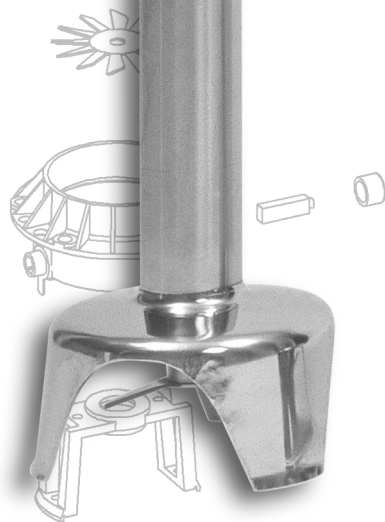


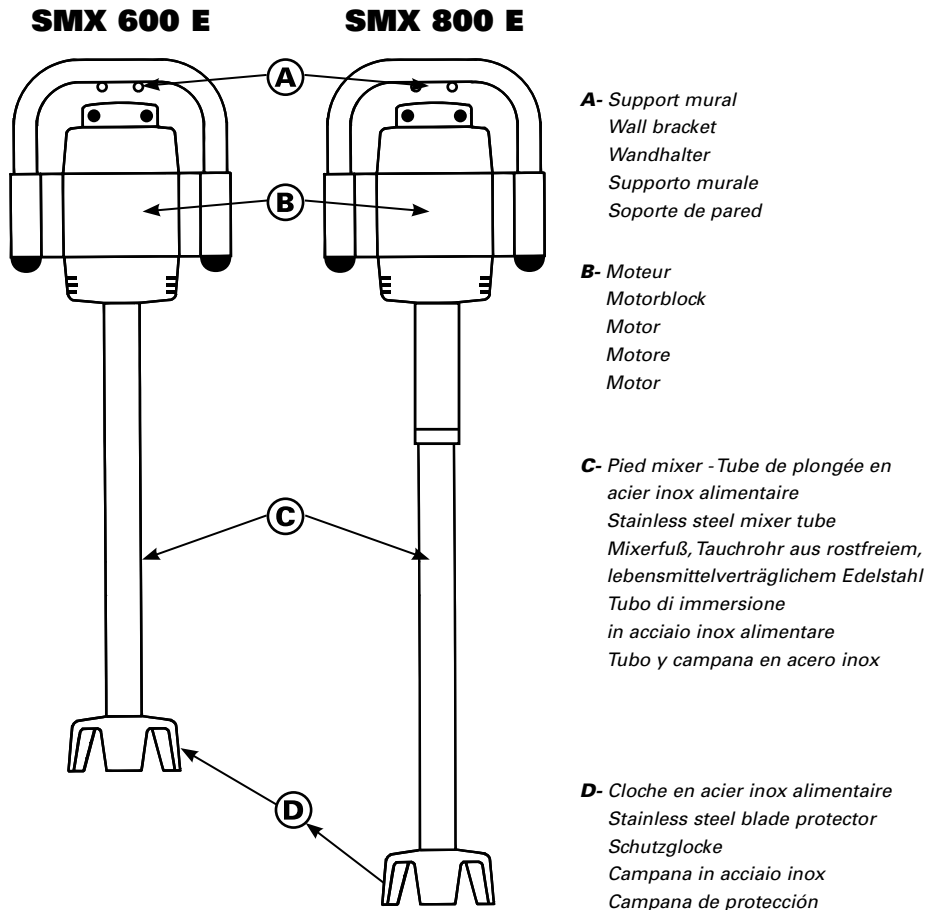
SMX 600 E SMX 800 E



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

Dynamic

Notice d'utilisation et d'entretien **SMX 600 E / SMX 800 E** ←
 User Guide for **SMX 600 E / SMX 800 E** ←
 Bedienungs- und Wartungsanleitung **SMX 600 E / SMX 800 E** ←
 Istruzioni d'uso e manutenzione del **SMX 600 E / SMX 800 E** ←
 Instrucciones de utilización y mantenimiento **SMX 600 E / SMX 800 E** ←



Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

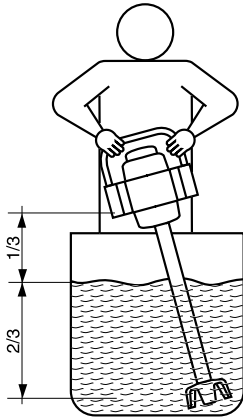
- Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 600 W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 9 000 trs / mn - 9 000 RPM
- Longueur du tube / Tube length / Rohrlänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo :
SMX 600E : 530 mm - 21" - **SMX 800E** : 680 mm - 27"
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total :
SMX 600E : 770 mm - 31" - **SMX 800E** : 950 mm - 38"2
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : **SMX 600E** : 6,1 Kg - 13,4 Lbs - **SMX 800E** : 6,7 Kg - 14,7 Lbs
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruido : 80 dBA

SMX 600 E / SMX 800 E

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

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).



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

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 E / SMX 800 E

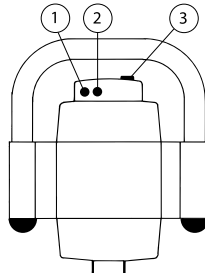
mixer se met alors à fonctionner.

- 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 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.

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

• **Caution : never have the DYNAMIC SMX 600 E / SMX 800 E 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).

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

Operate :

For maximum efficiency we suggest 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 : 2/3 of the tube).

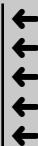
- Connect the plug of the DYNAMIC SMX 600 E / SMX 800 E mixer.

Regular use :

- Hold the mixer in your hand and push the security button 1 and hold it, then push the control button 2.
- The mixer is now operaty.
- To stop the SMX 600 E / SMX 800 E mixer release the control button 2.

Continous use :

- Proceed the same way, but while holding the control button 2, press the locking switch button 3.



• To stop the SMX 600 E / SMX 800 E mixer release the control button 2.

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

This machine is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities nor people without any experience or knowledge unless they could have benefit from a supervision or training regarding the use of the device by a person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the machine.

• This machine 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 E / SMX 800 E wurde zur Verarbeitung von Mengen bis 200 Liter konstruiert.

• **Achtung :** Den DYNAMIC Mixer SMX 600 E / SMX 800 E niemals freilaufend betätigen und immer nach Gebrauch den Netzstecker ziehen. Den Netzstecker des Mixers einstecken und das Gerät wie auf der folgenden Skizze festhalten.

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

Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, die Schutzglocke nicht auf den Behälterboden aufzusetzen (siehe Skizze) :

• Stecken Sie den Stecker des SMX 600 E / SMX 800 E in die Steckdose.

Dieses Gerät darf nicht von Personen bedient werden, die unter einer körperlichen und/oder geistigen Beeinträchtigung(en) leiden, auch selbstverständlich keine Kinder, oder von Personen die nicht über die Erfahrung oder notwendigen Kenntnisse verfügen, um ihre Sicherheit zu gewährleisten. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.

• 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 E / SMX 800 E wurde zur Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln gebaut.

Funzionamento :

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 E / SMX 800 E mixer a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido.

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

Dopo l'uso 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 illustrato sul disegno a pagina 3.

Messa in marcia :

• Inserire la spina del mixer DYNAMIC SMX 600 E / SMX 800 E.

• Premere il pulsante di sicurezza 1, premere sul pulsante di comando 2 e mantenere premuto il pulsante di sicurezza 1, l'apparecchio SMX 600 E / SMX 800 E mixer 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 apparecchio non è adatto per essere utilizzato dalle persone (ivi compreso i bambini) le cui le capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o delle persone prive di esperienza o di conoscenza salvo se possono beneficiare di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzione preliminare concernente l'utilizzazione dell'apparecchio. È necessario sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio."

SMX 600 E / SMX 800 E

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

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

Messa in marcia in continuo :

- Procedere come sopra de scritto.
 - Mantenendo in azione il pulsante di comando 2, premere sul pulsante di bloccaggio 3.
 - Rilasciare il 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).

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

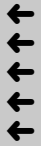
- Enchufar el DYNAMIC SMX 600 E / SMX 800 E mixer.
- Pulsar la tecla de seguridad 1 y pulsar la tecla de mando 2, el SMX 600 E / SMX 800 E mixer funciona, puede dejar de pulsar la tecla de seguridad.
- Si desea hacer funcionar su aparato solo, ponerlo en marcha y pulsar la tecla de bloqueo 3, el SMX 600 E / SMX 800 E mixer funciona solo.
- Para parar el SMX 600 E / SMX 800 E mixer, dejar de pulsar la tecla de mando.
- **Cuidado** : en caso de inmersión

accidental del bloque motor, ES IMPRESCINDIBLE desconectar inmediatamente el cable eléctrico del aparato. para evitar todo riesgo de electrocución.

Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado por personas (incluido los niños) cuyas capacidades físicas, sensorias o mentales están reducidas. Tampoco no ha sido concebido para ser utilizado por personas carentes de experiencia o conocimiento, excepto si dicha persona ha recibido previamente instrucciones de uso de parte de un responsable de seguridad.

Sobretudo vigilar a los niños, para asegurarse que no juegan con el aparato.

• Este aparato ha sido únicamente concebido para preparaciones alimenticias. Consultarnos para otro tipo de uso.



Préparation :

- Il permet de réaliser directement dans les marmites d'excellents potages veloutés, mais aussi : Soupes de poissons, panades, brunnoises, 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 E / SMX 800 E mixer.**
- Nettoyage du pied à l'eau claire, si nécessaire produit vaisselle.

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

- Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.
- Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.

Maintenance :

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

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

Preparation :

- Allows you to blend, puree, 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 : Puree vegetables such as tomatoes, celery, carrots, etc. that process bigger volume.
- It can also be used in other industries. Please contact factory before.

Maintenance :

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

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

- Clean the exterior of the tube and the blade protector by running it under 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, 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 SMX 600 E / SMX 800 E !**

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

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

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

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'apparecchio, farlo funzionare con il tubo di immersione in acqua calda e pulita

per alcuni secondi. Staccare la spina dalla presa di corrente.

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

In seguito pulire l'esterno della campana e il tubo sotto il rubinetto. Utilizzare il supporto murale per collocare l'apparecchio a riposo.

Manutenzione :

E' consigliabile eseguire una verifica periodica di quanto segue :

- Il buono stato del cavo di 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 de 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.

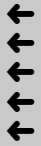
• *Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos. Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico des aparato. Limpieza del pie con agua clara y si necesario con detergente. Limpieza de la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocalo.*

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

• *Se aconseja comprobar periódicamente :*

- el buen estado del cable de alimentación.
- la estanqueidad del tubo.
- el afilado 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 SMX 600 E / SMX 800 E mixer DYNAMIC 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
France - Cedex
Tél. +33 (0)2 51 63 02 72
Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail :

contact@dynamicmixers.com

**Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.**

3227 Boul. pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983

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

La garantie DYNAMIC couvre totalement pièces et main d'oeuvre.

La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal, les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.

Pour être valable, le bon de garantie doit être :

- 1- certifié par le vendeur (date et cachet).
- 2- joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

**Instructions pour
la réparation de votre
appareil :**

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez demander conseil à votre revendeur qui, souvent, pourra y porter remède ou autrement, veuillez expédier cet appareil, sous emballage très solide à :

Dynamic France S.A.S.

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

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

**Conformity statement
for health and security :**

This machine is in accordance with CE standards and :



**Customer service
and warranty :**

Should your unit require service, verify with your distributor for the nearest authorized service centre if you wish your unit to be serviced at the factory, ship it to :

**Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.**

3227 Boul. pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983
info@dynamicmixers.com

**USA Service Centre
Dynamic International Ltd.**

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 day of original shipment, covering all parts and labor.

Damage caused by improper usage, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects. DYNAMIC will repair or replace, at its option, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way. Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.

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

**Konformitätsbescheinigung
CE :**

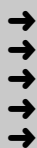
Hiermit bescheinigen wir das der Mixer von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht : EN 12853

Kundendienst und Garantie :

Im Falle einer Funktionsstörung des SMX 600 E / SMX 800 E 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

SMX 600 E / SMX 800 E



↓ 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 eine starke Marke der Groupe NADIA GmbH

Robert Koch Straße 7
 77694 Kehl – Auenheim
 Tel. : +49 (0)7851 / 886450
 Fax: +49 (0)7851 / 8864532

Kontakt:
 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 ausgeschlossenen 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.

Dichiarazione di conformità alle regole di igiene e di sicurezza sul lavoro :

Dichiariamo che l'apparecchio mixer SMX 600 E / SMX 800 E 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 E / SMX 800 E mixer DYNAMIC 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

Poligono 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.claude.com

Garantia :

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 ayudarlo, 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 1-1
 08 830 Sant Boi de Llobregat
 Tel : +34 93 662 8161
 Fax : +34 93 662 7521
 e-mail :
 info@guerrero.claude.com

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.



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.

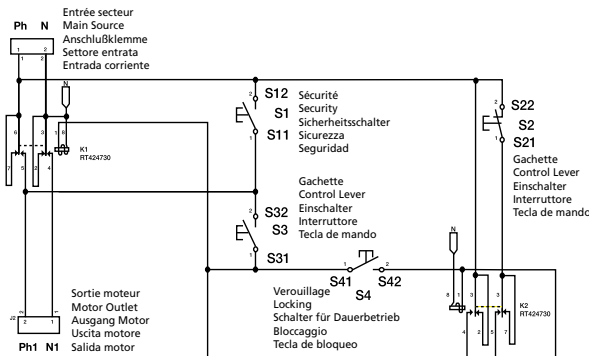
Elektrischer Anschluß :
 Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft. Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört. Die elektrische Vorsicherung muß entweder durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A / 30 mA oder durch einen FI-Schutzschalter 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.

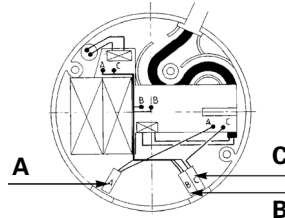
L'installazione dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp. Prevedere una presa di corrente 10/16 Amp. monofase normalizzata. Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

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 - Shema elettrico - Esquema eléctrico



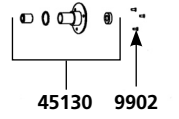
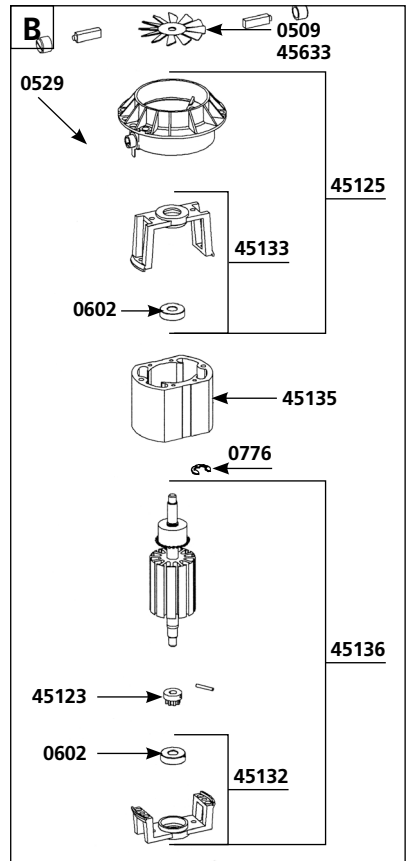
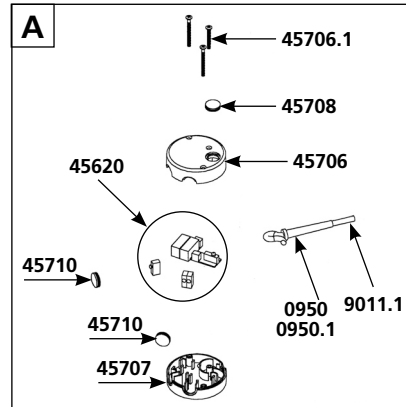
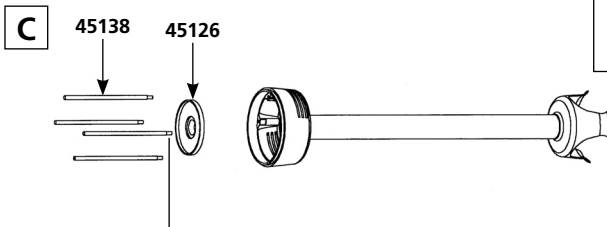
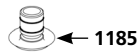
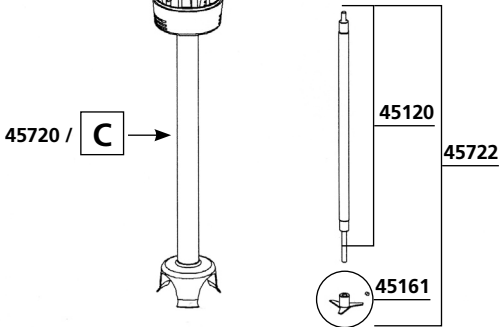
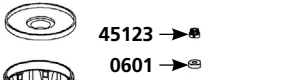
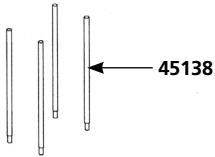
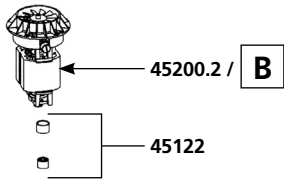
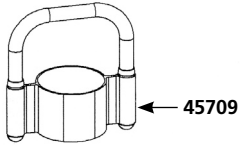
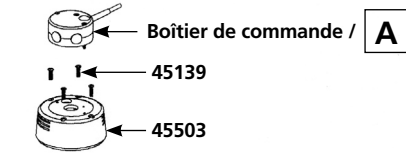
- Position des interrupteurs dans le capot inférieur,
- Internal top housing (switches) diagram,
- Schalter im Gehäuse,
- Posizione degli interruttori nella calotta inferiore,
- Posición de los interruptores en el capot inferior.



SMX 600 E / SMX 800 E

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

Turbine Aluminium ● Fan ● Lüfterrad ● Turbina	0509
Charbons avec bouchons (la paire) ● Brushes (2) ● Kohle mit Abdeckung ● Carboncini (coppia) ● Carbones con tapones (el par)	0529
Roulement arbre ● Roulement arbre ● Bearing ● Lager Welle ● Cuscinetto albero ● Rodamiento arbol	0601
Roulement moteur ● Motor bearing ● Lager Motor ● Cuscinetto motore ● Rodamiento motor	0602
Rondelle élastique ● Spring ● Dichtung ● Rondella elastica ● Arandela elástica	0760
Clips ● Clips ● Clips ● Clips	0776
Ecrou rondelle turbine ● Washer & bolt for fan ● Lüfteradscheiben ● Dado rondella turbina ● Arandela turbina	0777
Support mural ● Wall bracket ● Wandhalterung ● Soporte de pared ● Supporto murale	0862
Passe-fil ● Exit power cord ● Knickschutz für Kabel ● Gommino passacavo 230 V ● Pasahilos (230 V)	0950
Passe-fil pour cordon 115 V ● Exit power cord (115 V) ● Knickschutz für Kabel 115 V ● Gommino passacavo 115 V ● Pasahilos (115 V)	0950.1
Étiquette d'identification 230 V ● ID label (230 V) ● Typenschild 230 Volt ● Etichetta 230 V ● Etiqueta de identificación (230 V)	1007
Étiquette d'identification 115 V ● ID label (115 V) ● Typenschild 115 Volt ● Etichetta 115 V ● Etiqueta de identificación (115 V)	1009
Support palier ● joints ● Bearing holder + seal ● Rohrdichtung ● Supporto Teflon ● Soporte palier + juntas	1185
Arbre de transmission (+ roulement, moyeu d'accouplement) ● Shaft & bearing ● Welle ● Albero completo di cuscinetto, mozzo e albero ●	45120
Arbol de transmisión (+ rodamiento, retén de acoplamiento)	
Manchon d'accouplement ● Coupling sleeve ● Kupplungsteil Welle ● Manicotto di accoppiamento ● Mangón de acoplamiento	45122
Moyeu d'accouplement (pour moteur) ● Motor & shaft drive sprocket ● Kupplungsteil am Motor ● Mozzo di accoppiamento (per motore o albero) ●	45123
Retén de acoplamiento (para motor)	
Carter turbine (+2 porte balais, cage supérieure, roulement) ● Top housing Fan protector ● Lüftergehäuse mit Kohlenführung ● Turbina (completo di 2 carboncini, gabbia superiore e cuscinetto) ● Carter turbina (+ 2 portaescobillas, carcasa superior, rodamiento)	45125
Platine double isolation ● Double isolation piece ● Kunststoffplatte (doppelte isolation) ● Piastrina a doppio isolamento ● Platina doble aislamiento	45126
Palier complet (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante) sans vis ● Lower bearing assembly ● Soporte de palier completo de bronzina ● Palier completo (arandela de estanqueidad, junta tórica, tornillos, retén autolubrificante)	45130
Palier inférieur ou cage inférieure moteur ● Lower motor casing ● Unteres Alugehäuse am Motor ● Carter inferiore motore ● Palier inferior o caja inferior	45132
Palier supérieur ou cage supérieure moteur ● Upper motor casing ● Oberes Alugehäuse am Motor ● Carter superiore motore ● Palier superior o caja superior motor	45133
Masse 230 V ● Motor field (230 V) ● Masse 230 V ● Massa motore 230 V ● Stator (230 V)	45135
Masse 115 V ● Motor field (115 V) ● Masse 115 V ● Massa motore 115 V ● Stator (115 V)	45135.1
Induit 230 V (cage moteur, moyeu d'accouplement, goupille et clips) ● Motor armature (230 V) ● Anker 230 V ● Indotto motore 230 V ●	
Inducido 230 V (caja motor, retén de acoplamiento, grapilla y clips)	
Induit 115 V (cage moteur, moyeu d'accouplement, goupille et clips) ● Motor armature (115 V) ● Anker 115 V ● Indotto motore 115 V ●	45136.1
Inducido 115 V (caja motor, retén de acoplamiento, grapilla y clips)	
Vis de fixation masse (les 2) ● Screw for motor field (2) ● Schrauben für Masse (2) ● Viti di fissaggio della massa (coppia) ● Tornillos de fijación de stator (los 2)	45137
Tirants (les 4) ● Spacers (4) ● Verbindungsbolzen (4) ● Tiranti (set 4 pezzi) ● Tirantes (los 4)	45138
Vis de tirants (les 4) ● Spacers screws (4) ● Schrauben für Verbindungsbolzen (4) ● Viti dei tiranti (set 4 pezzi) ● Tornillos de tirantes (los 4)	45139
Couteau avec vis ● Cutter blade ● Messer mit Schraube ● Coltello inox con vite ● Cuchilla con tornillo	45161
Moteur équipé 115 V ● Motor (115 V) ● Motor komplett 115 V ● Motore completo 115 V ● Motor equipado (115 V)	45200.1
Moteur équipé 230 V ● Motor (230 V) ● Motor komplett 230 V ● Motore completo 230 V ● Motor equipado (230 V)	45200.2
Rondelles de compression (les 4) ● Squeezing washer (4) ● Kompressionsscheiben (4) ● Rondelle di pressione (set 4 pezzi) ● Arandelas de compresión (las 4)	45230
Carter supérieur ● Top housing ● Deckel oben ● Carter superiore ● Carter superior	45503
Ensemble arbre, palier, couteau ● Kit w/ shaft, lower bearing, coupler, cutter ● Welle, Dichtung, Lager, Messer ● Insieme albero, bronzina e coltello ●	45533
Conjunto arbol, palier, cuchilla	
Bouchons (les 2) ● Handle cap 2 ● Abdeckung (1 Paar) ● Tappi (coppia) ● Tapones (los 2)	45610
Circuit de commande 230 V ● Circuit board (230 V) ● Steuerung 230 Volt ● Circuito di comando 230 V ● Circuito de mando (230 V)	45620
Circuit de commande 115 V ● Circuit board (115 V) ● Steuerung 115 Volt ● Circuito di comando 115 V ● Circuito de mando (115 V)	45620.1
Turbine plastique ● Fan ● Lüfterrad Kunststoff ● Turbine ● Turbina	45633
Capot supérieur (plastique orange) ● Lower housing w/ screws ● Deckel Schalterbox ● Coperchio superiore (plastica arancione) ●	45706
Capot superior (plástico naranja)	
Kit vis boîtier de commande ● Screws control case set ● Schraubenset Steuerung ● Kit viti coperchio ● Kit tornillos caja de mando	45706.1
Capot inférieur (plastique orange) ● Lower housing (orange plastic piece) ● Unterteil Schalterbox ● Coperchio inferiore (plastica arancione) ● Capot inferior (plástico naranja)	45707
Bouchon de protection verrouillage (unité) ● Handle cap protector (1) ● Schalterabdeckung ● Gommino di protezione ● Tapón de protección (la unidad)	45708
Virole + poignée + étiquette + bouchons ● Sleeve & complete handle & label & cap ● Griff, Halterung, Typenschild, Abdeckung ● Virola + impugnatura + etichetta + tappi ● Turbina Virola + mango + etiqueta + tapones	45709
Bouchon de protection (l'unité) ● Handle cap protector (1) ● Schalterabdeckung ● Gommino di protezione (coppia) ● Tapón de protección (la unidad)	45710
Capot inférieur + supérieur + vis ● Complete housing w/ screws ● Motorummantelung unten + oben + Schrauben ● Carcasa superior + inferior + tornillos ● Coperchio superiore + inferiore + viti	45711
Pied (+ palier complet et platine double isolation) ● Foot assembly w/ lower bearing ● Fuß mit Dichtung, Lager, Platine (doppelte isolation) ● Piede completo di bronzina e piastrina doppio isolamento ● Pie (+ palier completo y platina doble aislamiento)	45720
Pied complet ● Complete foot assembly ● Fuß komplett ● Pie (con carter, tubo, palier sin árbol ni cuchilla) ● Piede completo di tenute, albero e coltello	45722
Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur 230 V ● Power cord (230 V) ● Netzkabel 230 V ● Cavo di alimentazione a 2 fili con condensatore 230 V ●	9011.1
Cable de alimentación doble hilo + condensador (230 V)	
Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur 115 V ● Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur 115 V ● Power cord (115 V) ● Netzkabel 115 V ● Cavo di alimentazione a 2 fili con condensatore 115 V ● Cable de alimentación doble hilo + condensador (115 V)	9040.1
Cordon australien + condensateur ● Power cord (Australia) ● Netzkabel (Australien) ● Cable (Australia) ● Cavo elettrico australiano	9066.1
Cordon anglais + condensateur ● Power cord (England) ● Netzkabel (Englisch) ● Cable (UK) ● Cavo elettrico UK	9067.1
Vis de palier pour cloche inox (les 3) ● Lower bearing screws (inox) (3) ● Schrauben für Dichtung am Fuß ● Viti della bronzina per campana inox (set 3 pezzi) ●	9902
Rodamientos de palier para campana de acero inox (los 3)	

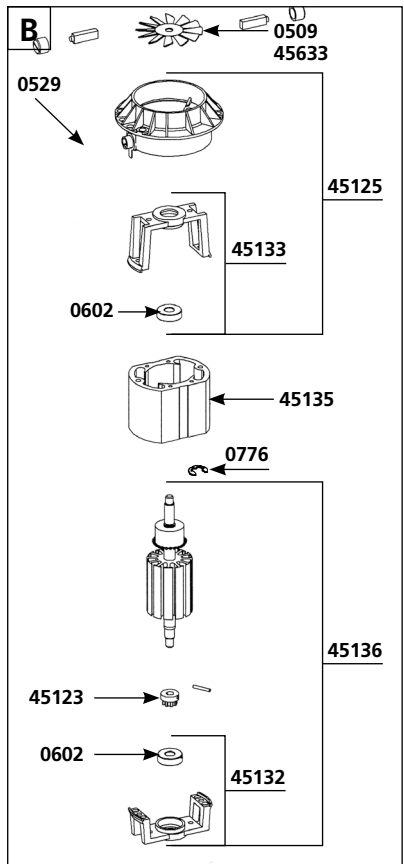
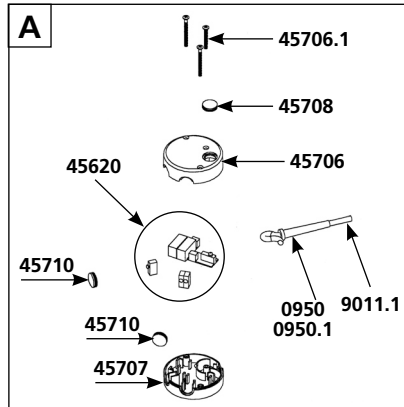
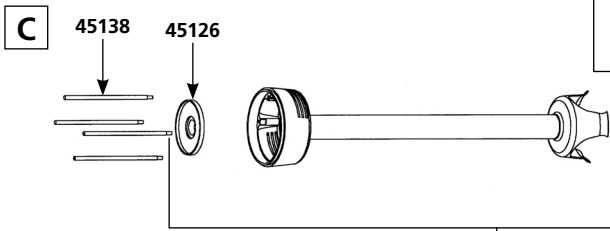
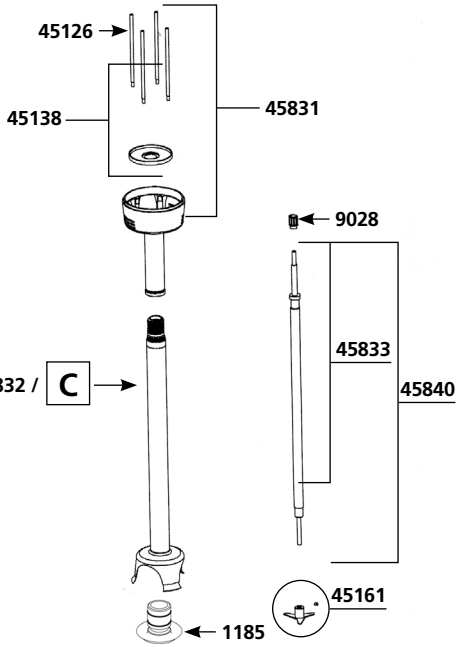
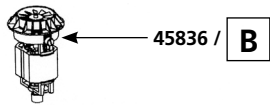
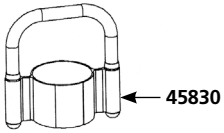
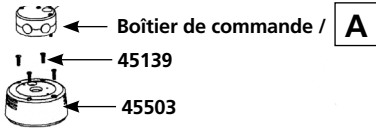


45720



→ Eclaté – Nomenclature **SMX 800 E**
 → Schematic and parts list **SMX 800 E**
 → Explosionszeichnung – Stückliste **SMX 800 E**
 → Descrizione pezzi di ricambio **SMX 800 E**
 → Esquema – Nomenclatura **SMX 800 E**

Turbine Aluminium ● Fan ● Turbine ● Turbina	0509
Charbons avec bouchons (la paire) ● Brushes (2) ● Kohle mit Abdeckung ● Carboncini (coppia) ● Carbones con tapones (el par)	0529
Roulement arbre ● Roulement arbre ● Bearing ● Lager Welle ● Cuscinetto albero ● Rodamiento arbol	0601
Roulement moteur ● Motor bearing ● Lager Motor ● Cuscinetto motore ● Rodamiento motor	0602
Joint torique ● Toric seal ● Dichtung ● Guarnizione OR ● Junta tórica	0641
Rondelle élastique ● Spring ● Dichtung ● Rondella elastica ● Arandela elástica	0760
Clips ● Clips ● Clips ● Clips ● Clips	0776
Ecrou rondelle turbine ● Ecrou rondelle turbine ● Wasker & bolt for fan ● Mutter + Schraube zu Turbine ● Dado rondella turbina ● Arandela turbina	0777
Support mural ● Wall bracket ● Wandhalterung ● Soporte de pared ● Supporto murale	0862
Passe-fil ● Exit power cord ● Knickschutz für Kabel ● Gommino passacavo 230 V ● Pasahilos (230 V)	0950
Passe-fil pour cordon 115 V ● Exit power cord (115 V) ● Knickschutz für Kabel 115 V ● Gommino passacavo 115 V ● Pasahilos (115 V)	0950.1
Etiquette d'identification 230 V ● ID label (230 V) ● Typenschild 230 Volt ● Etichetta 230 V ● Etiqueta de identificación (230 V)	1073
Etiquette d'identification 115 V ● ID label (115 V) ● Typenschild 115 Volt ● Etichetta 115 V ● Etiqueta de identificación (115 V)	1074
Support palier + joints ● Bearing holder + seal ● Rohrdichtung ● Supporto Teflon ● Soporte palier + juntas	1185
Carter turbine (+2 porte balais, cage supérieure, roulement) ● Top housing Fan protector ● Obere Motorgehäuseabdeck-ung Abdeckung Turbine ● Carter turbina (completo di 2 carboncini, gabbia superiore e cuscinetto) ● Carter turbina (+ 2 portaescobillas, carcasa superior, rodamiento)	45125
Platine double isolation ● Double isolation piece ● Kunststoffplatte (doppelte Isolation) ● Piastrina a doppio isolamento ● Platina doble aislamiento	45126
Palier complet (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante) sans vis ● Lower bearing assembly ● Dichtung mit Lager komplett ● Supporto completo di bronzina ● Palier completo (arandela de estanqueidad, junta torica, tornillos, retén autolubrificante)	45130
Palier inférieur ou cage inférieure moteur ● Lower motor casing ● Unteres Alugehäuse am Motor ● Carter inferiore motore ● Palier inferior o caja inferior	45132
Palier supérieur ou cage supérieure moteur ● Upper motor casing ● Oberes Alugehäuse am Motor ● Carter superiore motore ● Palier superior o caja superior motor	45133
Masse 230 V ● Motor field (230 V) ● Masse 230 V ● Massa motore 230 V ● Stator (230 V)	45135
Masse 115 V ● Motor field (115 V) ● Masse 115 V ● Massa motore 115 V ● Stator (115 V)	45135.1
Vis de fixation masse (les 2) ● Screw for motor field (2) ● Schrauben für Masse (2) ● Viti di fissaggio della massa (coppia) ● Tornillos de fijación de stator (los 2)	45137
Tirants (les 4) ● Spacers (4) ● Wandhalterung (4) ● Tiranti (set 4 pezzi) ● Tirantes (los 4)	45138
Vis de tirants (les 4) ● Spacers screws (4) ● Schrauben für Gewindesteinholsen (4) ● Viti dei tiranti (set 4 pezzi) ● Tornillos de tirantes (los 4)	45139
Couteau avec vis ● Cutter blade ● Messer mit Schraube ● Coltello inox con vite ● Cuchilla con tornillo	45161
Rondelles de compression (les 4) ● Squeezing washer (4) ● Ring (4) ● Rondelle di compressione (set 4 pezzi) ● Arandelas de presión (las 4)	45230
Carter supérieur ● Top housing ● Deckel oben ● Carter superiore ● Carter superior	45503
Bouchons (les 2) ● Handle cap 2 ● Abdeckung (1 Paar) ● Tappi (coppia) ● Tapones (los 2)	45610
Circuit de commande 230 V ● Circuit board (230 V) ● Steuerung 230 Volt ● Circuito di comando 230 V ● Circuito de mando (230 V)	45620
Circuit de commande 115 V ● Circuit board (115 V) ● Steuerung 115 Volt ● Circuito di comando 115 V ● Circuito de mando (115 V)	45620.1
Turbine plastique ● Fan ● Turbine ● Turbina	45633
Capot supérieur (plastique orange) ● Lower housing w/ screws ● Deckel unten + oben + Schrauben ● Coperchio superiore (plastica arancione) ● Capot superior (plástico naranja)	45706
Kit vis boîtier de commande ● Screws control case set ● Schraubenset Steuerung ● Set viti scatola di comando ● Kit tornillos caja de mando	45706.1
Capot inférieur (plastique orange) ● Lower housing (orange plastic piece) ● Unterteil Schalterbox ● Coperchio inferiore (plastica arancione) ● Capot inferior (plástico naranja)	45707
Bouchon de protection verrouillage (unité) ● Handle cap protector (1) ● Schalterabdeckung ● Gommino di protezione ● Tapón de protección (la unidad)	45708
Virole + poignée + étiquette + bouchons ● Sleeve & complete handle & label & cap ● Griff, Halterung, Typenschild, Abdeckung ● Virola + impugnatura + etichetta + tappi ● Turbina Virola + mango + etiqueta + tapones	45709
Bouchon de protection (l'unité) ● Handle cap protector (1) ● Schalterabdeckung ● Gommino di protezione ● Tapón de protección (la unidad)	45710
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 ● Griff, Halterung, Typenschild, Abdeckung ● Virola + impugnatura + etichetta + tappi ● Turbina Virola + mango + etiqueta + tapones	45830
Carter inférieur + platine double isolation ● Lower housing ● Untere Motorgehäuseabdeckung und Kunststoffisolierung ● Carter inferiore + piastrina doppio isolamento ● Carter inferior + pletina doble aislamiento	45831
Entretoise + cloche + palier comple ● Foot assembly w/ bearing assembly ● Führungsrohr und komplette Dichtung ● Tubo con campana etenute ● Tubo + campana + palier completo	45832
Arbre de transmission (+ roulement, moyeu d'accouplement) ● Shaft & bearing ● Welle ● Albero completo di cuscinetto, mozzo e albero ● Arbol de transmisión (+ rodamiento, retén de acoplamiento)	45833
Ensemble arbre, palier, couteau ● Kit w/ shaft, lower bearing, coupler, cutter ● Welle, Dichtung, Lager, Messer ● Insieme albero, bronzina e coltello ● Conjunto arbol, palier, cuchilla	45834
Induit 230 V (cage moteur, moyeu d'accouplement, goupille et clips) ● Motor armature (230 V) ● Anker 230V ● Indotto motore 230 V ● Inducido 230 V (caja motor, retén de acoplamiento, grapilla y clips)	45835
Induit 115 V (cage moteur, moyeu d'accouplement, goupille et clips) ● Motor armature (115 V) ● Anker 115V ● Indotto motore 115 V ● Inducido 115 V (caja motor, retén de acoplamiento, grapilla y clips)	45835.1
Moteur équipé 230 V ● Motor (230 V) ● Motor komplett 230 V ● Motore completo 230 V ● Motor equipado (230 V)	45836
Moteur équipé 115 V ● Motor (115 V) ● Motor komplett 115 V ● Motore completo 115 V ● Motor equipado (115 V)	45836.1
Pied complet ● Complete foot assembly ● Fuß komplett ● Pie (con carter, tubo, palier sin árbol ni cuchilla) ● Piede completo (carter, tubo e supporto)	45840
Bague de roulement pour pied ● Ball bearing ring ● Kugellagering ● Anello di scorrimento per piede ● Arandela de rodamiento	7912
Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur 230 V ● Power cord (230 V) ● Netzkabel 230 V ● Cavo di alimentazione a 2 fili con condensatore 230 V ● Cable de alimentación doble hilo + condensador (230 V)	9011.1
Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur 115 V ● Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur 115 V ● Power cord (115V) ● Netzkabel 115 V ● Cavo di alimentazione a 2 fili con condensatore 115 V ● Cable de alimentación doble hilo + condensador (115 V)	9040.1
Cordon australien + condensateur ● Power cord (Australia) ● Netzkabel (Australien) ● Cable (Australia) ● Cavo elettrico australiano	9066.1
Cordon anglais + condensateur ● Power cord (England) ● Netzkabel (English) ● Cable (UK) ● Cavo elettrico UK	9067.1
Vis de palier pour cloche inox (les 3) ● Lower bearing screws (inox) (3) ● Schrauben für Dichtung am Fuß ● Viti della bronzina per campana inox (set 3 pezzi) ● Rodamientos de palier para campana de acero inox (los 3)	9902



45720



Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia



Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel / Gaststätten	Hotel, albergo	Hotel, Posada
Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
Cafétéria	Cafétéria	Cafe	Self service	Cafetería
Pâtisserie	Bakery - Patisserie	Konditorei	Pasticceria	Pastelería
Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Heladería
Hôpital	Hospital	Krankenhaus	Ospedale	Hospital
Autre	Other	Sonstige	Altro	Otro

Nom de l'utilisateur	Name	Name	Nome dell'Utilizzatore	Nombre del usuario
→				
Adresse	Address	Adresse	Indirizzo	Dirección
→				
Ville	City	Stadt	Città - Provincia	Ciudad
→				
Code	Zip code	Postleitzahl	CAP	Código postal
→				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
→				



Cachet du distributeur	Dealer's stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor
------------------------	----------------	------------------------	------------------------	--------------------

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :

> RECYSTEM-PRO au 33 (0) 825 800 600

ou

syngedee@recystempro.com

> ou Dynamic au 02 51 63 02 72



Décret 2005/829 du 20/07/2005



DYNAMIC FRANCE S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon

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 !