

Master standard Dyna Speed Control



***Speed
Control***

www.dynamicmixers.com



Français

p.2



English

p.8



Deutsch

p.14



Italiano

p.20



Español

p.26

Notice d'utilisation et d'entretien de votre Master standard Dyna Speed Control

DESCRIPTION :

Levier de commande _____ →

Moteur _____ →

Pied mixer
Tube de plongée
en acier
inoxydable
alimentaire _____ →

Cloche _____ →

BLOC MOTEUR :

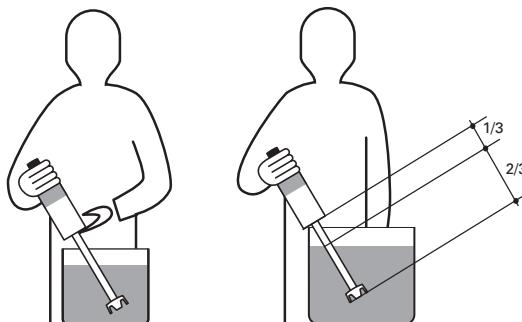
- Tension : 230 Volts ou 115 Volts
 - Puissance : 460 Watts
 - Vitesse variable de : 3 000 tr/mn à 9 000 tr/mn
 - Longueur du tube : 420 mm
 - Longueur totale : 770 mm
 - Poids : 3,800 Kg
 - Double isolation
 - Niveau de pression acoustique : 70dB
- ## **SECURITE :**
- ### **Attention !**
- Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.
 - Eteignez avant de retirer l'appareil du liquide.
 - Eteignez et débranchez avant de nettoyer l'appareil.
 - Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur en vous en servant ou en le nettoyant.

Utilisation et mise en marche de votre Master standard Dyna Speed Control

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

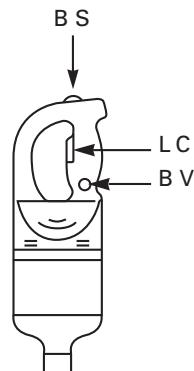
→ **Attention :** ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient.

Après utilisation débrancher la prise de l'appareil. Pour avoir le plus d'efficacité, nous conseillons de tenir l'appareil en position oblique sans poser la cloche de protection sur le fond de la marmite comme représenté par les croquis ci-dessous (au 2/3 du tube de plongée).



UTILISATION :

- Brancher la prise du Dyna Speed Control.
- Appuyer sur le bouton de sécurité (BS) puis appuyer sur le levier de commande (LC), le Dyna Speed Control 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 Dyna Speed Control fonctionne seul.
- Pour arrêter le Dyna Speed Control, appuyer et relâcher le levier de commande.
- Hauteur d'immersion conseillée : 2/3 du tube de plongée.
- En cas d'immersion accidentelle du bloc moteur, **attention** au danger d'électrocution, débrancher impérativement la prise de l'appareil.
- Cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires ; pour toute autre utilisation nous consulter.



Préparation et entretien de votre Master standard Dyna Speed Control

PRÉPARATION :

- Il permet de broyer et mélanger 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, etc...
- Pour les crèches et régimes : purées de légumes finement pulvérisés, bouillies, purée de carottes crues, crèmes de fruits, etc...
- Il peut également rendre de grands services dans certaines industries (nous consulter), parfumerie, fonderie, teinturerie, céramique, laboratoires, boyauderies, 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 DE L'APPAREIL

Ensuite nettoyer l'extérieur de la cloche et le tube sous le robinet. 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

Déclaration de conformité - Service après-vente et garanties

ATTESTATION DE CONFORMITÉ AUX RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ DU TRAVAIL :

Attestons que l'appareil **Master Dyna Speed Control Dynamic** est conforme aux exigences essentielles de la directive 89/392/CEE et aux normes suivantes : EN 60204-1 - EN 1672-2 - PREN 12853 - NF U 60010

Attestons que cet appareil est conforme aux normes de compatibilité électro-magnétique (CEM). EN 55014 - EN 55104

Certificat délivré par la société EMITECH

La Société DYNAMIC S.A.

SERVICE APRES-VENTE ET GARANTIE

INSTRUCTIONS POUR LA REPARATION DE VOTRE APPAREIL :

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

S.A. **Dynamic** - Z.i. du Puy Nardon – B.P.57
85290 MORTAGNE-sur-SEVRE Cedex
Tél. 02 51 63 02 72 - Fax : 02 51 63 02 73
e-mail : dynamic-France@wanadoo.fr
RCS - la Roche-sur-Yon - B 416450435 - SIRET 41645043500019

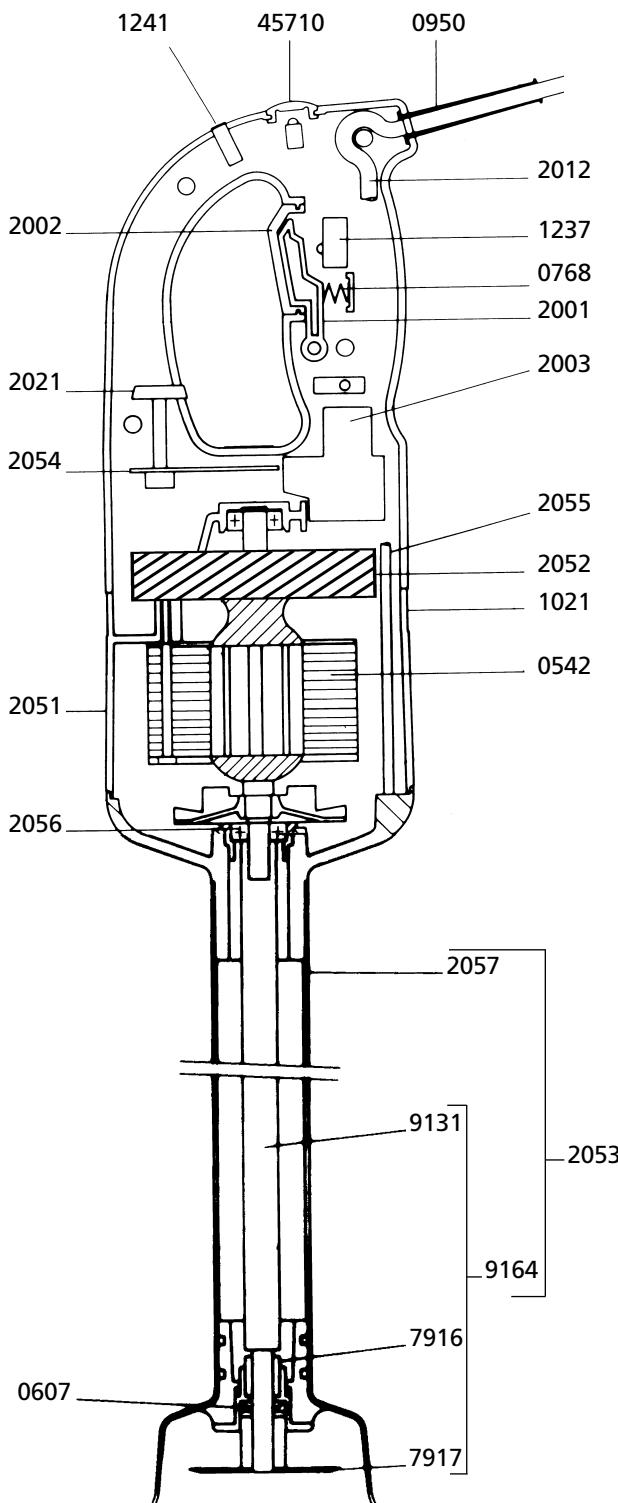
- Tout appareil doit être correctement emballé et retourné en PORT PAYE.

GARANTIE :

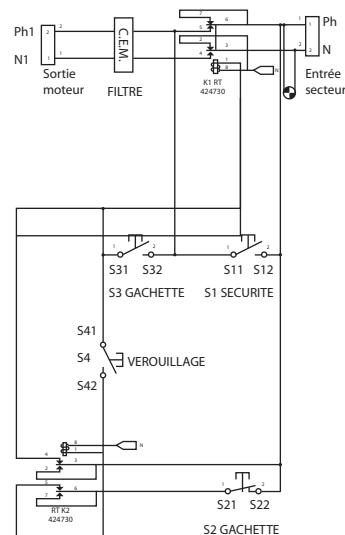
- Nos appareils sont garantis 1 an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication. La garantie **Dynamic** couvre totalement pièces et main d'œuvre. La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées 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 certifié par le vendeur (date et cachet) joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

Eclaté – Nomenclature
Master standard
Dyna Speed Control

Moteur 230 V	0542
Bague d'étanchéité	0607
Ressort de sécurité	0768
Support mural	0862
Passe-fil	0950
Etiquette de sécurité	1017
Bandé décor "Dynamic"	1021
Interrupteur (minirupteur IW2)	1237
Voyant de mise sous tension (230 V)	1241
Levier de commande	2001
Protection du levier de commande	2002
Circuit de commande 230 V (+ 4 inter. + condensateur)	2003
Cordon d'alimentation 2 fils + cosses (230 V)	2012
Cordon anglais + cosses	2012.2
Cordon australien + cosses	2012.3
Molette de variateur	2021
Poignée compète	2050
Carter supérieur	2051
Rondelle silent bloc	2052
Pied complet	2053
Circuit de régulation	2054
Tirants (les 4)	2055
Bague de centrage	2056
Entretoise avec carter, cloche, vis et ague de centrage	2057
Vis de tirants (4)	7903
Palier inf. (bagu d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante)	7916
Couteau avec vis	7917
Vis de poignée (les 4)	9014
Arbre de transmission (repère 2 gorges)	9131
Ensemble arbre, palier, couteau	9164
Vis de palier pour cloche inox (les 3)	9902
Bouchon de protection	45710



SCHEMA ELECTRIQUE :

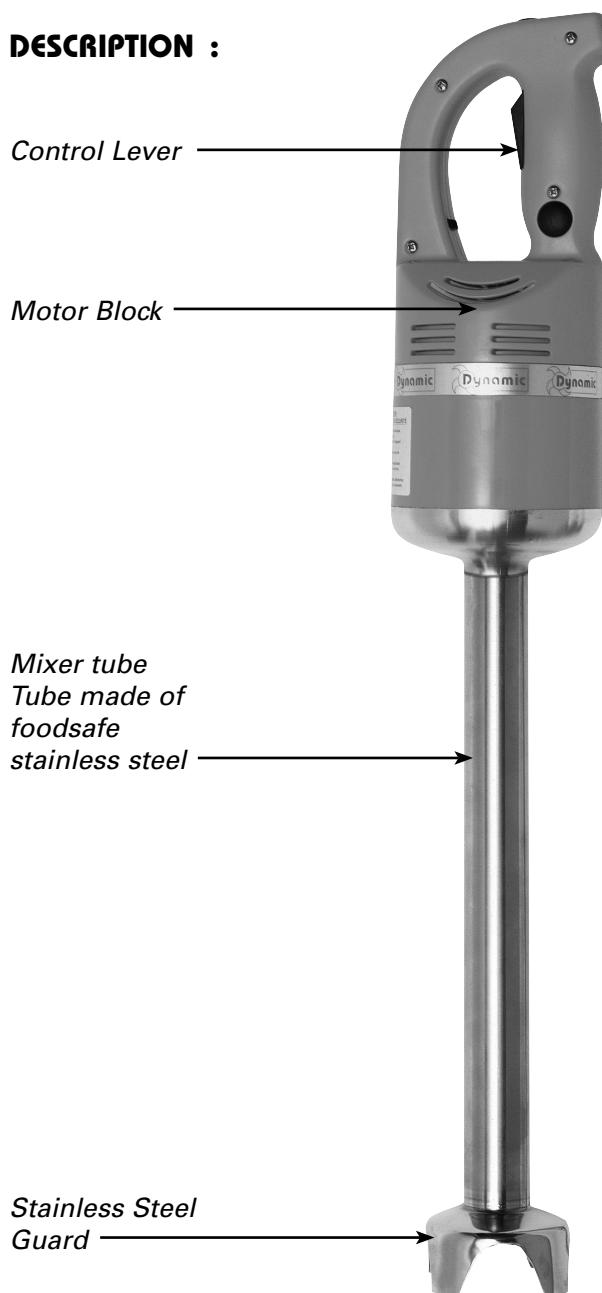


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :

- 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.

User and maintenance guide for **Master standard** **Dyna Speed Control**

DESCRIPTION :



MOTOR BLOCK :

- Electrical : 115 Volts or 230 Volts
- Power : 460 Watts
- Speed : 3000 - 9000 Rpm
- Tube length : 420 mm
- Full length : 770 mm
- Weight : 3,8 kg
- Double insulation
- Noise Level : 70 dB

SECURITY :

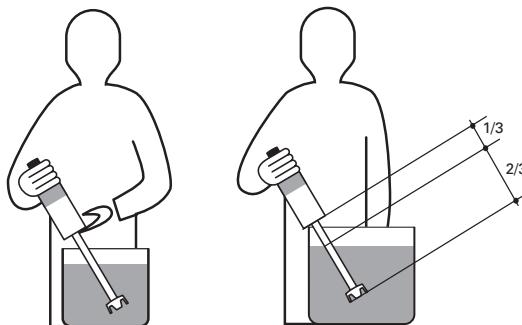
Warning !

- Never have the **Dynamic** Dyna Speed Control function without being in a liquid.
- After using it, unplug the machine.

Use and to operate the **Master standard** **Dyna Speed Control**

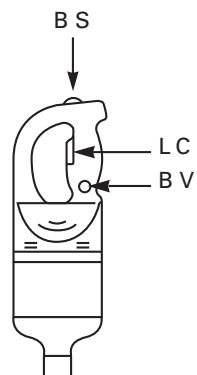
Now equipped with the new "Dyna Speed Control", a real time electronic speed control device, which constantly evaluate and adjust the motor's revolution, it will be easy for you to successfully create even the most delicate food preparations. With its unique cutter blade, it has been designed to work in containers holding up to 100 litres (25 gallons)..

→ **Caution :** For maximum efficiency we suggest you 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) :



OPERATE :

- Connect the plug of the **Dynamic** Dyna Speed Control
- Push on the security button (SB) and press the control lever (CL), the Dyna Speed Control is now working and you can release the security button (SB)
- If you want your mixer to operate by itself, just push the Locking Switch Button (LSB).
- To stop the Dyna Speed Control release the control lever (CL).
- Suggested immersion level : 2/3 of the tube.
- In case of an accidental immersion of the motor, BE AWARE 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 us.



Preparation and maintenance

Master standard

Dyna Speed Control

PREPARATION :

- It allows you to mix, by small quantities, directly in the pots many applications including : fish soups, panades (thick soup reduced to puree), spinach, salads and mince cabbages, pancakes paste, sauces, mayonnaise etc.
- For the nurseries or for diets: puree of vegetables lightly pulverized, porridge, raw carrots puree, fruits cream, etc...
- It can also be of great help for certain industries : perfumery, dye-works, laboratories, etc...

MAINTENANCE :

- NEVER clean this machine with water jet spray
- NEVER immerse the motor block into any liquid

Put the tube with the blade protector in clear water and start the machine for 3 seconds or more to clean the inside of the blade protector.

DISCONNECT IMMEDIATELY THE PLUG OF THE DYNASPEED CONTROL

Afterward, clean the outside of the tube and the blade protector by passing it under the faucet.

MAINTENANCE :

It is highly recommended to verify periodically

- The condition of the power cord
- For leaks in the foot assembly
- The sharpness of the cutter blade

Certificate of conformity - Customer Service and warranty

THIS MACHINE IS IN ACCORDANCE WITH CE STANDARDS AND :



CUSTOMER SERVICE & WARRANTY :

- Should your unit require service, check with your distributor to see where local service is available. If you wish your unit to be serviced at the factory, ship it to :

*Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.*

*5859 Chemin Saint-François
Saint-Laurent / Québec H4S-1B6*

Toll Free Phone / Tel : 1 800 267 7794

Toll Free / Fax : 1 877 668 6623

Tel locale : 514 956 0127 - Fax : 514 956 8983

*U.S.A. Service Centre
Dynamic International Ltd.*

*178 West Service Road - Champlain
N.Y. 12919 - USA*

Toll Free Phone / Tel : 1 800 267 7794

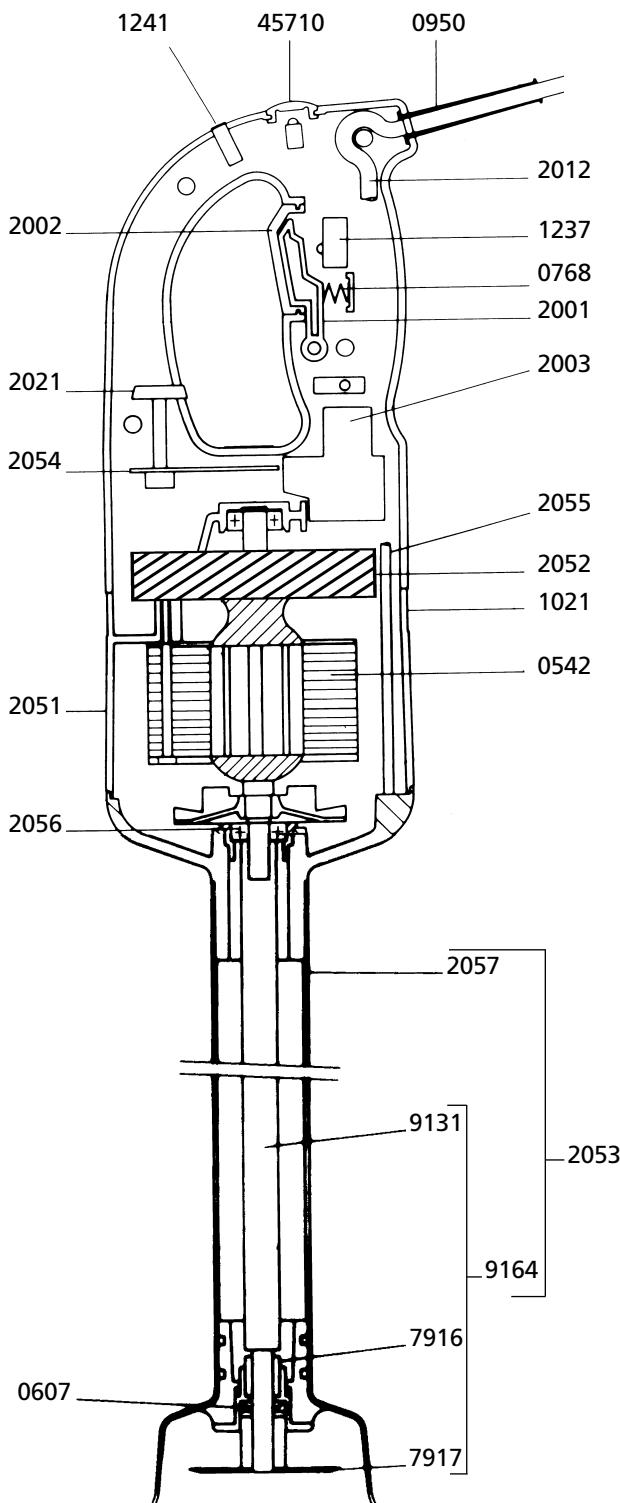
Local phone : 514 956 0127

WARRANTY :

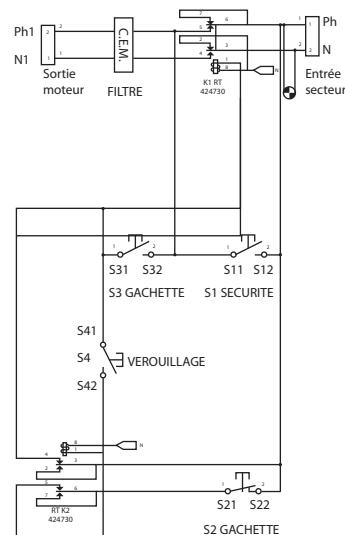
- Your new **Dynamic** product is warranted to the original purchaser, for a period of one year, from the date of purchase.
- **Dynamic** warrants products to be free of manufacturing defects for a period of 12 months from day of original shipment, covering parts and labor.
- Damage caused by improper usage, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects.
- **Dynamic** will repair or replace, at its option, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way.
- Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.
- The portion below must be sent to the Service Centre within 10 days from the purchase date.

Schematic and parts list
Master standard
Dyna Speed Control

Motor (230 V)	0542
Waterproof seal	0607
Safety button return spring	0768
Wall bracket	0862
Strain relief	0950
Warning label	1017
Dynamic label	1021
Micro switch	1237
Power on indicator light (230 V)	1241
Control lever	2001
Safety control lever	2002
Microswitch, interuptors (4)	2003
Power cord (230 V)	2012
Power cord (England)	2012.2
Power cord (Australia)	2012.3
Variable speed knob	2021
Complet handle	2050
Upper motor casing	2051
Silent bloc washer	2052
Complete foot assembly	2053
Regulation circuit board	2054
Braces (4)	2055
Centering ring	2056
Foot assembly	2057
Brace screws (4)	7903
Lower ball bearing assembly	7916
Cutter blade w/screw	7917
Handle screws (4)	9014
Fitted shaft	9131
Shaft, lower ball bearing & cutter assembly	9164
Lower ball bearing screws (3)	9902
Safety button	45710



ELECTRICAL DIAGRAM :



ELECTRICAL REQUIREMENTS :

- The mixer of a class 2 category (double insulation) is powered by a single phase alternating current and do 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.

Bedienungs- und Wartungsanleitung

Master standard

Dyna Speed Control

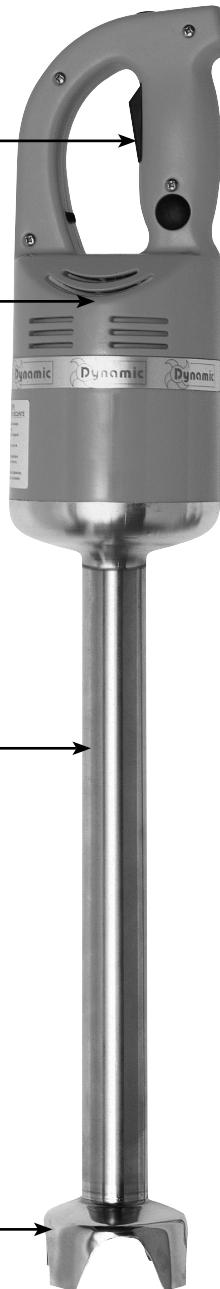
BESCHREIBUNG :

*Betätigungshebel
für Schalter*

Motor

*Mixerfuß
Tauchrohr aus rost-
freiem,
lebensmittelver-
träglichem
Edelstahl*

Schutzglocke



TECHNISCHE DATEN :

- Spannung : 230 Volts
- Leistung : 460 Watts
- Geschwindigkeit : 3000 - 9000 U/mn
- Rohrlänge : 420 mm
- Gesamtlänge : 770 mm
- Gewicht : 3,8 Kg
- Doppelte Isolation
- Geräusch : 70 Db

SICHERHEIT :

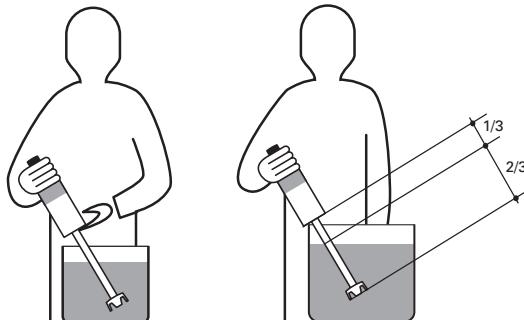
Achtung !

- Den *Dyna Speed Control MX 2000* niemals freilaufend betätigen.
- Schalten Sie bitte das Gerät aus, bevor Sie es aus der Masse herausnehmen.
- Nach dem Gebrauch und vor der Reinigung bitte immer den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Weder bei der Benutzung noch zur Reinigung darf der Motorblock in Flüssigkeit eingetaucht werden.

Inbetriebnahme Master standard Dyna Speed Control

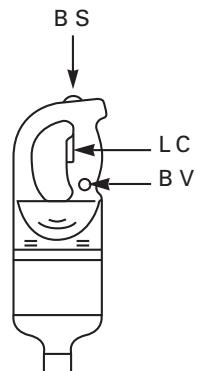
Durch dieses neue System der Geschwindigkeitskontrolle arbeitet das Gerät mit immer gleicher Geschwindigkeit und passt sich somit jeder Masse an. Vorschlag : Das Modell Dyna Speed Control mit dem einzigartigen, titanbeschichteten Messer wurde zur Verarbeitung von Mengen bis zu 100 Litern konstruiert.

→ **Achtung :** Den **Dynamic** Mixer Dyna Speed Control niemals freilaufend betätigen. 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, das Gerät schräg zu halten, ohne die Schutzhülle auf den Behälterboden aufzusetzen (siehe Skizze) :



INBETRIEBNAHME :

- Stecken Sie den Stecker des Dyna Speed Control in die Steckdose
- Tauchen Sie den Mixstab bis max. 2/3 in die zu verarbeitende Masse ein und drücken Sie auf den Sicherheitsschalter (BS) Gleichzeitig drücken Sie den Schalter (LC).
- Wenn das Gerät läuft können Sie den Schalter (BS) loslassen.
- Das Gerät arbeitet selbstständig wenn Sie nun den Schalter (BV) drücken.
- Zum Abschalten drücken Sie einfach wieder auf den Schalter (LC).
- Sollte der Motorblock in den Kessel fallen, ziehen Sie sofort und zuerst den Netzstecker !!!!
- Der Dyna Speed Control wurde zur Herstellung und Verarbeitung von Lebensmittel gebaut.



Anwendungsbeispiele und Unterhalt

Master standard

Dyna Speed Control

ANWENDUNGSBEISPIELE :

- Das Rührgerät ermöglicht ein gleichmäßiges Zerkleinern und Vermischen von excellenten, sämigen Suppen in einem Behälter oder Kessel.
- Ebenfalls können Sie Fischsuppen, Brei, feingehacktes Gemüse, Spinatgerichte, Kohlgerichte, Crepes- sowie andere leichte Teige, Saucen, Mayonnaise uvm, zubereiten.
- Das Gerät kann ebenfalls in verschiedenen anderen Industriezweigen ange-wendet 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 !!!!

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

Konformitätsbescheinigung CE - Kundendienst und Garantie

KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG CE :

Hiermit bescheinigen wir das der Mixer von **Dynamic** folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht : 89/392/CEE, EN 60204-1, EN 1672-2, PREN 12853, NF U 60010

Das Gerät entspricht ebenfalls den Richtlinien EN 55014 und EN 55104 für die elektro-magnetische Sicherheit CEM, bescheinigt von der Firma EMITECH

DYNAMIC S.A.

KUNDENDIENST UND GARANTIE :

→ Im Falle einer Funktionsstörung des Dyna Speed Control wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Dynamic Küchengeräte GmbH

Auenheimer Straße 26
77694 Kehl – Neumühl

Tel. : 07851 / 898258 - Fax : 07851 / 898259
E-mail : dynamicmixer@t-online.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 selbstständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.
- Im Falle einer Funktionsstörung des Dyna Speed Control wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Dynamic Küchengeräte GmbH

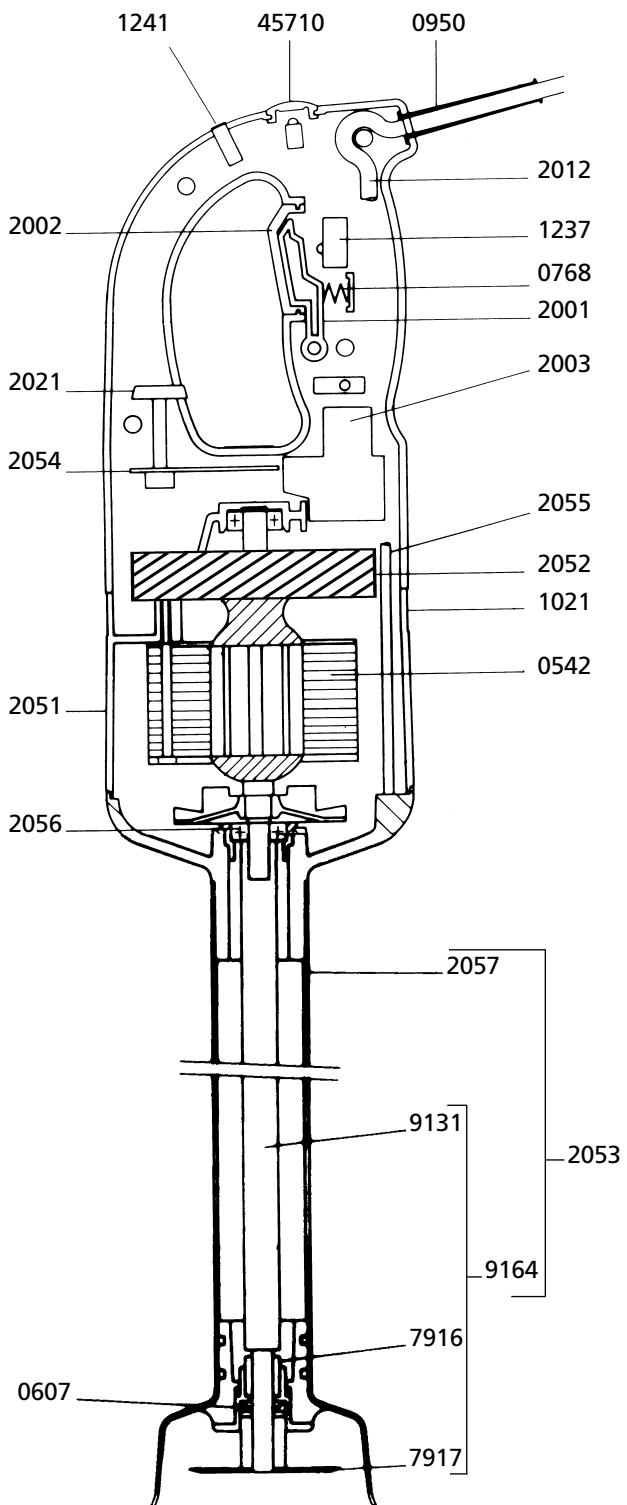
Auenheimer Straße 26 - 77694 Kehl – Neumühl

Explosionszeichnung – Stückliste

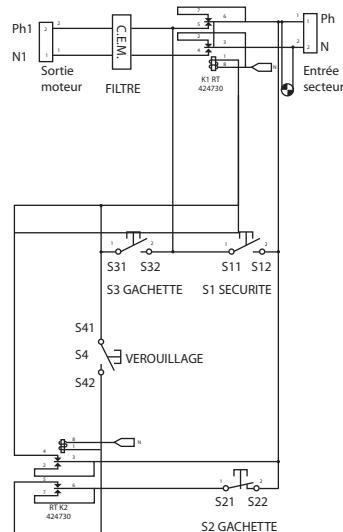
Master standard

Dyna Speed Control

Masse 230 V	0542
Dichtungsring	0607
Sicherheitsfeder	0768
Wandhalterung	0862
Zugentlastung (230 V)	0950
Warnhinweis - Warning / Attention	1017
Aufkleber Dynamic	1021
Schalter	1237
Kontrollschalter (230V)	1241
Edienungsgriff	2001
Plastikabdeckung für Schalter	2002
Steuerung - Schalter 230 V	2003
Netzkabel (230V) >2002	2012
Englisches Kabel >2002	2012.2
Australisches Kabel >2002	2012.3
Knopf zu Drehzahlregulierung	2021
Kompletter Griff	2050
Oberes Gehäuse	2051
Ring silenbloc	2052
Fuß Komplet	2053
Steuerung	2054
Zugstangen (4)	2055
Ring	2056
Fuß mit Dichtung	2057
Schrauben für Zugstifte (4 Stück)	7903
Dichtung mit Gleitlager	7916
Messer mit Schraube	7917
Schrauben für Griff (4)	9014
Welle	9131
Welle, Dichtung und Messer	9164
Schraube für Dichtung (f.Edelstahlglocke)	9902
Schutzkappe	45710



ELEKTROPLAN :

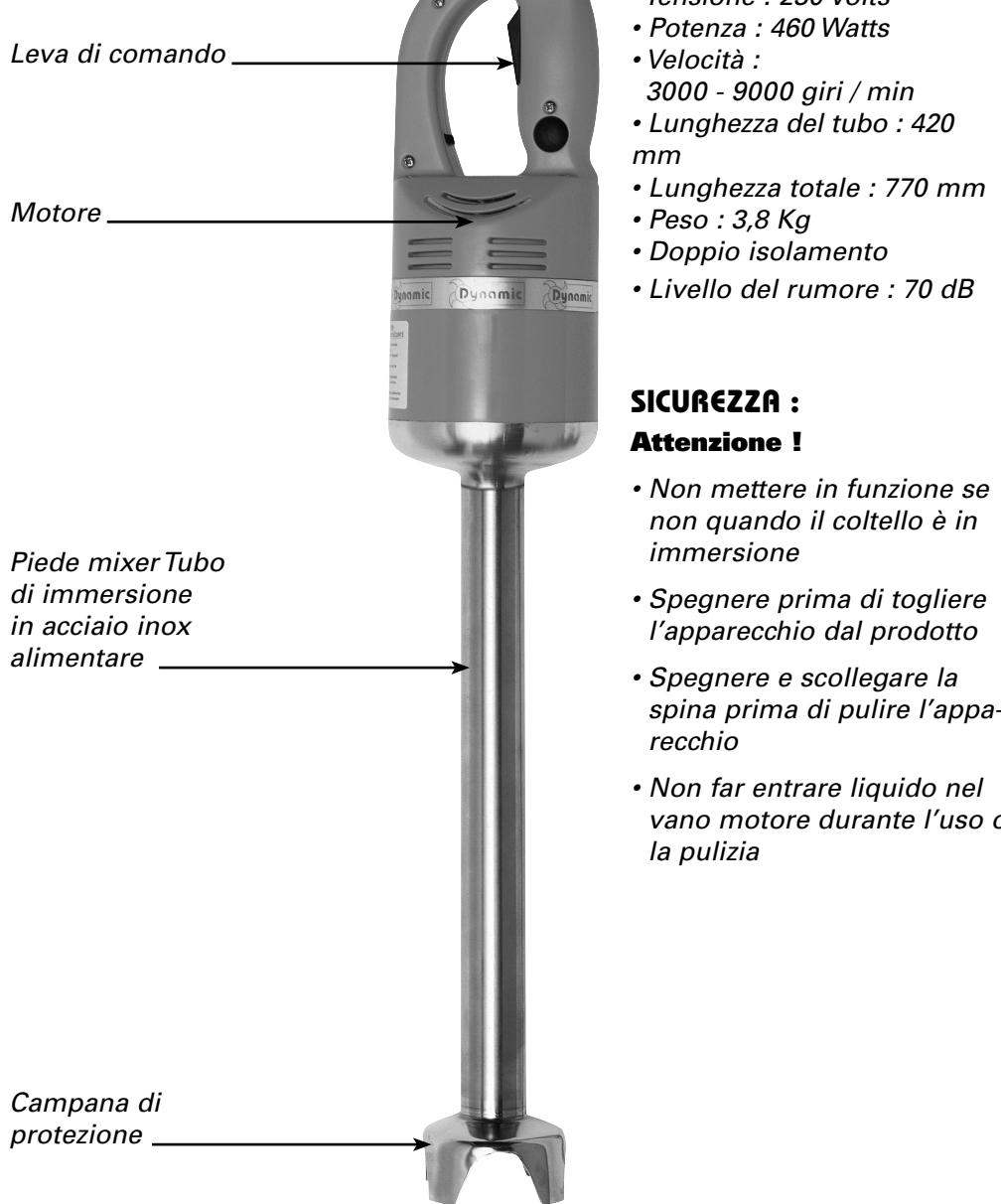


ELEKTRISCHER ANSCHLUSS :

- 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.

Istruzioni d'uso e manutenzione del **Master standard** **Dyna Speed Control**

DESCRIZIONE :



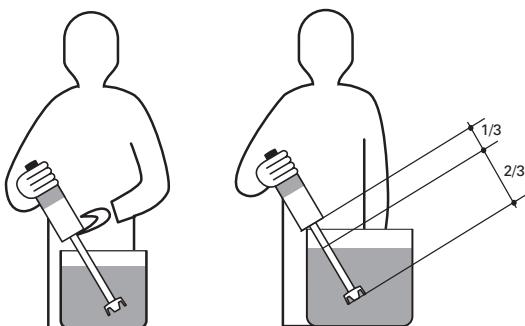
Funzionamento - Messa in marcia Master standard Dyna Speed Control

Dotato di una nuova tecnologia Dynamic in materia di mixer, il dispositivo di regolazione di velocità "Dyna Speed Control" vi permette di realizzare con successo le vostre preparazioni anche le più delicate. Con il suo coltello unico, è stato studiato per lavorare in pentole fino a 100 litri.

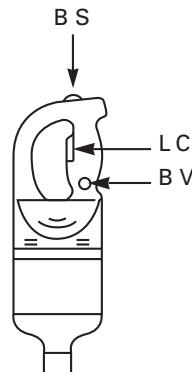
→ **Attenzione :** NON FARE FUNZIONARE MAI l'apparecchio **Dyna** Dyna Speed Control a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido. Dopo l'uso disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

MESSA IN MARCIA :

Inserire la spina dell'apparecchio Dyna Speed Control. Per ottenere la massima efficacia dal Vostro apparecchio, tenerlo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come illustrato sul disegno che segue (a circa 2/3 del tubo di immersione).



- Inserire la spina del **Dyna** Dyna Speed Control
- Premere il pulsante di sicurezza (BS) e contemporaneamente la leva di comando (LC). Il miscelatore Dyna Speed Control è ora in funzione, potete, potete rilasciare il pulsante di sicurezza.
- Per fare funzionare in continuo l'apparecchio, mettere in funzione come sopra e poi premere il pulsante di funzione continua (BV). L'apparecchio ora funziona da solo.
- Per fermare l'apparecchio Dyna Speed Control è sufficiente rilasciare la leva di comando.
- Altezza di immersione consigliata : 2/3 del tubo di immersione.
- In caso di immersione accidentale del blocco motore, attenzio-ne al pericolo di folgorazione, staccare tassativa-mente 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.



Preparazioni, manutenzione e pulizia

Master standard

Dyna Speed Control

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 dadi-ni 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 IMMERGERE 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

Dichiarazione di conformità alle - Servizio assistenza e garanzia

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ ALLE NORME CE :

Conforme alle normative - Direttiva macchine C.E. n. 89/392 - Direttiva per alimenti C.E. n. 89/109 - Direttiva compatibilità elettromagnetica C.E. n. 89/336.

DYNAMIC S.A.

SERVIZIO ASSISTENZA E GARANZIA :

- In caso di guasti si raccomanda vivamente di non intervenire sull'apparecchio ma di rivolgersi al vostro rivenditore di fiducia che provvederà 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.

MELCOM SRL - Via Sommacampagna,
20 / L , 37137 Verona, Italia.

Tel. 0039 045 8647035 - Fax : 0039 045 8626141

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 :

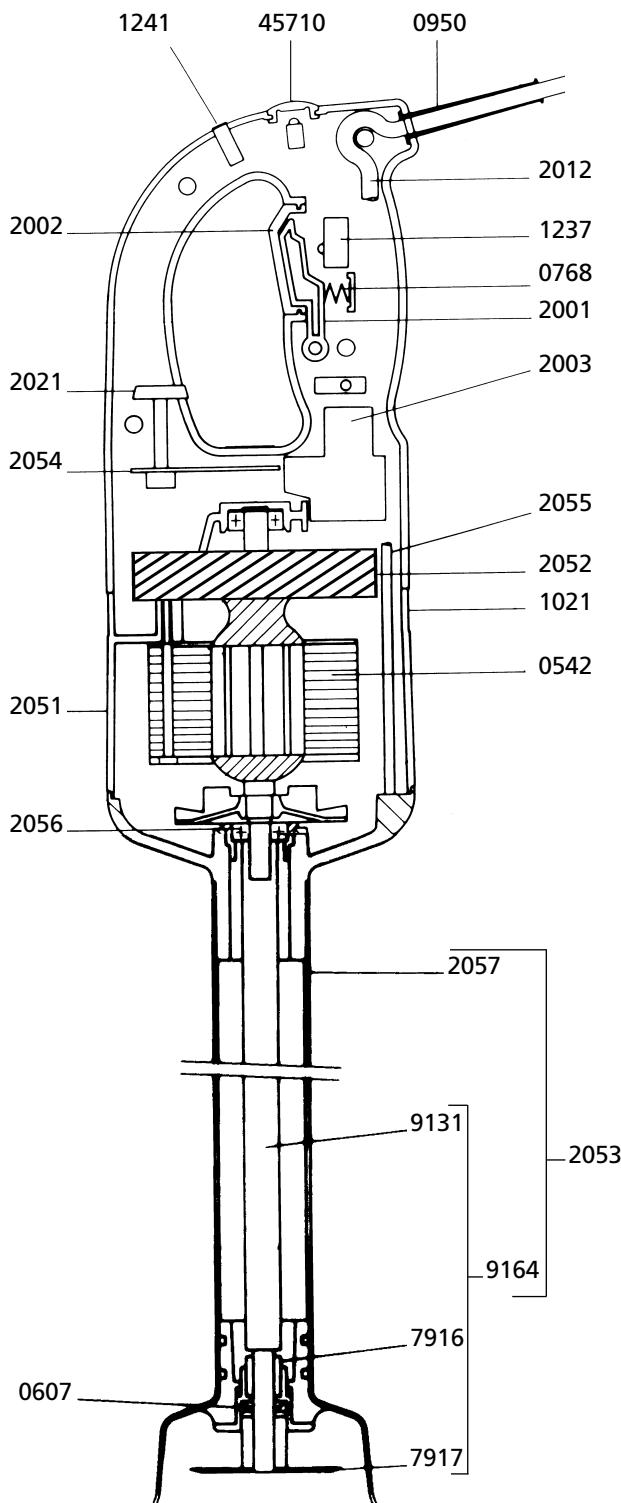
- Se il vostro apparecchio non funziona più correttamente, vogliate rivolgervi al vostro rivenditore che provvederà per la sistemazione oppure spedire l'apparecchio ben imballato a :

MELCOM SRL - Via Sommacampagna, 20 / L , 37137 Verona, Italia.

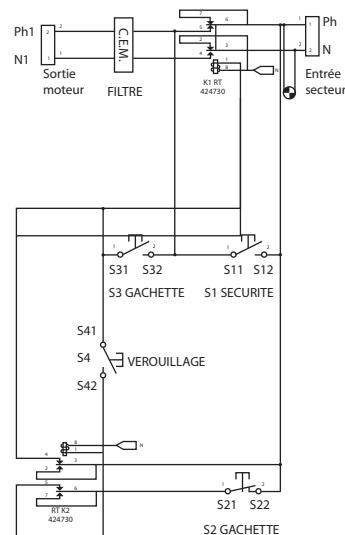
Le spese di trasporto dell'apparecchio fino al centro di assistenza sono a carico dell'utilizzatore.

Descrizione pezzi di ricambio
*codice pezzo **Master standard***
Dyna Speed Control

Motore 230 V.	0542
Anello di tenuta (paraolio)	0607
Molla di sicurezza	0768
Supporto murale	0862
Gommino passacavo	0950
Etichetta di sicurezza "Warning"	1017
Striscia decorata Dynamic	1021
Microinterruttore IW2	1237
Spira di tensione	1241
Leva di comando	2001
Gomma protezione leva di comando	2002
Interruttore (circuito di comando)	2003
Cavo di alimentazione 230 V.	2012
Cavo di alimentazione inglese	2012.2
Cavo di alimentazione australiano	2012.3
Rotellina della velocità	2021
Carter superiore	2051
Rondella elastica silent bloc	2052
Piede completo	2053
Circuito di regolazione	2054
Tiranti (set 4 pezzi)	2055
Anello di scorrimento	2056
Piede completo di tubo esterno con carter, campana, bronzina e viti	2057
Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	7903
Supporto D completo di bronzina, paraolio e O-Ring	7916
Coltello con vite	7917
Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)	9014
Albero con giunto (differenziato con 2 tacche)	9131
Insieme albero, bronzina e coltello	9164
Viti portabronzina per campana inox	9902
Gomma di protezione pulsante	45710



SHEMA ELETTRICO :



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.

Instrucciones de uso y de mantenimiento del **Master standard** **Dyna Speed Control**

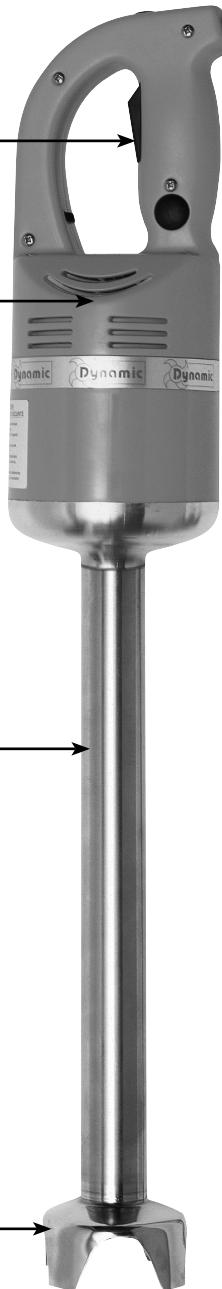
DESCRIPCIÓN :

*Tecla de puesta
en marcha* _____ →

Motor _____ →

*Tubo y campana
en acero inox* _____ →

*Campana de
protección* _____ →



BLOC MOTEUR :

- Tensión : 230 V. / 50hz
- Potencia : 460 W.
- Revoluciones :
3000 - 9000 / mn
- Largo tubo : 420 mm
- Largo total : 770 mm
- Peso : 3,8 Kg
- Doble aislamiento
- Ruido : 70 dB

SEGURIDAD :

¡ Cuidado !

- Poner en marcha solamente una vez sumergida la cuchilla
- Parar antes de sacar el brazo de la preparación
- Parar y desenchufar el aparato siempre antes de limpiar
- Al usar o fregar el aparato, no dejar nunca que entre agua o líquido dentro del motor.

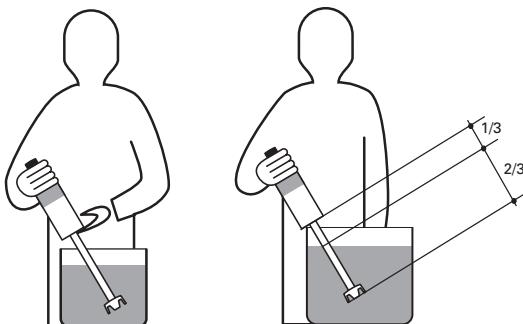
Utilización y puesta en marcha

Master standard

Dyna Speed Control

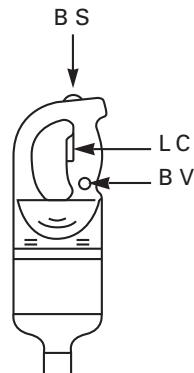
Equipado de la nueva tecnología **Dynamic** en trituradores, el dispositivo de regulación de velocidad "Dyna Speed Control" permite trabajar con éxito hasta las preparaciones más delicadas. La innovación consiste en que el **regulador actúa directamente sobre la velocidad de la cuchilla** para mantenerla estable. (A lo contrario de otros sistemas en los cuales el regulador actúa sobre el motor, no siendo capaz de evitar variaciones de velocidad de la cuchilla según la consistencia o resistencia de la preparación.). Con su cuchilla de concepto único, el aparato está diseñado para funcionar en ollas de hasta 100 litros.

→ **i Cuidado !** No hacer funcionar nunca el aparato en vacío fuera de la preparación alimenticia. Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición oblicua sin llegar a tocar con la campana el fondo de la olla, según dibujo a continuación (altura de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo).



UTILIZACIÓN :

- Enchufar el **Dynamic** Dyna Speed Control.
- Pulsar la tecla de seguridad (BS) y pulsar la tecla de mando (LC), el Dyna Speed Control funciona, puede dejar de pulsar la tecla de seguridad.
- Si desea hacer funcionar su aparato solo, ponerlo en marcha y pulsar la tecla de bloqueo (BV), el Dyna Speed Control funciona solo.
- Para parar el Dyna Speed Control, dejar de pulsar la tecla de mando.
- Altura de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo
- 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.



Preparación y mantenimiento

Master standard

Dyna Speed Control

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 crudas, papillas de frutas etc...
- Puede también ser muy útil en ciertas industrias, perfumerías, fundición, tin-torerías, cerámico, 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 DEL 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 buén estado del cable de alimentación
- la estanqueidad del tubo
- el afilado de la cuchilla

Declaración de conformidad Servicio, postventa y garantía

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD C.E :

*ATESTADO DE CONFORMIDAD A LAS NORMAS DE HIGIENE ET DE
SEGURIDAD DEL TRABAJO*

*Certificamos que el aparato Dyna Speed Control **Dynamic** es conforme a las exigencias esenciales de la directiva 89/392/CEE y a las normas siguientes :
EN 60204-1 – EN 1672-2 – PREN 12853 – NF U 60010*

Certificamos que este aparato es conforme a las normas de compatibilidad electromagnética (CEM). EN 55014 – EN 55104

Certificado remitido por la firma EMITECH

DYNAMIC S.A.

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTIA :

→ *En caso de averia del aparato **Dynamic**, contactar a su vendedor o enviar su aparato a :*

*GUERRERO CLAUDE - C / San Luís, 15 Bajos
08850 GAVA (BARCELONA)
Tel. : 93 662 81 61 - Fax : 93 662 75 21
E-Mail: guerrero.claude@ctv.es*

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 :*
 - 1º certificado por el vendedor (fecha y sello)*
 - 2º junto al aparato en caso de reparación en garantía.*

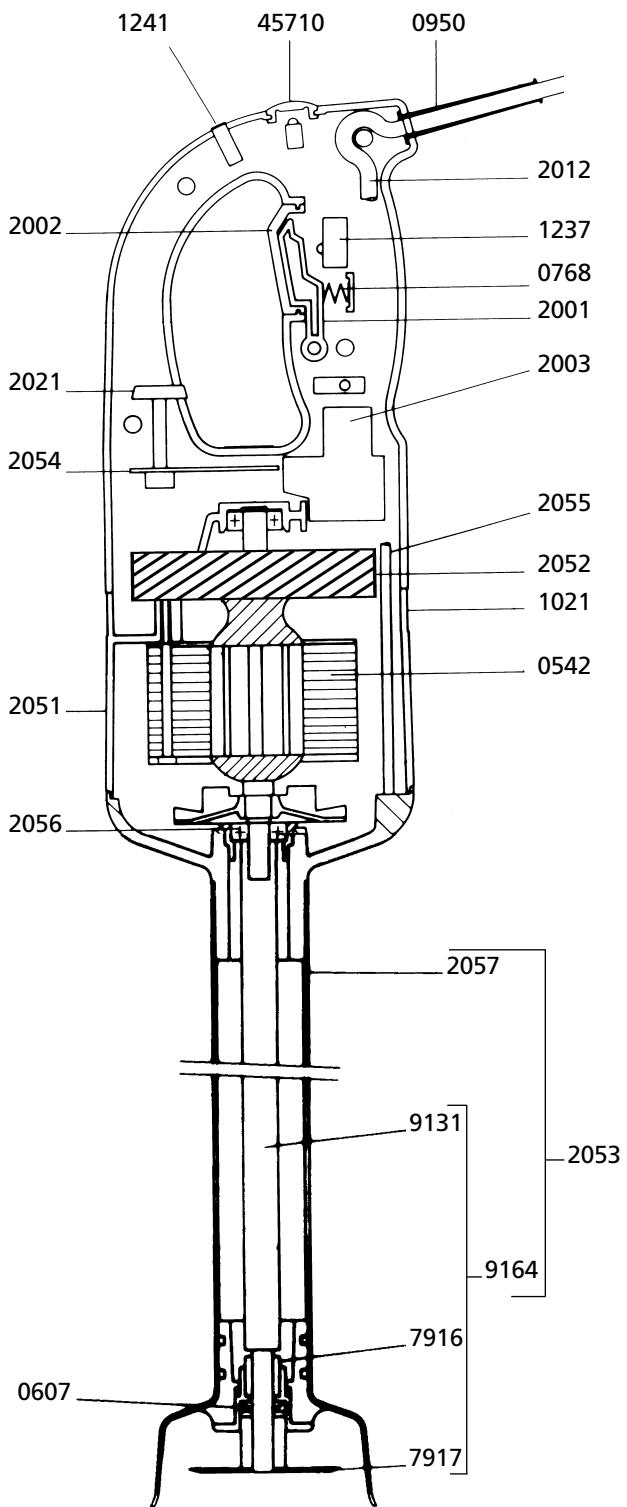
INSTRUCCIÓN PARA LA REPARACIÓN DE SU APARATO :

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 :

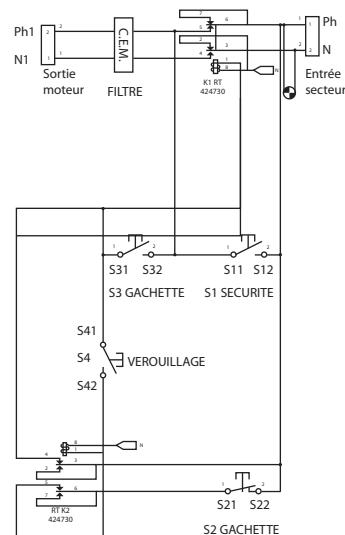
GUERRERO CLAUDE - C / San Luís, 15 Bajos - 08850 GAVA (BARCELONA)
Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS

Esquema – Nomenclatura
Master standard
Dyna Speed Control

Masa (230 V)	0542
Retén de grasa	0607
Muelle seguridad	0768
Soporte de pared	0862
Pasador cable (230 V)	0950
Etiqueta de seguridad - Cuidado	1017
Cinta adhesiva "Dynamic"	1021
Interruptor	1237
Piloto (230 V)	1241
Tecla puesta en marcha	2001
Protección tecla puesta en marcha	2002
Circuito de mando 230 V (+ 4 interruptores + condensador)	2003
Cable de alimentación doble hilo 230 V desde 2002	2012
Cable de alimentación (UK) desde 2002	2012.2
Cable de alimentación (Australia) desde 2002	2012.3
Moleta del variador	2021
Empuñadura Completa	2050
Carter superior	2051
Anillo silenbloc	2052
Pie completo	2053
Circuito de regulación	2054
Tirantes (4)	2055
Anillo	2056
Pie (carter, campana, cuchilla y tornillos)	2057
Tornillos de los tirantes (los 4)	7903
Palier inferior (retén de grasa, junta tórica, anillo autolubricante)	7916
Cuchilla con tornillo	7917
Tornillos de empuñadura (los 4)	9014
Árbol de transmisión	9131
Conjunto árbol, palier, cuchilla	9164
Tornillos de palier para campana acero (los 3)	9902
Tapón de protección (la unidad)	45710



ESQUEMA ELÉCTRICO :



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.*

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

DYNAMIC FRANCE S.A. 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 !