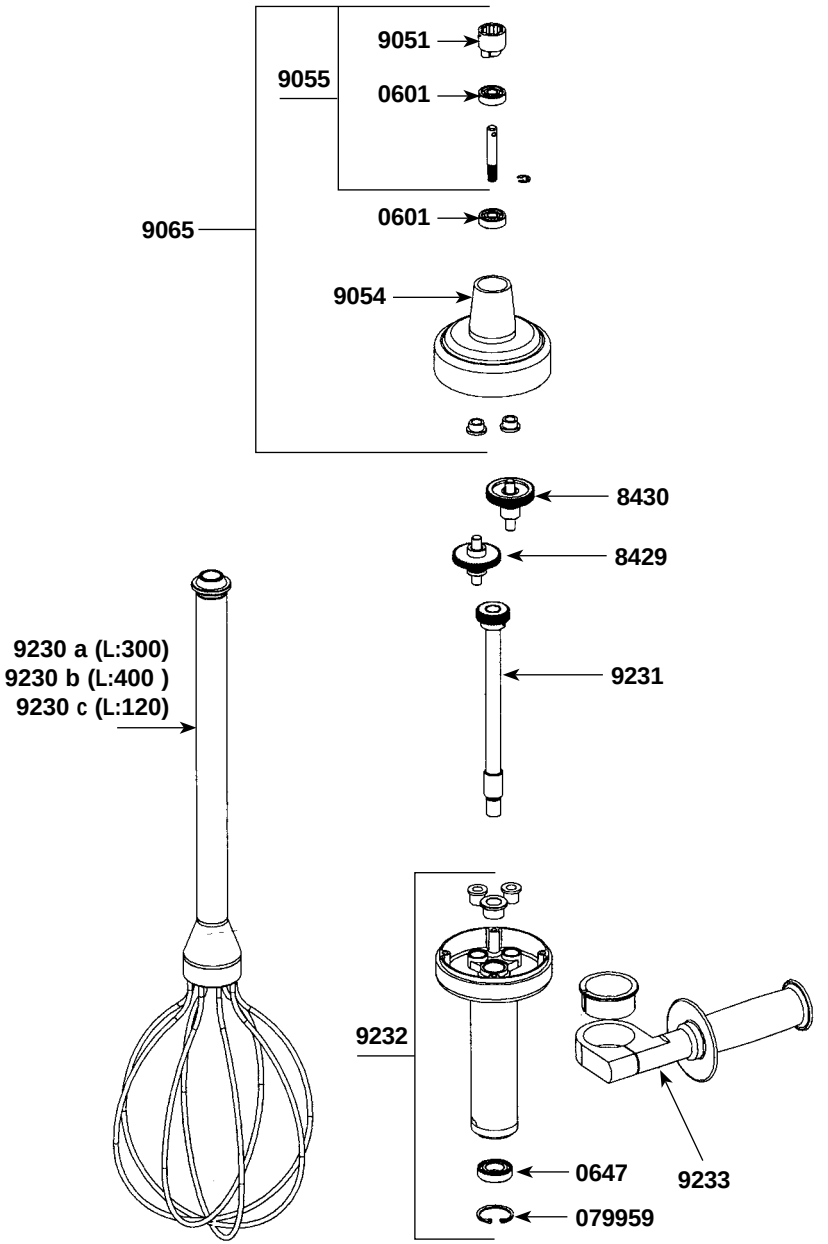
Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft. Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich, der Motor ist entstört. Die elektrische Vorsicherung muß durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A abgesichert werden. Benutzen Sie einen einphasigen normalisierten FI-Schutzschalter 10 / 16 A. Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.

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 ed il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

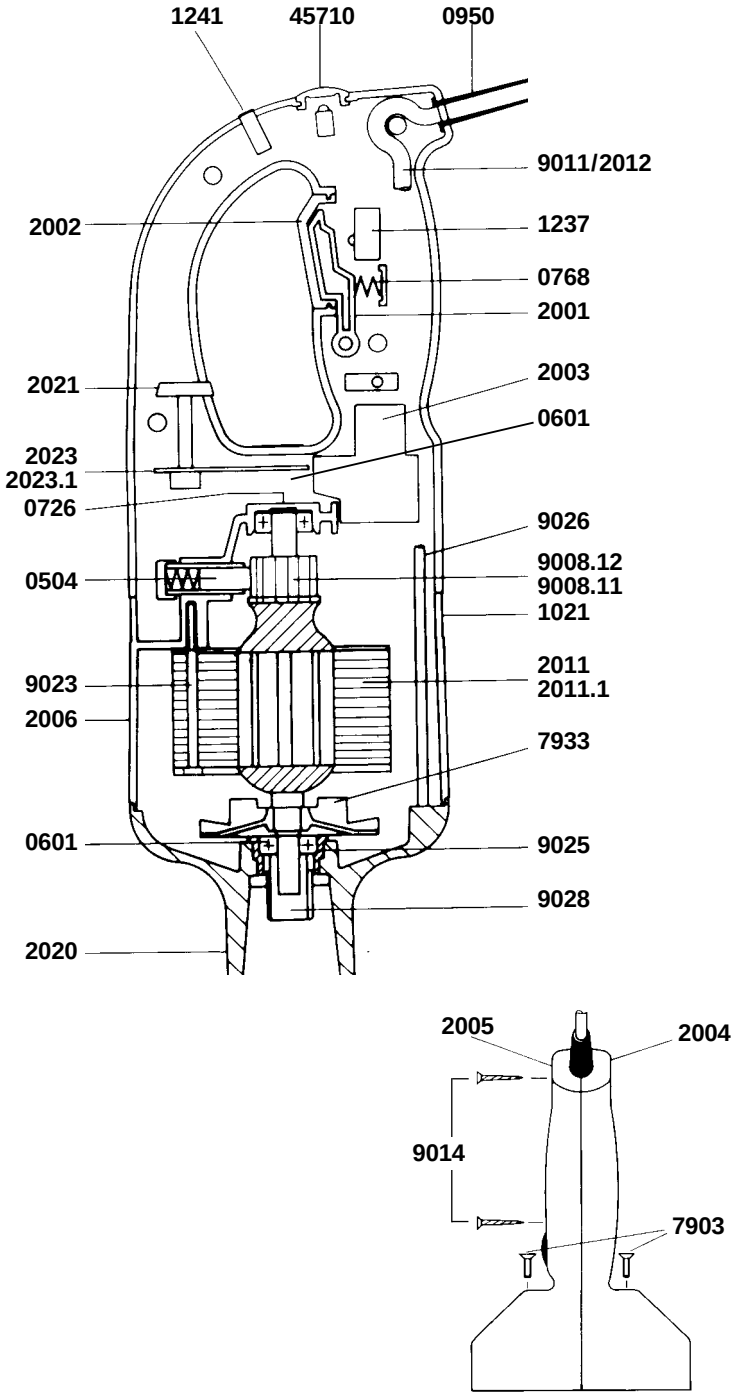
El aparato Dynamic de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal está equipado con un sistema anti-interferencia. Las instalaciones deben ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A. Prever enchufe 10/16 A monofásico normal. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.



Roulement • Ball bearing • Kugellager • Rodamiento • Cuscinetti a sfera	0601
Roulement • Ball bearing • Kugellager • Rodamiento • Cuscinetti a sfera	0647
Anneau élastique • Rubber ring • Dichtring • Anillo elástico • Anello elastico	079959
Pignon arbré avec rondelle Belleville • Double gear with washer • Zahnrad mit Rondelle • Piñón de árbol con arandela belleville • Pignone con alberino e rondella	8429
Pignon intermédiaire + axe • Middle gear & axle • Zahnrad mit Achse • Piñón intermediario + eje • Pignone intermedio con alberino	8430
Cage d'accouplement + goupille • Coupling casing w/ pin • Kupplung + Stift • Caja de acoplamiento + pasador • Gabbia di accoppiamento con spina elastica	9051
Boîte de réduction + 2 bagues • Reducing casing + 2 seals • Getriebedeckel m. 2 Achsaufnahmen • Caja reductora + 2 anillos • Carter esterno superiore con 2 bronzine	9054
Arbre d'attaque équipé (cage d'accouplement, roulement) • Equipped upper shaft • Achse mit Schnecke • Árbol de transmisión (rodamiento, caja de acoplamiento) • Alberino attacco motore	9055
Boîte de réduction + 2 bagues + arbre + roulements + pignon d'attaque • Complete reduction box • Getriebedeckel m. 2 Achsaufnahmen + Antriebsachse mit Schnecke • Caja reductora + 2 arandelas + árbol + rodamientos + piñon de ataque • Carter superiore con 2 bronzine, alberino attacco motore e cuscinetti	9065
Mono fouet - L : 300 mm • Mono whisk / L : 300 mm • Rührbesen - L: 300 mm • Accesorio Batidor - L : 300 mm • Frustone lunghezza mm. 300	9230 a
Mono fouet - L : 400 mm • Mono whisk / L : 400 mm • Rührbesen - L: 400 mm • Accesorio Batidor - L : 400 mm • Frustone lunghezza mm. 400	9230 b
Mono fouet - 120 mm • Mono whisk / L : 120 mm • Rührbesen - L: 120 mm • Accesorio Batidor - L : 120 mm • Frustone lunghezza mm. 120	9230 c
Arbre de sortie mono fouet • Main shaft • Welle • Árbol • Albero di uscita frustone	9231
Carter inférieur équipé (3 bagues + roulement + clips) • Lower carter • Getriebeunterteil mit Hülse und lager • Media carcasa inferior • Carter inferiore completo	9232
Poignée + douille • Handle + casing • Griff • Empuñadura • Impugnatura	9233
Boîte de réduction complète, sans fouet boule et sans poignée • Complete reduction box w/ out bowl whisk and handle • Getriebeeinheit komplett ohne Griff, ohne Besen • Caja reductora completa sin batidor de alambre ni empuñadura • Accessorio completo di carter e ingranaggi senza frustone e senza impugnatura	9250


9051
9055
0601
0601
9065
9054
8430
8429
9230 a (L:300)
9230 b (L:400)
9230 c (L:120)
9231
9232
0647
9233
079959

Charbons avec bouchons (la paire) • Carbon brushes (2) • Kohlen (Paar) • Carbones con tapones (los 2) • Carboncino con tappo (cadauno)	0504
Roulement • Ball bearing • Lager • Rodamiento • Cuscinetto a sfera	0601
Rondelle élastique • Squeezing washer • Unterlegscheibe • Arandela elástica • Rondella elastica	0726
Ressort de sécurité • Safety button, return spring • Sicherheitsfeder • Muelle de seguridad • Molla di sicurezza	0768
Passe-fil • Strain relief • Zugentlastung • Pasador cable (230 V) • Gommino passacavo	0950
Filtre C.E.M (230 V) • Filter C.E.M. (230 V) • Filter C.E.M. • Filtro C.E.M. • Filtro C.E.M.	0999.20
Etiquette de sécurité • Warning label • Sicherheitsetikett Warning • Etiqueta de seguridad Cuidado • Etichetta di sicurezza "Warning"	1017
Bande décor "Dynamic" • Dynamic label • Aufkleber "Dynamic" • Cinta adhesiva "Dynamic"/ Striscia decorata Dynamic	1021
Etiquette d'identification (230 V) • ID label (230 V) • Typenschild (230 V) • Etiqueta de identificación (230 V) • Etichetta di identificazione (230 V)	1069
Etiquette d'identification (115 V) • ID label (115 V) • Typenschild (115 V) • Etiqueta de identificación (115 V) • Etichetta di identificazione (115 V)	1070
Interrupteur (minirupteur IW2) • Micro switch • Schalter • Interruptor • Microinterruttore	1237
Voyant de mise sous tension (230 V) • Power on indicator light (230 V) • Kontrollleuchte 230 V • Piloto (230 V) • Spia di tensione (230 V)	1241
Voyant de mise sous tension (115 V) • Power on indicator light (115 V) • Kontrollleuchte 115 V • Piloto (115 V) • Spia di tensione (115 V)	1241.1
Levier de commande • Control lever • Schalterhebel • Tecla puesta en marcha • Leva di comando	2001
Protection du levier de commande • Control lever protector • Schutz für Bedienungsgriff • Protección tecla puesta en marcha • Gomma protezione leva di comando	2002
Circuit de commande (230 V) (+ 4 interrupteurs + condensateur) • Circuit board (230 V) (4 switches + capacitor) • Steuerung - Schalter (230 V) • Circuito de mando (230 V) • Interruttore (circuito di comando) (230 V)	2003
Circuit de commande (115 V) (+ 4 interrupteurs + condensateur) • Circuit board (115 V) (4 switches + capacitor) • Steuerung - Schalter (115 V) • Circuito de mando (115 V) • Interruttore (circuito di comando) (115 V)	2003.1
Demi-poignée supérieure • Upper half handle, button side • Obere Griffhälfte • Media carcase superior • Mezza maniglia superiore	2004
Demi-poignée inférieure • Lower half handle, label side • Untere Griffhälfte • Media carcase inferior • Mezza maniglia inferiore con fori	2005
Carter supérieur (équipé de porte-charbons) • Motor housing + carbon brush holders • Gehäuseoberteil • Carter superior • Carter superiore completo di portacarboncini	2006
Masse (230 V) (carter équipé de porte-charbons) • Stator (230 V) (carter + carbon brushe holders) • Masse (230 V) mit Halterung für Kohlen • Masa (230 V) • Massa motore (230 V)	2011
Masse (115 V) (carter équipé de porte-charbons) • Stator (115 V) (carter + carbon brushe holders) • Masse (115 V) mit Halterung für Kohlen • Masa (115 V) • Massa motore (115 V)	2011.1
Cordon d'alimentation 2 fils + cosses (230 V) après 2002 • Power cord (230 V) > 2002 • Kabel 230V mit Hülsen (für Geräte ab 2002) • Cable de alimentación doble hilo (230 V) desde 2002 • Cavo di alimentazione (230 V) modelli dal 2002	2012
Cordon d'alimentation 2 fils + cosses (115 V) après 2002 • Power cord (115 V) > 2002 • Kabel (115 V) mit Hülsen (für Geräte ab 2002) • Cable de alimentación doble hilo (115 V) desde 2002 • Cavo di alimentazione (115 V) modelli dal 2002	2012.1
Cordon anglais + cosses après 2002 • Power cord (England) > 2002 • Englisches Kabel mit Hülsen (für Geräte ab 2002) • Cable de alimentación (UK) desde 2002 • Cavo di alimentazione - UK > 2002	2012.2
Cordon australien + cosses après 2002 • Power cord (Australia) > 2002 • Australisches Kabel mit Hülsen (für Geräte ab 2002) • Cable de alimentación (Australia) desde 2002 • Cavo di alimentazione Australiano > 2002	2012.3
Carter aluminum inférieur (équipé d'une goupille + bague de roulement) • Lower aluminum housing • Gehäuseunterteil • Carter aluminio inferior • Carter inferiore con spina e anello di scorrimento	2020
Molette de variateur • Variable speed knob • Knopf zur Drehzahlregulierung • Moleta del variador • Pomello del variatore	2021
Poignée complète (230 V) (boutons, cordon, interrupteur, condensateur + filtre, variateur) • Complete handle (230 V) • Kompletter Griff (230 V) • Empuñadera completa (230 V) • Impugnatura completa (230 V)	2022
Poignée complète (115 V) (boutons, cordon, interrupteur, condensateur + filtre, variateur) • Complete handle (115 V) • Kompletter Griff (115 V) • Empuñadera completa (115 V) • Impugnatura completa (115 V)	2022.1
Variateur (230 V) • Variable speed circuit board (230 V) • Drehzahlregulierung (230 V) • Variador (230 V) • Variatore di velocità	2023
Variateur (115 V) • Variable speed circuit board (115 V) • Drehzahlregulierung (115 V) • Variador (115 V) • Variatore di velocità (115 V)	2023.1
Bouchon de protection (l'unité) • Safety plug • Schalterabdeckung • Tapón de protección • Gomma di protezione copripulsante	45710
Vis de tirants (4) • Brace screws (4) • Schrauben für Zugstange (4) • Tornillos de tirantes (4) • Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	7903
Turbine • Fan • Lüfterrad • Turbina • Turbina	7933
Induit (115 V) • Rotor (115 V) • Anker (115 V) • Inducido (115 V) • Indotto motore (115 V)	9008.11
Induit (230 V) • Rotor (230 V) • Anker (230 V) • Inducido (230 V) • Indotto motore (230 V)	9008.12
Cordon d'alimentation 2 fils (230 V) avant 2002 • Power cord (230 V) < 2002 • Netzkabel • Cable de alimentación doble hilo (230 V) • Cavo di alimentazione (230 V) < 2002	9011
Vis de poignée (4) • Handle screws (4) • Griffschrauben • Tornillos de empuñadura (4) • Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)	9014
Vis de fixation masse (2) • Field brace screws (2) • Schrauben (2 Stück) • Tornillos de masa (2) • Viti di fissaggio massa (2)	9023
Bague de roulement • Motor ball bearing sleeve • Lagerring • Arandela de rodamiento • Anello di scorrimento	9025
Tirants (les 4) • Braces (4) • Stoßdämpfer (4 stück) • Tirantes (los 4) • Tiranti (set 4 pezzi)	9026
Moyeu d'accouplement • Rotor coupler • Kupplungsteil • Retén de acoplamiento • Mozzo di accoppiamento	9028
Cordon d'alimentation 2 fils (115 V) avant 2002 • Power cord (115 V) < 2002 • Netzkabel (115V) <2002 • Cable de alimentación (115 V) antes 2002 • Cavo di alimentazione (115 V) < 2002	9040
Fil électrique pour porte-charbons 230 V (les 2) • Carbon brush wires (230 V) • Verbindungsdrahte für Kohle 230V (2) • Cable para portacarbones 230 V (los 2) • Filo elettrico per porta carboncini 230 V (2)	9043
Cordon australien avant 2002 • Power cord (Australia) < 2002 • Australisches Kabel <2002 • Cable de alimentación (Australia) antes 2002 • Cavo di alimentazione Australiano < 2002	9066
Cordon anglais avant 2002 • Power cord (England) < 2002 • Englisches Kabel <2002 • Cable de alimentación (UK) antes 2002 • Cavo di alimentazione UK < 2002	9067
Fil électrique pour porte-charbons 115 V (les 2) • Carbon brush wires (115 V) • Verbindungsdrahte für Kohle 115V (2) • Cable para portacarbones 115 V (los 2) • Filo elettrico per porta carboncini 115 V (2)	9143


1241
45710
0950
9011/2012
2002
1237
0768
2001
2021
2003
0601
2023
2023.1
0726
9026
9008.12
0504
9008.11
1021
2011
9023
2011.1
2006
7933
0601
9025
9028
2020
2005
2004
9014
7903

Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia

✔

	Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel / Gaststätten	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

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :
> RECY'STEM-PRO au 33 (0) 825 800 600
ou
synegdeee@recystempro.com

> ou Dynamic au 02 51 63 02 72

SYNEG DEEE

Décret 2005/829 du 20/07/2005

DYNAMIC FRANCE *S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon*
B.P. 57 - Z.I. du Puy Nardon - 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

Dynamic

L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Offrez-vous les originaux !

Création Graphique Bleu Com' Cèdre - 02 41 56 08 73 - Cholet - RCS ANGERS 437 855 083 000 14