

MX 2000



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

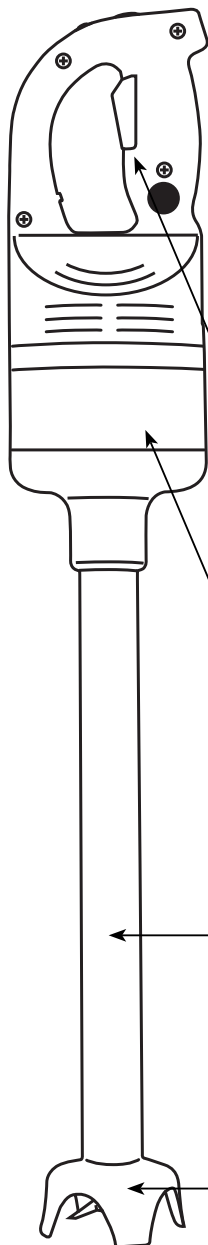


- Notes
- Notes
- Anmerkungen
- Note
- Notas

MX 2000



MX 2000



**Description / Description / Beschreibung /
Descrizione / Descripción :**

- Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.
- Puissance max 230V / Power max 230V / Leistung max 230V / Potenza max 230V / Potencia max 230V : 500 W.
- Puissance max 115V / Power max 115V / Leistung max 115V / Potenza max 115V / Potencia max 115V : 250 W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 9.500 trs/lmn / 9.500 RPM
- Longueur du tube / Tube length / Stablänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo : 410 mm - 16"
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total : 720 mm - 30"
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 3,5 Kg / 7,7 lbs - 4,1 kg / 9 lbs
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruido : 70 dBA

Levier de commande
Control lever
Bedienungsgriff
Tecla puesta en marcha
Leva di comando

Moteur
Motorblock
Motor
Motore
Motor

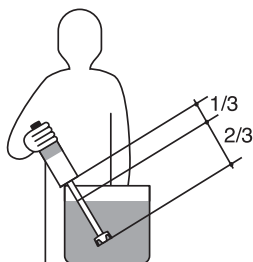
Pied mixer
Tube de plongée en acier inox alimentaire
Stainless-steel mixer tube
Mixerfuß, Tauchrohr aus rostfreiem,
lebensmittelverträglichem Edelstahl
Piede mixer, Tubo di immersione, in acciaio inox
alimentare
Tubo y campana en acero inox

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

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

**Attention / Warning /
Achtung / Attenzione /
Cuidado :**

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).

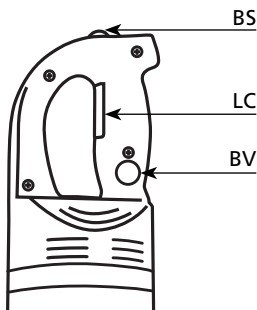


Mise en marche :

- Brancher l'appareil
- Appuyer sur le bouton de sécurité BS, puis appuyer sur le levier de commande LC, le MX 2000 se met alors à fonctionner.
- Relâcher le bouton de sécurité BS.
- Pour arrêter l'appareil, relâcher le levier de commande LC.

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.



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 above : 2/3 of the tube).

Regular use :

- Plug the MX 2000.
- Hold the mixer in your hand and push the BS safety button and hold it, then push the LC control button.
- The mixer is now operational.
- To turn off the MX 2000 release the LC button.

Continuous use :

- Proceed the same way, but while holding the LC control button, press the locking switch BV button.
- To turn off the MX 2000 release the LC control button.
- In case of an accidental immersion of the motor, beware of an electrocution danger : disconnect IMMEDIATELY the plug of the machine.
- This machine should only be used for food preparation. For any other use, please contact the factory.

- 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.

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

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.

- Caution : never have the MX 2000 function without being submersed in liquid. After using it, unplug the machine.

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 MX 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 leuchtet (rot).
- Nehmen Sie den Mixer in die Hand und tauchen das jeweilige Werkzeug, Mixer 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 Lebensmit-

teln geeignet. Für jede andere Benutzung lassen Sie sich von uns beraten.

Attenzione : Non fare funzionare mai l'apparecchio MX 2000 a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido. 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 MX 2000.
- Premere sul pulsante di comando LC e mantenere premuto il pulsante di sicurezza BS, l'apparecchio MX 2000 è ora in funzione.
- Rilasciare il pulsante di sicurezza BS.
- Per fermare l'apparecchio rilasciare il pulsante di comando LC.

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 fer-

mare 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 :

- 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 MX 2000.
- Pulsar la tecla de seguridad BS y pulsar la tecla de mando LC, el MX 2000 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 MX 2000 funciona solo.
- Para parar el MX 2000, dejar de pulsar la tecla de mando.
- 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 térmica se pone en marcha y puede parar su aparato. Espere un tiempo antes de ponerlo de nuevo en marcha.
- 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 MX 2000.**

- Nettoyage du pied à l'eau claire, si nécessaire produit vaisselle.
- 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 to blend, puree, mix, &

directly emulsify 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 Purees such as tomato, celery, carrot, etc.

• It can also be used in other industries. Please contact factory before use.

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.

- 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 that you verify periodically :

- The condition of the power cord.
- In case of leaks in the foot assembly.
- Condition of the blade. Make sure blades are not chipped or bent.

Anwendungsbeispiele :

• Das Rührgerät ermöglicht ein gleichmäßiges Zerkleinern und Vermischen von excellen-

ten, 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.

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 MX 2000 !**

• Reinigen Sie nun die Außenseite der Glocke und des Tauchrohres unter dem Wasserhahn. Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.

Wartung :

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'ap-

parecchio, farlo funzionare con il tubo di immersione in acqua calda e pulita per alcuni secondi. **Staccare la spina dalla presa di corrente.**

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

Preparación :

- Permite tritular y mezclar directamente en las ollas, excelentes potages pero también sopa de pescado, sopa de pan, espinacas, ensaladas y col triturados, base para crepes, salsas y mayonesas, etc.

- Para las guarderías y para cocina de régimen : 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.

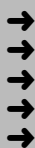
Mantenimiento :

- **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. 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 mixer MX 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.

518 rue Baekeland- B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Tél. 02 51 63 02 72
Fax : 02 51 63 02 73

e-mail :

contact@dynamicmixers.com

Canada Service Centre Dynamic International Ltd.

3227 Boul. Pitfield
H4S-1H3 - Montreal - Québec
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

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

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 manufacturer. Ship it to :

Canada Service Centre Dynamic International Ltd.

3227 Boul. Pitfield
H4S-1H3 - Montreal - Québec
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.

1320 route 9 # 1352 -

Champlain, NY - 12919

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 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 void this warranty. The warranty coupon at the back of this user guide must be sent to the service center within 10 days from the purchase date.

Konformitätsbescheinigung CE :

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

Kundendienst und Garantie :

Im Falle einer Funktionsstörung des MX 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

Robert-Koch-Straße 7
77694 Kehl
Tel. : 07851 / 886 45-0



MX 2000

Fax: 07851 / 886 45-32

e-mail :

foodservice@groupe-nadia.de

Garantie :

Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kaufdatum. Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen 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 MX 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 conformità alle regole di igiene e di sicurezza sul lavoro :

Dichiariamo che l'apparecchio MX 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.

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

Certificamos que el aparato MX 2000 es conforme a las exigencias esenciales de la Norma 12853.

Servicio, postventa y garantía :

En caso de averia 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
08 830 Sant Boi de Llobregat
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521

e-mail :

info@guerrero.clau.de.com

Garantia :

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 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-respecto 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- junto al aparato en caso de reparación en garantía.

Instrucción para la reparación de su aparato :

En el caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte a su vendedor para que pueda aconsejarlo. En efecto, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino que mándenlos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

Guerrero Claude

Polígono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1
08 830 Sant Boi de Llobregat
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521
e-mail :

info@guerrero.clau.de.com

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 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.

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 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.

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 :

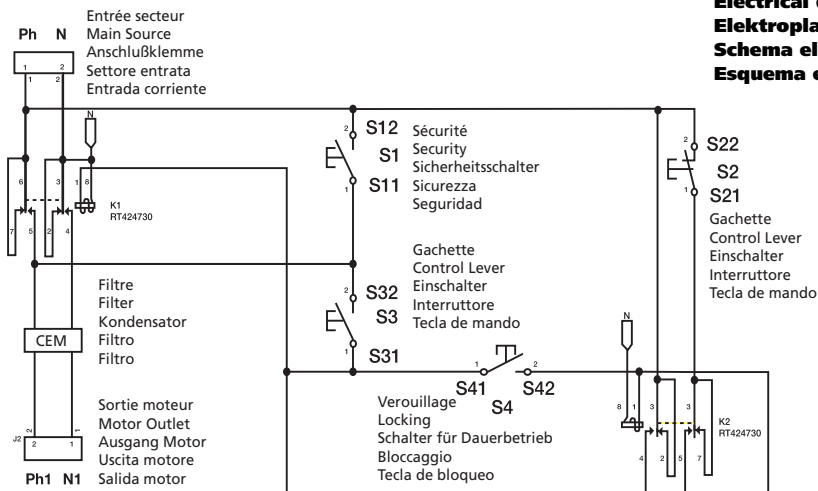
Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra. Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'instal-

lazione 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'apparecchio.

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 normal. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

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

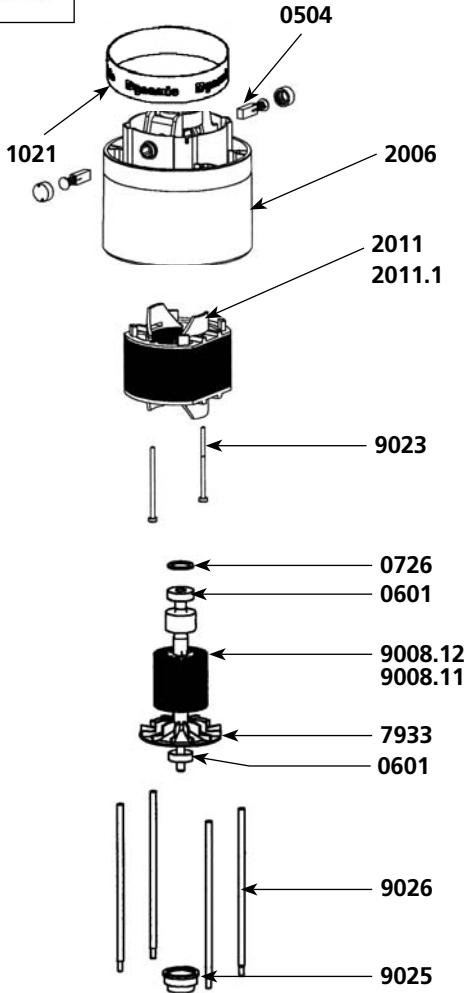
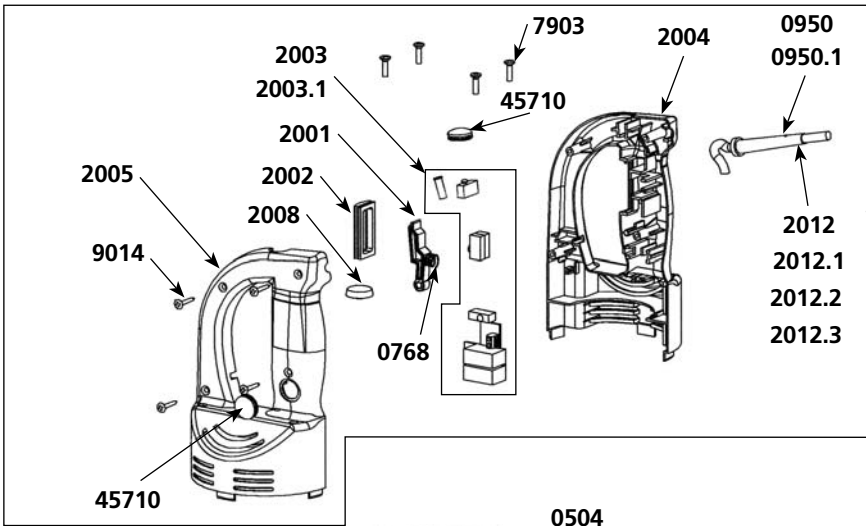




Charbons avec bouchons (la paire) ● Motor brushes (2) ● Kohlen mit Abdeckung (paar) ● Carbones con tapones (los 2) ● Carbones con tapones (2)	0504
Roulement ● Ball bearing ● Kugellager ● Rodamiento ● Cuscinetto	0601
Rondelle élastique ● Squeezing washer ● Unterlegscheibe ● Arandela elástica ● Rondela elastica	0726
Ressort de sécurité ● Safety button return spring ● Sicherheitsfeder ● Muelle seguridad ● Molla di sicurezza	0768
Passe-fil ● Strain relief 230 V ● Zugentlastung (230 V) ● Pasador cable (230 V) ● Gommino passacavo (230V)	0950
Passe-fil ● Strain relief 115 V ● Zugentlastung (115 V) ● Pasador cable (115 V) ● Gommino passacavo (115V)	0950.1
Filtre C.E.M. ● Filter ● Filter C.E.M. ● Filtro C.E.M. ● Filtro C.E.M.	0999.20
Etiquette de sécurité ● Attention ● Warning label ● Warnhinweis ● Vorsicht ● Etiqueta de seguridad "Cuidado" ● Etichetta di sicurezza	1017
Bande décor "Dynamic" ● Dynamic label ● Aufkleber Dynamic ● Cinta adhesiva "Dynamic" ● Striscia decorata Dynamic	1021
Etiquette d'identification 230 V ● Label w/ serial number 230 V ● Typenschild 230V ● Etiqueta de identificación (230 V) ● Etichetta di identificazione (230 V)	1067
Etiquette d'identification 115 V ● Label w/ serial number 115 V ● Typenschild 115V ● Etiqueta de identificación (115 V) ● Etichetta di identificazione (230 V)	1068
Interrupteur (minirupteur IW2) ● Micro switch ● Schalter ● Interruptor (miniruptor IW2) ● Interruttore (microinterruttore IW2)	1237
Voyant de mise sous tension 230 V ● Power on indicator light 230 V ● Kontrollschalter (230V) ● Piloto (230 V) ● Spia di tensione	1241
Voyant de mise sous tension 115 V ● Power on indicator light 115 V ● Kontrollschalter (115V) ● Piloto (115 V) B ● Spia di tensione 115V	1241.1
Levier 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 ● 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 (+ 4 interruptores + condensador) ● Circuito di comando (+4 interruttori + condensatore 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 (+ 4 interruptores + condensador) ● Circuito di comando (+4 interruttori + condensatore 230 V)	2003.1
Demi-poignée supérieure ● Upper half handle ● Oberer Halb-Griff ● Media carcasa superior ● Mezza maniglia superiore	2004
Demi-poignée inférieure ● Lower half handle ● Unterer Halb-Griff ● Media carcasa inferior (con etiqueta) ● Mezza maniglia inferiore	2005

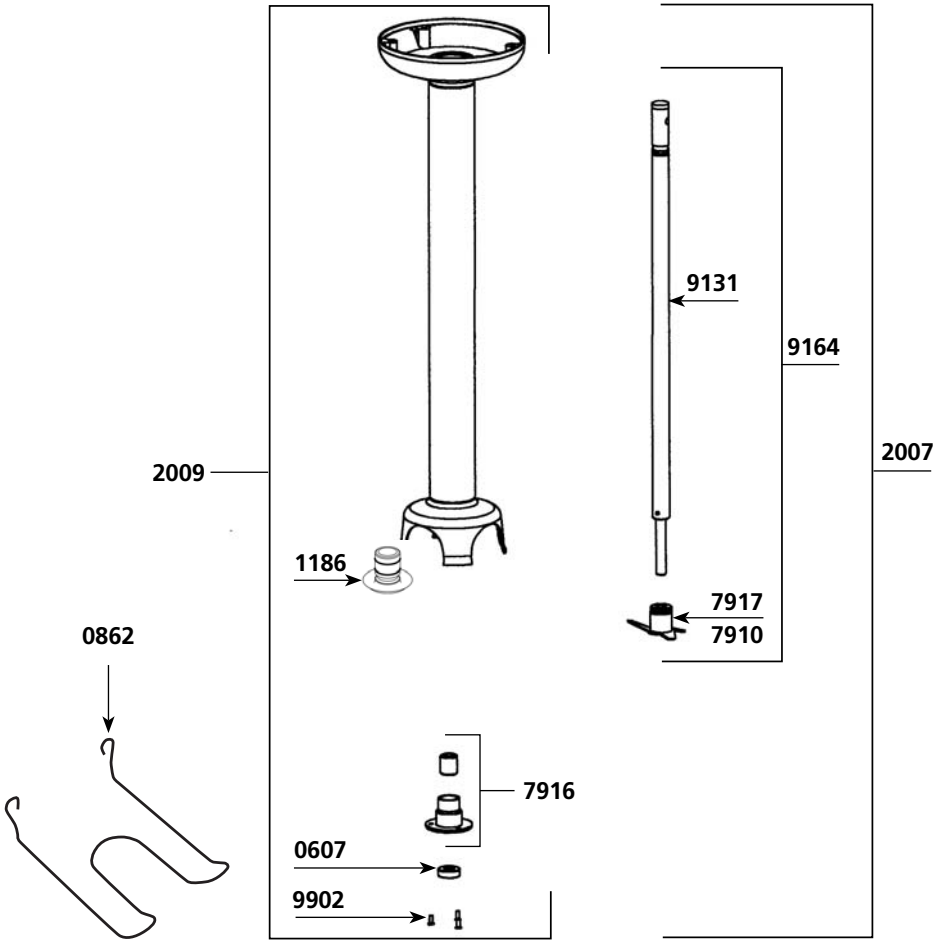
- Eclaté – Nomenclature **MX 2000**
- Detailed view and part list **MX 2000**
- Explosionszeichnung – Stückliste **MX 2000**
- Descrizione pezzi di ricambio codice pezzo **MX 2000**
- Esquema – Nomenclatura **MX 2000**

Carter supérieur (équipé de porte-charbons) ● Motor housing brush holder ● Oberer Carter ● Carter superior (equipado con portacarbonos) ● Carter superiore completo di porta carboncini	2006
Bouchon variateur ● Speed control plug ● Drehknopf ● Tapón variador ● Tappo variatore	2008
Poignée complète 230 V (cordon, voyant, bouchons, circuit et levier de commande) ● Complete handle w/ power cord 230 V ● Kompletter Griff 230V ● Empuñadura completa 230 V (cable, tapones, circuito y tecla de puesta en marcha) ● Impugnatura completa 230V (cavo di alimentazione, spia, circuito di comando, leva di comando e cuffie)	2010
Poignée complète 115 V (cordon, voyant, bouchons, circuit et levier de commande) ● Complete handle w/ power cord 115 V ● Kompletter Griff 115V ● Empuñadura completa 115 V (cable, tapones, circuito y tecla de puesta en marcha) ● Impugnatura completa 115V (cavo di alimentazione, spia, circuito di comando, leva di comando e cuffie)	2010.1
Masse 230 V (carter équipé de porte-charbons) ● Stator 230 V ● Feldwicklung 230V ● Masa 230 V (carter equipado con portacarbonos) ● Massa motore 230 V completa di carter e portacarboncini	2011
Masse 115 V (carter équipé de porte-charbons) ● Stator 115 V ● Feldwicklung 115V ● Masa 115 V (carter equipado con portacarbonos) ● Massa motore 115V completa di carter e portacarboncini	2011.1
Cordon d'alimentation 2 fils + cosses 230 V après 2002 ● Power cord 230 V > 2002 ● Netzkabel (230V) >2002 ● Cable de alimentación doble hilo 230 V desde 2002 ● Cavo di alimentazione a 2 fili 230V > 2002	2012
Cordon d'alimentation 2 fils + cosses 115 V après 2002 ● Power cord 115 V > 2002 ● Netzkabel (115V) >2002 ● Cable de alimentación doble hilo 115 V desde 2002 ● Cavo di alimentazione a 2 fili 115V > 2002	2012.1
Cordon anglais + cosses après 2002 ● Power cord (English) > 2002 ● Englisches Kabel >2002 ● Cable de alimentación (UK) desde 2002 ● Cavo di alimentazione (inglese) sino al 2002	2012.2
Cordon australien + cosses après 2002 ● Power cord (Australian) > 2002 ● Australisches Kabel > 2002 ● Cable de alimentación (Australia) desde 2002 ● Cavo di alimentazione (australiano) sino al 2002	2012.3
Vis de tirants (les 4) ● Brace screws (4) ● Schrauben für Zugstifte (4 Stück) ● Tornillos de los tirantes (los 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 115V	9008.11
Induit 230 V ● Rotor 230 V ● Anker 230 V ● Inducido (230 V) ● Indotto motore 230V	9008.12
Cordon d'alimentation 2 fils 230 V avant 2002 ● Power cord 230 V < 2002 ● Netzkabel (230V) < 2002 ● Cable de alimentación doble hilo 230 V <2002 ● Cavo di alimentazione a 2 fili 230V < 2002	9011
Vis de poignée (les 4) ● Handle screws (4) ● Schrauben für Griff (4) ● Tornillos de empuñadura (los 4) ● Viti del portabronzina (set 3 pezzi)	9014
Vis de fixation masse (les 2) ● Field brace screws (2) ● Schrauben zur Befestigung des Masse ● Tornillos masa (los 2) ● Viti di fissaggio massa (coppia)	9023
Bague de roulement ● Ball bearing ring ● Kugellager Ring ● Arandela de rodamiento ● Anello di scorrimento	9025
Tirants (les 4) ● Braces (4) ● Zugstangen (4) ● Tirantes (los 4) ● Tiranti (set 4 pezzi)	9026
Cordon d'alimentation 2 fils 115 V avant 2002 ● Power cord 115 V < 2002 ● Netzkabel (115V) < 2002 ● Cable de alimentación doble hilo 115 V < 2002 ● Cavo di alimentazione (115V) < 2002	9040
Fil électrique pour porte-charbons 230 V (les 2) ● Carbon brush wires 230 V ● Verbindungsdrahte für Kohle 230V (2) ● Cable para portacarbonos 230 V (los 2) ● Filo elettrico per portacarboncini 230 V (2)	9043
Cordon australien avant 2002 ● Power cord (Australian) < 2002 ● Australisches Kabel ● Cable de alimentación (Australia) ● Cavo di alimentazione (australiano) < 2002	9066
Cordon anglais avant 2002 ● Power cord (English) < 2002 ● Englisches Kabel ● Cable de alimentación (UK) ● Cavo di alimentazione (inglese) < 2002	9067
Fil électrique pour porte-charbons 115 V (les 2) ● Carbon brush wires 115 V ● Verbindungsdrahte für Kohle 115V (2) ● Cable para portacarbonos 115 V (los 2) ● Filo elettrico per portacar boncini (115V) (2)	9143
Bouchon de protection ● Safety button ● Schutzkappe ● Tapón de protección (la unitario) ● Cuffia di protezione	45710



- Eclaté – Nomenclature **MX 2000**
- Detailed view and part list **MX 2000**
- Explosionszeichnung – Stückliste **MX 2000**
- Descrizione pezzi di ricambio codice pezzo **MX 2000**
- Esquema – Nomenclatura **MX 2000**

Bague d'étanchéité ● Waterproof seal ● Dichtungsring ● Retén de grasa ● Anello di tenuta (paraolio)	0607
Support mural ● Wall bracket ● Wandhalterung ● Soporte de pared ● Supporte murale	0862
Support palier + joints ● Bearing holder + seal ● Rohrdichtung ● Soporte palier + juntas ● Supporto teflon	1186
Pied complet (entretoise, carter, cloche, palier, arbre, vis, couteau) ● Complete foot assembly ● Fuß komplett mit Dichtung, Welle, Messer ● Pie completo ● Piede completo	2007
Entretoise avec carter, cloche, palier et vis ● Foot assembly w/ bearing assembly ● Rohr mit Dichtung und Schrauben ● Tubo con carter, campana, palier y tornillos (sin árbol ni cuchilla) ● Tubo esterno con carter, campana, portabronzina e viti	2009
Couteau émulsionneur + vis ● Emulsifying blade ● Emulgiermesser ● Cuchilla emulsionadora ● Coltello emulsionatore con vite	7910
Palier inf. (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante) ● Lower bearing assembly ● Dichtung mit Gleitlager ● Palier inferior (retén de grasa, junta tórica, anillo autolubricante) ● Portabronzina inferiore (completo di paraolio, O-Ring e bronzina autolubrificante)	7916
Couteau avec vis ● Cutter blade w/ screw ● Messer mit Schraube ● Cuchilla con tornillo ● Coltello con vite	7917
Arbre de transmission (repère 2 gorges) ● Fitted shaft ● Welle ● Árbol de transmisión con acoplamiento ● Albero di trasmissione	9131
Ensemble arbre, palier, couteau ● Shaft, lower bearing & cutter assembly ● Welle, Dichtung und Messer ● Conjunto árbol, palier, cuchilla ● Insieme albero, portabronzina e coltello	9164
Vis de palier pour cloche inox (les 3) ● Lower bearing screws (3) ● Schraube für Dichtung (f.Edelstahlglocke) ● Tornillos de palier para campana acero (los 3) ● Set viti per campana inox (3)	9902






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	Cafeteria
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: 0 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> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <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 !