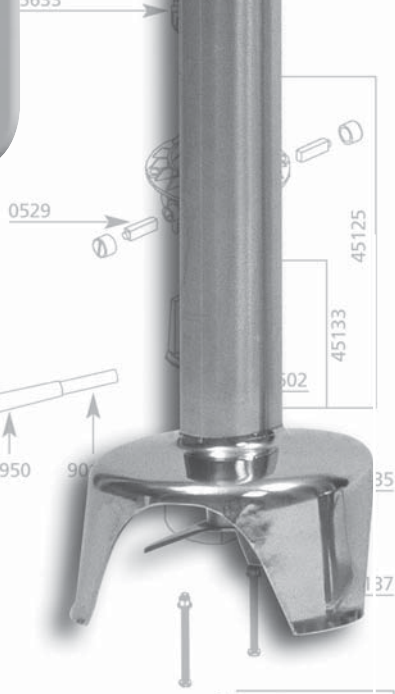


SMX 600 Dsc

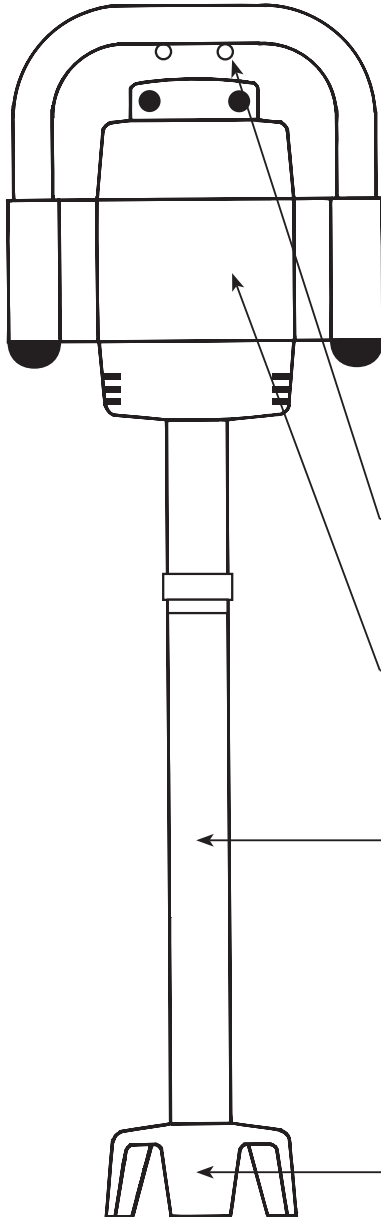


- **Notice d'utilisation et d'entretien**
- **User Guide**
- **Bedienungs- und Wartungsanleitung**
- **Istruzioni d'uso e manutenzione**
- **Instrucciones de utilización y mantenimiento**



- Notice d'utilisation et d'entretien **SMX 600 DSC**
- User Guide for **SMX 600 DSC**
- Bedienungs- und Wartungsanleitung **SMX 600 DSC**
- Istruzioni d'uso e manutenzione del **SMX 600 DSC**
- Instrucciones de utilización y mantenimiento **SMX 600 DSC**

SMX 600 DSC



Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 600 W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 10 000 trs / mn - 10 000 RPM
- Longueur du tube / Tube length / Rohrlänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo : 530 mm - 21"
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total : 770 mm - 31"
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 5,7 Kg - 12,5 Lbs
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruido : 80 dBA

Support mural
Wall bracket
Wandhalter
Supporto murale
Soporte de pared

Moteur
Motorblock
Motor
Motore
Motor

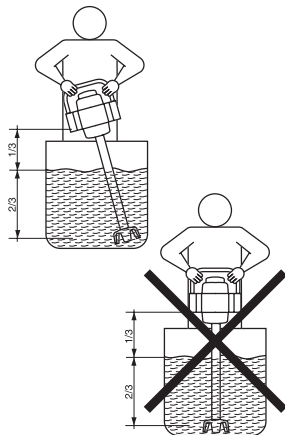
Pied mixer
Tube de plongée en acier inox alimentaire
Stainless steel mixer tube
Mixerfuß, Tauchrohr aus rostfreiem, lebensmittelverträglichem Edelstahl
Tubo di immersione in acciaio inox alimentare
Tubo y campana en acero inox

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



Utilisation / Operating / Inbetriebnahme / Utilizzo / Utilización :

• Avec son unique couteau, il réalise la plupart des préparations. Il a été étudié pour travailler dans des récipients jusqu'à 200 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).

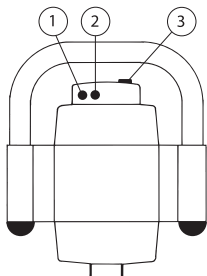


Mise en marche :

- Appuyer sur le bouton de sécurité 1.
- Appuyer sur le bouton de commande 2 en maintenant le bouton de sécurité 1 appuyé, le SMX 600 DSC mixer se met alors à fonctionner.
- Relâcher le bouton de sécurité 1.
- Pour arrêter l'appareil, relâcher le bouton de commande 2.

Mise en marche en continu :
Procéder de la même façon

- Tout en maintenant le bouton de commande 2 actionné, appuyer sur le bouton de verrouillage 3.
- Relâcher le bouton de commande 2.
- Relâcher le bouton de verrouillage 3, le mixer fonctionne alors seul.
- Pour arrêter l'appareil, appuyer sur le bouton de commande 2.
- 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 : never have the DYNAMIC SMX 600 DSC mixer 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 200 litres (50 gallons).

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 SMX 600 DSC mixer.

Regular use :

- Hold the mixer in your hand and push the safety button 1 and hold it, then push the control button 2.
- The mixer is now operational.
- To stop the SMX 600 DSC mixer release the control button 2.

Continuous use :

- Proceed the same way, but while holding the control button 2, press the locking switch button 3.
- To stop the SMX 600 DSC mixer release the control button 2.
- **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.

- Mit dem einzigartigen titanbeschichteten Messer können Sie eine Vielzahl von Vorbereitungen realisieren. Das Modell SMX 600 DSC wurde zur Verarbeitung von Mengen bis 200 Liter konstruiert.

- **Achtung:** Den DYNAMIC Mixer SMX 600 DSC niemals freilaufend betätigen und immer nach Gebrauch den Netzstecker ziehen. Den Netzstecker 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 SMX 600 DSC in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Mixstab bis max. 2/3 in die zu verarbeitende Masse ein und drücken Sie auf den Sicherheitschalter 1. Gleichzeitig drücken Sie den Schalter 2.
- Wenn das Gerät läuft können Sie den Schalter 1 loslassen.
- Das Gerät arbeitet selbstständig wenn Sie nun den Schalter 3 drücken.
- Zum Abschalten drücken Sie einfach wieder auf den Schalter 2.
- Sollte der Motorblock in den Kessel fallen, ziehen Sie sofort und zuerst den Netzstecker!
- Der SMX 600 DSC wurde zur Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln gebaut.

Funktionamento :

Con il suo coltello unico è adatto per la maggior parte della preparazioni. E' stato studiato per lavorare in pentole fino a 200 litri.

Attenzione : NON FARE FUNZIONARE MAI l'apparecchio Dynamic SMX 600 DSC mixer a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido. Dopo l'uso disinserire 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 illus-

trato a pagina 3 (a circa 2/3 del tubo di immersione).

Messa in marcia :

- Inserire la spina del mixer DYNAMIC SMX 600 DSC.
- Premere sul pulsante di comando 2 e mantenere premuto il pulsante di sicurezza 1, l'apparecchio mixer SMX 600 DSC è ora in funzione.
- Rilasciare il pulsante di sicurezza 1.
- Per fermare l'apparecchio rilasciare il pulsante di comando 2.
- In caso di immersione accidentale del blocco motore, attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.
- Questo apparecchi 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 2, premere sul pulsante di bloccaggio 3.
- Rilasciare i pulsante di bloccaggio 3. Il mixer funziona da solo.
- Per fermare l'apparecchio, premere sul pulsante di comando 2.
- 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 deve essere utilizzato unicamente per le preparazioni alimentari.

Per ogni altro utilizzo, si consiglia di consultare la fabbrica.

- Con su única cuchilla, realiza la mayor parte de las preparaciones. Fue estudiado para funcionar en ollas de hasta 200 litros.

Utilización y puesta en marcha :

- **Cuidado :** 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 SMX 600 DSC mixer.
- Pulsar la tecla de seguridad 1 y pulsar la tecla de mando 2, el SMX 600 DSC mixer 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 3, el SMX 600 DSC mixer funciona solo.
- Para parar el SMX 600 DSC mixer, dejar de pulsar la tecla de mando.
- **Cuidado :** en caso de inmersión accidental del bloque motor, ES IMPRESCINDIBLE desenchufar inmediatamente el cable eléctrico del aparato. para evitar todo riesgo de electrocución.
- 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 SMX 600 DSC mixer.**
- 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.

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 :

- It allows you to blend, purée, mix, & emulsify directly in the cooking pot. Indispensable 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.
- Clean the exterior of the tube and the blade protector by running it under the faucet.

It is highly recommended to verify periodically :

- The condition of the power cord.
- For 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 excellenten, sämigen Suppen in einem Behälter oder Kessel.

- Ebenfalls können Sie Fischsuppen, Brei, feingehacktes Gemüse, Spinatgerichte, Kohlgemische, 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 SMX 600 DSC!**
- 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.**

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 triturar y mezclar directamente en las ollas, excelentes potages pero también sopas 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 des aparato. Limpieza del pie con agua clara y si 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.*
- *la estanqueidad del tubo.*
- *el afilado de la cuchilla.*



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

Attestons que l'appareil SMX
600 DSC mixer DYNAMIC est
conforme aux exigences essen-
tielles de la norme EN 12853.

**Service après-vente et
garantie :**

Si votre appareil ne fonctionne
plus normalement ou s'il pré-
sente des anomalies, contactez
votre revendeur ou expédiez-le
à l'adresse suivante :

Dynamic France S.A.S.

Z.I. du Puy Nardon - B.P57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex

Tél. 02 51 63 02 72

Fax : 02 51 63 02 73

e-mail :

contact@dynamicmixers.com

**Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.**

3227 boulevard Pitfield
Saint-Laurent, Québec H4S-1H3

Tel : 1-800-267-7794

1-514-956-0127

Fax : 1-877- 668-6623

1-514-956-8983

Cet appareil est garanti un an à
partir de la date d'achat, contre
tout vice de fabrication.

La garantie DYNAMIC cou-
vre totalement pièces et main
d'oeuvre.

La garantie concerne le rempla-
cement de toute pièce défec-
tueuse, mais ne saurait couvrir
les bris par chute ou choc, les
détériorations provoquées par
un emploi anormal, les erreurs
de branchement ou le non res-
pect des conditions d'utilisa-
tion 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 fonction-
ne 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.P57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
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 and :



Customer service

and warranty :

Should your unit require ser-
vice, verify with your distribu-
tor for the nearest authorized
service centre; if you wish your
unit to be serviced at the fac-
tory, ship it to :

**Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.**

3227 boulevard Pitfield
Saint-Laurent, Québec H4S-1H3

Tel : 1-800-267-7794

1-514-956-0127

Fax : 1-877- 668-6623

1-514-956-8983

**USA Service Centre
Dynamic International Ltd.**

2301 Sturgis road

Oxnard, C.A. 93030

Tel. 1-888-278-0888

1-805-278-4472

Fax : 1-805- 278-4473

Warranty :

Your new Dynamic product is
warranted to the original pur-
chaser, 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 manu-
facturing 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.

The portion below must be sent
to the Service Centre within 10
days from the purchase date.

**Konformitätsbescheinigung
CE:**

Hiermit bescheinigen wir das
der Mixer von Dynamic folgen-
den Richtlinien für Hygiene und
Sicherheit entspricht : EN 12853

Kundendienst und Garantie :

Im Falle einer Funktionsstö-
rung des SMX 600 DSC wenden
Sie sich bitte an den Fachhändler
bei dem Sie das Gerät gekauft
haben, oder senden Sie
das Gerät direkt an uns zur
Reparatur.



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

Dynamic Küchengeräte GmbH

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 und mechanischen Teile.

Ausgenommen 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 Verkäufer 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 SMX 600 DSC 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 SMX 600 DSC mixer DYNAMIC es conforme a las exigencias esenciales de la Norma 12853.

Servicio, postventa y garantía :

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

Guerrero Claude

Poligono Can Calderon
 C/Mare de deu Nuria
 25 Nave 1-1
 08830 Sant Boi de Llobregat (ESPAÑA)
 Tel. : 93 662 81 61

Fax : 93 662 75 21

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 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 mándenos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

Guerrero Claude

Poligono Can Calderon
 C/Mare de deu Nuria
 25 Nave 1-1

08830 Sant Boi de Llobregat (ESPAÑA)

Tel. : 93 662 81 61

Fax : 93 662 75 21

Mail: info@guerreroclaude.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. 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 Leistungsschutzschalter / 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 :

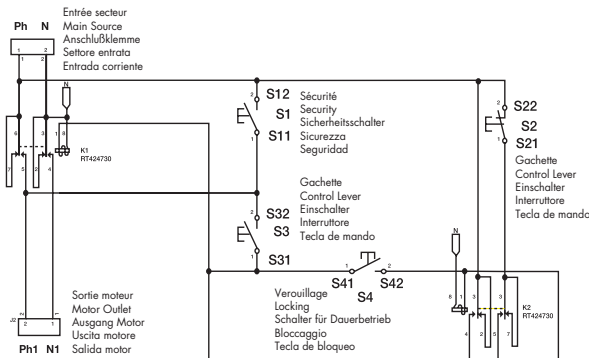
Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra. Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'installazione

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'apparecchio.

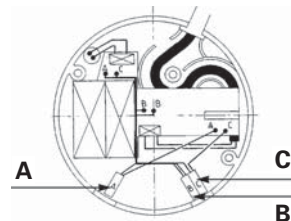
Alimentación eléctrica :

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 es antiparasitario. Las instalaciones tienen que ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A. Prever enchufe 10/16 A monofásico normalizado. 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



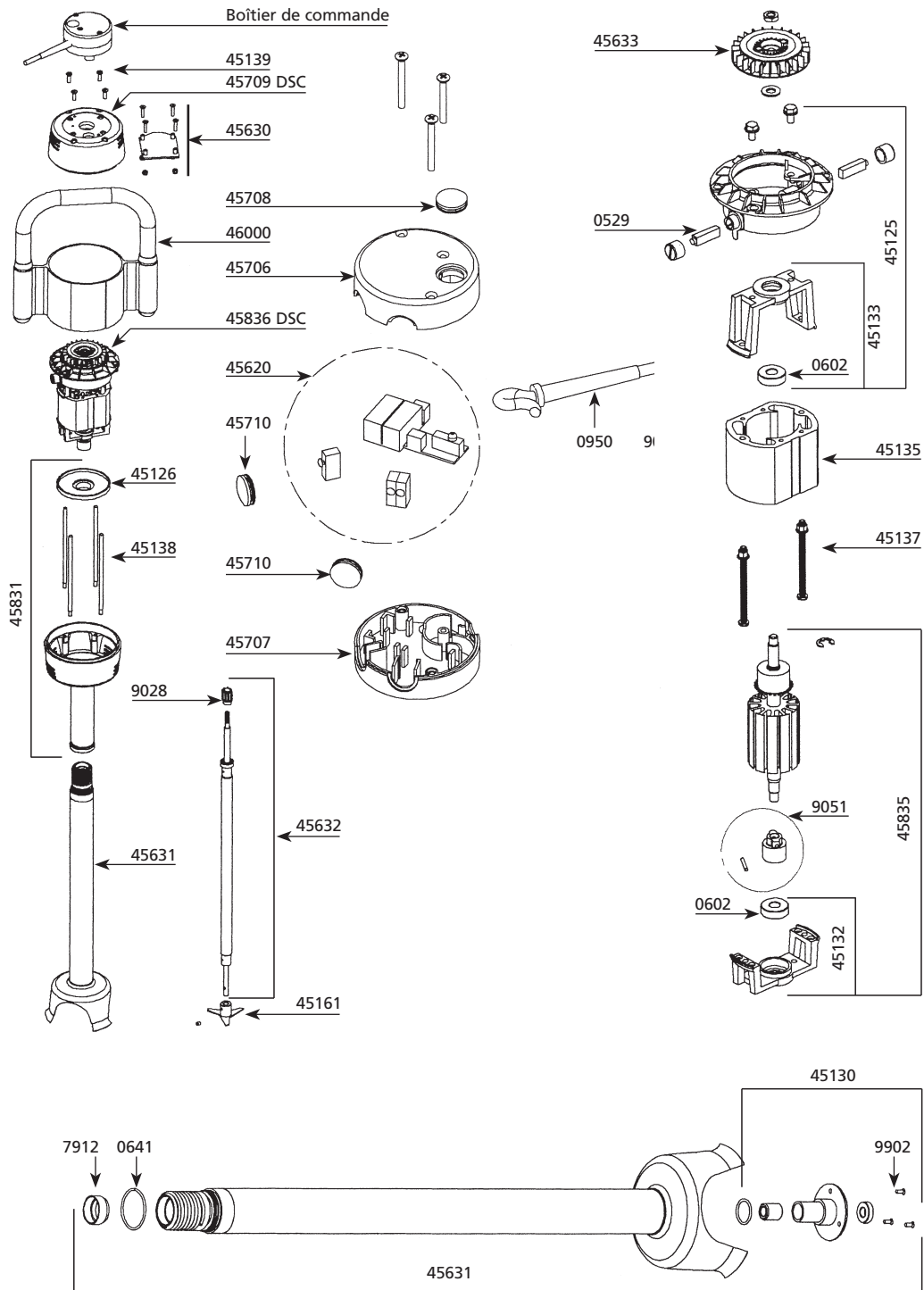
- Position des interrupteurs dans le capot inférieur,
- Internal top housing (switches) diagram,
- Schalter im Gehäuse,
- Posizione degli interruttori nel coperchio inferiore,
- Posición de los interruptores en el capot inferior.





Eclaté – Nomenclature **SMX 600 DSC**
 Schematic and parts list **SMX 600 DSC**
 Explosionszeichnung – Stückliste **SMX 600 DSC**
 Descrizione pezzi di ricambio **SMX 600 DSC**
 Esquema – Nomenclatura **SMX 600 DSC**

Charbons avec bouchons (la paire) / Carbon brushes (pair) / Kohle mit Abdeckung (2 Stück) / Carbones con tapones (el par) / Carboncino con tappo	0529
Roulement arbre / Ball bearing / Kugellager Welle / Rodamiento árbol / Cuscinetto a sfera per albero	0601
Roulement moteur / Motor ball bearing / Kugellager Motor / Rodamiento motor / Cuscinetto a sfera per motore	0602
Joint torique / Toric seal / Dichtung / Junta tórica / Guarnizione O-ring	0641
Rondelle élastique / Rubber washer / Dichtungsring / Arandela elástica / Rondella elastica	0760
Clips / Clips / Sicherungsring / Clips / Clips	0776
Ecrou rondelle turbine / Washer & bolt for fan / Lüfterradn-Scheiben (Schraubenmutter) / Dado rondella turbina	0777
Support mural / Wall bracket / Wandhalterung / soporte de pared / Supporto murale	0862
Pass-fil / Strain relief / Zugentlastung (230 V) / Pasador cable (230 V) / Gommino passacavo 230 V.	0950
Pass-fil pour cordon 115 V / Strain relief (115 V) / Zugentlastung (115 V) / Pasador cable (115 V) / Gommino passacavo 115 V	0950.1
Étiquette d'identification (230 V) / ID label (230 V) / Typenschild 230 V / Etiqueta de identificación (230 V) / Etichetta di identificazione V. 230	1093
Étiquette d'identification (115 V) / ID label (115 V) / Typenschild 115 V / Etiqueta de identificación (115 V) / Etichetta di identificazione V. 115	1094
Carter turbine (+ 2 porte-balais, cage supérieure, roulement) / Fan protector / Lüftergehäuse / Carter turbina (+ 2 portacarbonnes, caja superior, rodamiento) / Carter turbina completo di porta carboncini, gabbia superiore, cuscinetto	45125
Platine double isolation / Double isolation plate / Kunststoffplatte doppelte Isolierung / Platina doble aislamiento / Piastrina a doppio isolamento	45126
Palier complet (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante) sans vis / Lower ball bearing assembly / Dichtung komplett (ohne Schrauben) / Palier completo (retén de grasa, junta tórica, anillo lubricificante) / Supporto D completo di bronzina, paraolio O-Ring	45130
Palier inférieur ou cage inférieure moteur / Lower motor casing / Untere Dichtung oder unteres Motorgehäuse / Palier inferior o caja inferior motor / Supporto inferiore su gabbia inf. motore	45132
Palier supérieur ou cage supérieure moteur / Upper motor casing / Obere Dichtung oder oberes Motorgehäuse / Palier superior o caja superior motor / Supporto superiore su gabbia sup.mot.	45133 45135
Masse (230 V) / Stator (230 V) / Feldwicklung (230 V) / Masa (230 V) / Massa motore 230 V.	45135.1
Masse (115 V) / Stator (115 V) / Feldwicklung (115 V) / Masa (115 V) / Massa motore 115 V.	45137
Vis de fixation masse (2) / Stator screws(2) / Schrauben für Masse (2 Stück) / Tornillos de fijación masa (los 2) / Viti di fissaggio massa motore	45138
Tirants (4) / Braces (4) / Zugstangen (4 Stück) / Tirantes (los 4) / Tiranti (set 4 pezzi)	45139
Vis de tirants (4) / Brace screws (4) / Schrauben für Zugstangen (4 Stück) / Tornillos tirantes / Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	45161
Couteau avec vis / Cutter blade w/screw / Messer mit Schraube / Cuchilla con tornillo / Coltello con vite	45230
Rondelles de compression (4) / Squeezing washer (4) / Kompressionsscheiben (4 Stück) / Arandelas de compresión (los 4) / Rondelle di pressione (set 4 pezzi)	45610
Bouchons (2) / Handle cap (2) / Abdeckung (2 Stück) / Tapones / Tappi (coppia)	45620
Circuit de commande (230 V) / Circuit board (230 V) / Steuerung (230 V) / Circuito de mando (230 V) / Circuito di comando 230 V	45620.1
Circuit de commande (115 V) / Circuit board (115 V) / Steuerung (115 V) / Circuito de mando (115 V) / Circuito di comando 115 V	45630
Circuit de régulation / Regulation circuit board / Steuerung / Circuito de regulación / Circuito di regolazione	45631
Entretoise + cloche + palier complet / Foot assembly w/ ball bearing assembly / Führungsrohr + komplette Dichtung / Tubo + campana + palier completo / Piede completo di campana e supporto bronzina	45632
Arbre de transmission (+ roulement, moyeu d'accouplement) / Shaft & ball bearing / Welle mit Lager und Verbindungsnahe / Árbol de transmisión / Albero con cuscinetto e mozzo di accoppiamento	45633
Turbine / Fan / Lüfterrad / Turbina / Turbina	45706
Capot supérieur (plastique orange) / Top housing (orange plastic part) / Deckel Schalterbox / Carcasa superior (plástico naranja) / Coperchio superiore in plastica	45707
Capot inférieur (plastique orange) / Lower housing (orange plastic part) / Unterteil Schalterbox / Carcasa inferior (plástico naranja) / Coperchio inferiore in plastica	45708
Bouchon de protection verrouillage (unité) / Handle cap protectors (unit) / Verriegelungsdeckel / Maneta de bloqueo / Gomma copripulsante funz. continua	45709DSC
Carter supérieur / Upper motor casing / Obere Motorgehäuseabdeckung / Carter superior / Carter superiore	45710
Bouchon de protection (l'unité) / Handle cap protectors (unit) / Schutzkappe (1 Stück) / Tapón de protección / Gomma copripulsante (cadauno)	45711
Capot inférieur + supérieur + vis / Complete housing w/ screws / Motorummantelung unten + oben + Schrauben / Carcasa superior + inferior + tornillos / Coperchio superiore + inferiore + viti	45711
Virole + poignée + étiquette + bouchons / Sleeve complete handle label cap / Zwinge + Griff + Typenschild + Abdeckung / Virola + maneta + eticheta + tapones / Virola con impugnatura + etichetta + tappi	46000
Carter inférieur + platine double isolation / Lower housing / Untere Motorgehäuseabdeckung + Kunststoff dopp.Isolierung / Carter inferior + platina doble aislamiento / Carter inferiore + piastrina a doppio isolamento	45831
Induit (230 V) (cage moteur, moyeu d'accouplement, goupille et clips) / Rotor (230 V) / Anker 230 V (Motorgehäuse, Kupplung, Stift, Clips) / Inducido 230 V (caja motor, retén de acoplamiento, grapilla y clips) / Indotto motore 230 V	45835
Induit (115 V) (cage moteur, moyeu d'accouplement, goupille et clips) / Rotor (115 V) / Anker 115 V (Motorgehäuse, Kupplung, Stift, Clips) / Inducido 115 V (caja motor, cubo de acoplamiento, pasador y clips) / Indotto motore 115 V.	45835.1
Moteur équipé (230 V) / Motor (230 V) / Motor komplett (230 V) / Motor equipado (230 V) / Motore completo 230 V	45836Dsc
Moteur équipé (115 V) / Motor (115 V) / Motor komplett (115 V) / Motor equipado (115 V) / Motore completo 115 V	45836.1Dsc
Bague de roulement pour pied / Lower ball bearing / Ring / Arandela de rodamiento / Anello di scorrimento per piede	7912
Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur (230 V) / Power cord (230 V) / Stromkabel 2 Leitungen + Kondensator (230 V) / Cable de alimentación doble hilo + condensador (230 V) / Cavo di alimentazione con condensatore 230 V	9011.1
Moyeu d'accouplement (pour moteur) / Motor & shaft drive sprocket / Verbindungsnahe (für Motor) / Retén de acoplamiento (por motor) / Mozzo di accoppiamento	9028
Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur (115 V) / Power cord (115 V) / Stromkabel 2 Leitungen + Kondensator (115 V) / Cable de alimentación doble hilo + condensador (115 V) / Cavo di alimentazione con condensatore 115 V	9040.1
Cage d'accouplement + goupille / Coupling casing w/pin / Kupplungskasten mit Stift / Caja de acoplamiento + pasador / Gabbia di accoppiamento con spinetta	9051
Cordon australien + condensateur / Power cord (Australia) / Australisches Kabel + Kondensator / Cable de alimentación (Australia) + condensador / Cavo elettrico australiano con condensatore	9066.1
Cordon anglais + condensateur / Power cord (England) / Englisches Kabel + Kondensator / Cordon de alimentación (UK) + condensador / Cavo elettrico inglese con condensatore	9067.1
Vis de palier pour cloche inox (les 3) / Bearing support screws (3) / Schrauben für Dichtung am Fuß (3 Stück) / Tornillos de palier para campana inox (los 3) / Viti supporto bronzina in acciaio inox (set 3 pezzi)	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	Cafeteriá
Pâtisserie	Bakery - Patisserie	Konditorei	Pasticceria	Pasteleriá
Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Neveria
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>    <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
B.P. 57 - Z.i. du Puy Nardon - 85290 MORTAGNE-sur-SEVRE
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 !