

**Bon de garantie / Warranty /
Garantieschein / Garanzia / Garantia**

✓	Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel / Gaststätten	Hotel, albergo	Hotel, Posada
	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Ristorante	Restaurante
	Cafétéria	Cafeteria	Cafe	Self service	Cafeteria
	Pâtisserie	Bakery - Patisserie	Konditorei	Pasticceria	Pasteleria
	Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Heladeria
	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

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

DYNAMIC FRANCE

S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon
 B.P. 57 - Z.I. du Puy Nardon - 85290 Mortagne-sur-Sèvre
 TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73
 Web site : www.dynamicmixers.com • e-mail : dynamic-france@wanadoo.fr



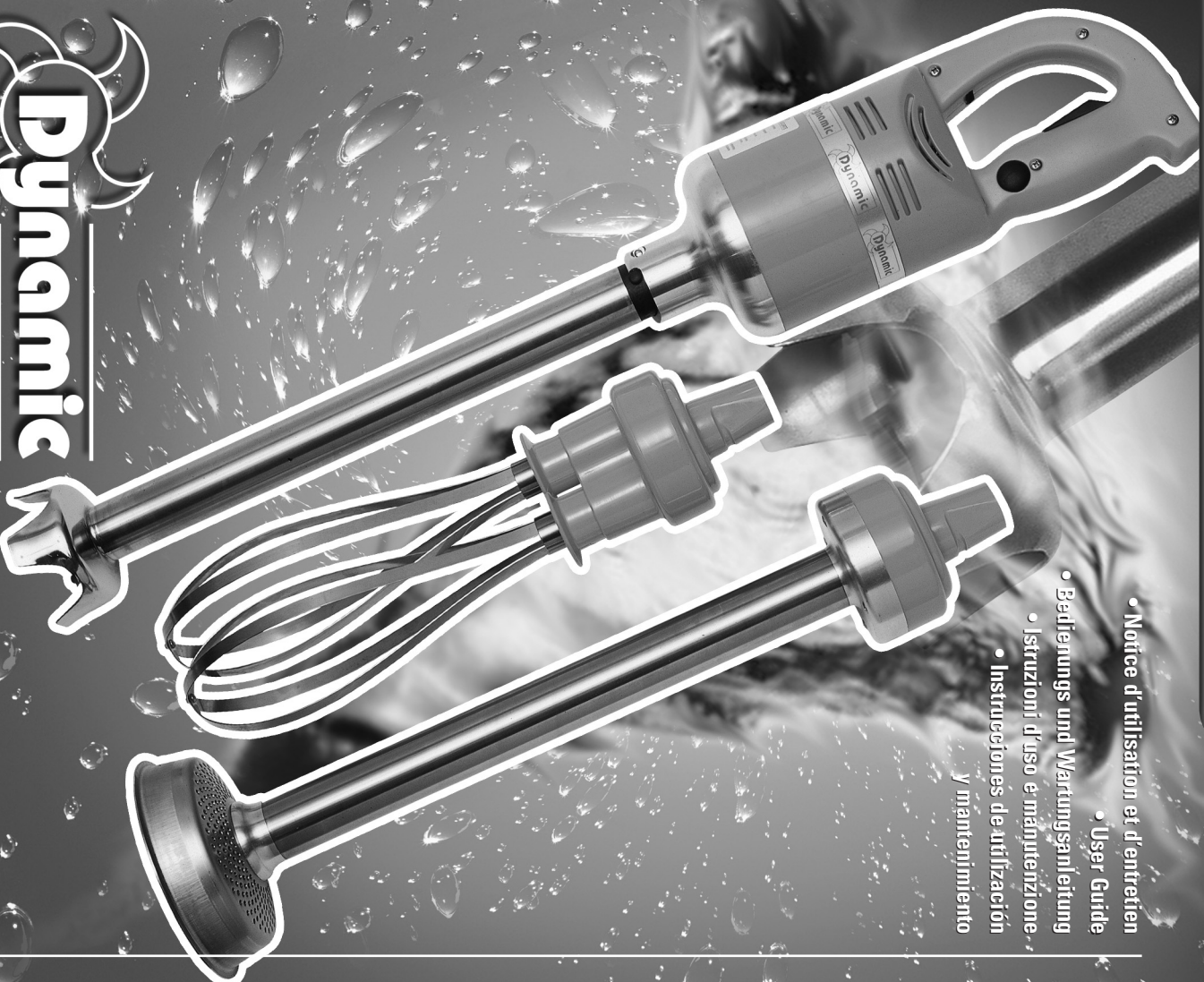
Offrez-vous les originaux !

L'EXPERIENCE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

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

MF-MEAP 2000

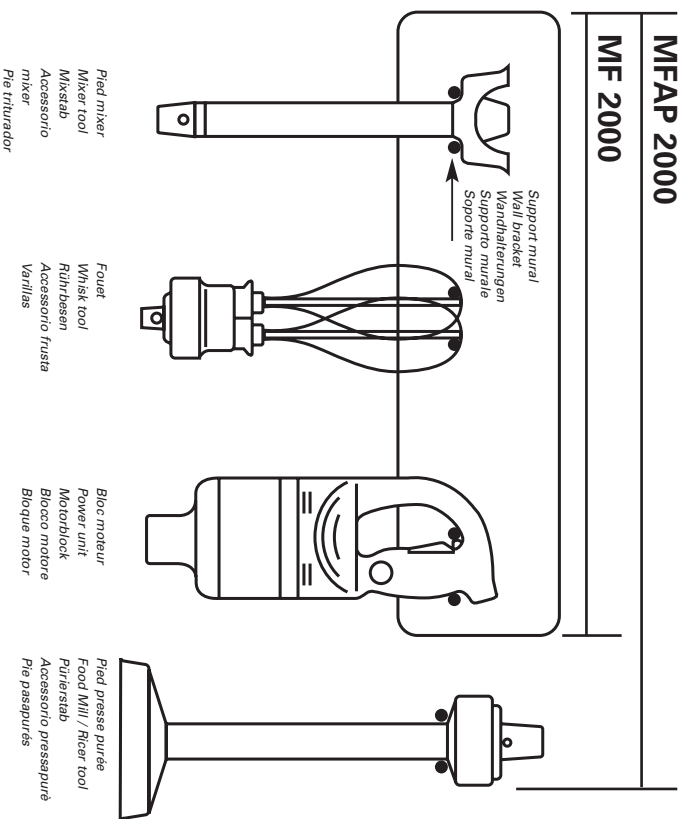
- Notice d'utilisation et d'entretien
- User Guide
- Bedienungs und Wartungsanleitung
- Istruzioni d'uso e manutenzione
- Instrucciones de utilización y mantenimiento



MF-MFAP 2000

MFAP 2000

MF 2000



- Longueur pied mixer / Mixer tool length / Gesamtlänge Mixstieb / Lunghezza del tubo / Largo tubo : 420 mm - 16,4 inches,
 - Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 3000-9000 trs / mn - 3000-9000 RPM,
 - Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 0,9 Kg - 2,0 Lbs,
 - Longueur fouets / Whisk length / Gesamtlänge Rührbesen / Lunghezza frusta / Largo batidor : 245 mm - 9,6 inches,
 - Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 300-900 trs / mn - 300-900 RPM,
 - Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 0,8 Kg - 1,8 Lbs,
 - Longueur pied presse purée / Food mill / ricer tool length / Gesamtlänge Pürierstab / Lunghezza pasapurés / Largo pressapuré : 400 mm - 15,6 inches,
 - Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 100-600 trs / mn - 100-600 RPM,
 - Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 2,0 Kg - 4,4 Lbs,
- Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :**
- Tension / Electrical tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 Volts,
 - Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 460 Watts,
 - Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 2,7 Kg - 6,0 Lbs,
 - Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento,
 - Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello acustico / Ruido : 70 dB.

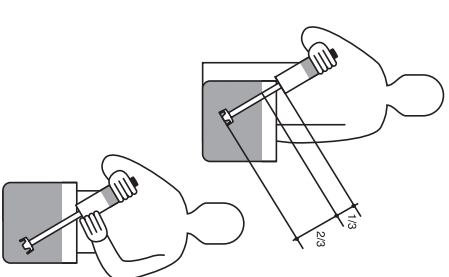
Attention / Warning / Achtung / Attenzione / Cuidado :

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

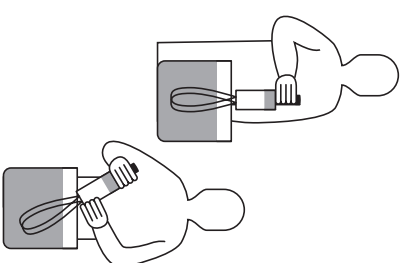
Utilisation / Operating / Inbetriebnahme / Utilizzo / Utilización :

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

Mixer : 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-contre (au 2/3 du tube de plongée).



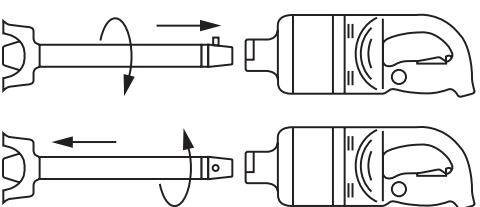
Fouet : Ces croquis montrent comment se servir du MF / MFAP 2000 en fouet pour travailler dans les meilleures conditions.



Montage :

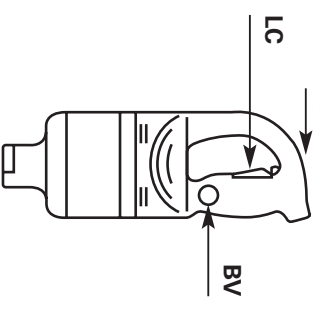
La prise non branchée, monter le pied Mixer, le fouet ou le presse purée sur le bloc Moteur façon suivante :

- 1- Enfoncer le pied mixer dans son logement.
- 2- Tourner celui-ci jusqu'au serrage.



3- Pour le démontage, débrancher impérativement la prise du MF / MFAP 2000 et procéder aux opérations inverse du montage.

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



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

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

MF-MFAP 2000

Préparation / Entretien / Maintenance

Préparation :

- Il permet de réaliser et d'émulsionner les sauces.
- Il permet de broyer et de mélanger en petites quantités d'excellents potages veloutés, mais aussi : panades, brunoises, épinards, salades, choux hachés, pâtes à crêpes, sauces mayonnaise, 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 MF / MFAP 2000.**

- Nettoyage du pied à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.
- Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.
- Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.

Maintenance :

- **Il est souhaitable de vérifier périodiquement :**
- Le bon état du cordon d'alimentation.
- L'étanchéité du tube de plongée.
- L'affûtage du couteau.

Preparation :

- 1- Will mix, blend, puree or emulsify directly in the pot. For the preparation of soups, salad dressings, gravy, pizza sauces, pasta sauces, mayonnaise, refried beans, salsa and various batters.
- 2- For various institutions (hospitals, day-care centres, nursing homes, etc) to puree vegetables such as carrots, celery, fruit, etc

- 3- Can also be used : in other industries such as perfumery or various laboratories. Please contact manufacturer before use.

Whisk tool :

- 1- Can easily whisk 2-50 egg whites in just a few minutes in various speeds in order to achieve desired consistency.
- 2- Ideal for glazes, almond pastes, soufflés, meringues, mayonnaise, cream sauces and various batters.

Food mill/ricer attachment :

- 1- To puree steamed vegetables and to mash your potatoes. A smooth puree can easily be made from whole potatoes directly in the pot to avoid transferring contents.
- 2- Also, as well as easily mashing potatoes, you may puree the following produce :

- carrots, tomatoes, chick peas
- apples, peaches, pears, turnips, bananas, all berries for sorbets and various desserts, etc.

- 3- Excellent tool for homogenization of dehydrated fruit and vegetables. During the procedure, it will stir your prepara-

tions without reducing content and will avoid any spillage.

Maintenance :

- **NEVER** use a water jet spray in order to clean unit.

- **NEVER** immerse the power unit into any liquid. Submerge attachments only (Mixer tool, Whisk tool and food mill / Ricer tool) in clear water and run the machine for approximately 5 seconds in order to clean it.

Assembling & disassembling :

Refer to paragraph 3 - Operating the MF / MFAP 2000 Unplug your Dynamic immediately after use.

Mixer tool :

In order to clean the entire shaft, rinse with water and mild soap, and wipe dry. Always store your unit in a vertical position using the wall bracket.

Whisk tool :

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

Food mill / Ricer tool :

In order to clean properly, you must remove all components of the blade as show in the following drawing, rinse with water and mild soap and wipe dry.

Maintenance :

- It is highly recommended that you verify periodically...
- Condition of the power cord,
- Leaks in the mixer tool,
- Sharpness of the cutting blade.

Anwendungen :

Mixer :

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

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

Rührbesen :

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

Pürierstab :

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

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 Mixer MF-MFAP 2000 !**

- Reinigen Sie nun die Außenseite der Glocke und des Tauchrohrs unter dem Wasserhahn. Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.
- Die Rührbesen können Sie abnehmen indem Sie auf die Hülsen ziehen. Die Rührbesen können auch in der Waschmaschine gereinigt werden.

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

Unterhalt :

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

- Kabel
- Dichtung am Mixarm
- Messer

Preparazioni :

Con l'accessorio Mixer :

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 spezzati, la pasta per le crêpes, salsa, maionese, ecc. Per l'infanzia e le diete: puré di verdure finemente polverizzate, pappe, puré di carote crude, creme di frutta, ecc.

- 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.

- Può ugualmente rendere grandi servizi in certe industrie: profumerie, fonderie, tintorie, ceramiche, laboratori, salumifici, ecc.

Con l'accessorio Frusta :

Potete preparare senza alcuna difficoltà i pâtes, le creme, gli spumoni e in particolar modo : Da 2 a 50 bianchi d'uovo montati a neve la cui lavorazione sarà effettuata dapprima a bassa velocità e terminata a grande velocità per assicurare una densità ed una tenuta incomparabile. Ugualmente potete preparare con facilità: pan di Spagna, pasta di mandorle, pastella per crêpes, meringhe, creme al burro, soufflé, crema chantilly, salse, creme di formaggio, maionese.

Con l'accessorio Pessapuré

- Permette di realizzare direttamente dentro la pentola, evitando così i travasi, un ottimo puré partendo da patate cotte intere. Così facilmente come il puré di patate, potete ottenere tutte le puree e creme di verdure: carote, concentrati di pomodori, bietole, insalate cotte, rape, cavolfiori. Mele, pesche, pere, la preparazione delle composte e marmellate di frutta sono largamente eseguite nei centri ospedalieri (per le mele non è necessario pelare né dividere la frutta), ma anche: creme di ribes, fra-

MF-MFAP 2000

gole, banane, lamponi, marro-
 ni, come pure sorbetti e des-
 sert.

- Sarà un apparecchio eccezio-
 nale per omogeneizzare gli ali-
 menti, gelati, farine, minestra
 a base di salsa vellutata, saïse,
 fecole, spumoni, pure di pata-
 te, latte in polvere che saranno
 stemperati molto rapidamente
 senza rischio alcuno di grumi.
 Durante l'uso mescolerà le
 vostre preparazioni senza
 diminuire la spumosità ed
 eviterà la decantazione.

Manutenzione e Pulizia :

- **Non pulire mai l'apparecchio**
 direttamente sotto il getto
 d'acqua.

- **Non immergere mai il blocco**
 motore nel liquido. Far funzio-
 nare l'apparecchio con il tubo
 di immersione e la campana
 dentro acqua calda pulita per 2
 secondi per pulire l'intero
 della campana.

Montaggio / smontaggio :

Vedere alla voce "messa in mar-
 cia". Disinserire tassativamente
 la spina dell'apparecchio MF /
 MFAP 2000. Non lavare mai gli
 accessori in lavastoviglie.

Mixer :

Per pulire la parte inferiore del-
 l'accessorio mixer, lavarla sotto
 il rubinetto.

Frusca :

Far uscire i frustini dal loro allo-
 gio tirando le cornette fino in
 fondo. Lavare i frustini sotto il
 rubinetto oppure in lavastoviglie.

Pressapuré :

L'alica e la griglia sono smon-
 tabili per permettere una facile
 pulizia, come mostrato sui
 disegni a pag. 3.

- Griglia della campana
- Rondella antirifrizione
- Elica
- Rondella elastica
- Rondella antirifrizione
- Dado del piede

Manutenzione :

**E' consigliabile eseguire una veri-
 fica periodica di quanto segue :**

- Il buono stato del cavo di ali-
 mentazione.
- La tenuta del tubo di immer-
 sione.
- L'affilatura del coltello.

Utilizzare il supporto murale per
 collocare l'apparecchio a ripo-
 so.

In caso di guasti si raccomanda
 vivamente di non intervenire
 sull'apparecchio ma di rivolger-
 si 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 pro-
 vocati da cattivo uso e non si
 assumono responsabilità per
 danni diretti e indiretti derivanti
 da tale cattivo uso.**

Preparación :

Triturador, batidor :

- Se puede preparar fácilmente
 massas fluidas, cremas, muse-
 linas, y en particular : 2 a 50
 claras de huevo que se monta-
 rán a velocidad baja y luego se
 terminarán con velocidad alta
 para asegurar una densidad y
 consistencia inmejorables.

- De la misma manera, se puede
 preparar sin dificultad : bizco-

chos, mazapan, merengue,
 crema de mantecquilla, soufflé,
 nata montada, cremas y salsas,
 quesos batidos, mayonesa.

Pasapuré :

- Se puede realizar directamente
 en la olla, evitando así los
 transvases, un puré untuoso a
 partir de patatas cocidas ente-
 ras. De la misma manera, se
 pueden realizar purés o cre-
 mas de cualquier verdura
 (zanahoria, tomate, acelga,
 ensalada cocida, guisante
 majado, navo o coliflor).

- El pasapuré permite hacer
 compotas o mermeladas de
 frutas de manzanas, peras y
 melocotones y también cre-
 mas de grosellas, fresas, pláta-
 nos, framblusses o castañas
 sin olvidar los sorbetes y
 varios dulces.

- El pasapuré además es exce-
 lente para homogeneizar ali-
 mentos deshidratados. Se
 diluyen en seguida sin formar
 grumos helados, harinas,
 sopas, salsas, féculas, purés
 liofilizados, leche en polvo.
 Durante el servicio, el pasapuré
 es muy útil para mantener las
 preparaciones homogéneas.

Mantenimiento :

Montaje / Desmontaje : Ver al
 parágrafo "Puesta en marcha".
Batidor :
 Separar las varillas de su sopor-
 te. Limpiarlas con agua clara o
 se puede poner en el lavaplatos.

Pasapurés :

La helice y la rejilla son des-
 montables y le permite un facil
 lavado (ver al esquema siguien-
 tel).

- **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 campa-
 na en agua clara durante unos 3
 segundos. **Para la limpieza es**

**imprescindible desenchufar el
 cable eléctrico del aparato :**
 Utilizar el soporte de pared
 para colocarlo.

- Limpieza del pie con agua
 clara y si necesario con deter-
 gente.
- Limpieza de la empuñadura
 con un trapo un poco húmedo.
- Se aconseja comprobar perió-
 dicamente :
- 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 mixer
 MF / MFAP 2000 est conforme
 aux exigences essentielles de la
 norme EN 12853.

**Service après-vente et
 garantie :**

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

Dynamic France S.A.S.
 Z.I. du Puy Nardon - B.P.57
 85290 Mortagne-sur-Sèvre
 Cedex
 Tél: 02 51 63 02 72
 Fax : 02 51 63 02 73
 e-mail :
 dynamic-france@wanadoo.fr

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
 5859 Chemin Saint-François
 Saint-Laurent - Québec H4S-1B6
 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'œuvre.

La garantie concerne le rempla-
 cement de toute pièce défectu-
 reuse, 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'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 fonctionne
 plus normalement, veuillez
 demander conseil à votre
 revendeur qui, souvent, pourra
 y porter remède ou autrement,
 veuillez expédier cet appareil,
 sous emballage très solide à :

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

Conformity and security :
 This machine is in accordance
 with CE standards and :



**Customer service
 and warranty :**

Should your unit require servi-
 ce, contact your distributor for
 the nearest authorized service
 centre if you wish your unit to
 be serviced by the manufacture
 ship it to :

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
 5859 Chemin Saint-François
 Saint-Laurent - Québec H4S-1B6
 Toll free phone : 1-800-267-7794
 Toll free fax : 1-877- 668-6623
 Local Phone : (514) 956 0127
 Local Fax : (514) 956 8983

USA Service Centre
Dynamic International Ltd.
 East coast : USA N.Y.
 320 Road 9
 Champlain - 12919 - USA
 Toll free phone : 1-800-267-7794
 Toll free fax : 1-877- 668-6623

West coast : USA CA.
 2301 Sturgis road
 Oxnard CA, 93030
 Toll free phone : 1-800-267-7794
 Toll free fax : 1-877- 668-6623

Warranty :

Your new Dynamic product is
 warranted to the original pur-
 chaser, for a period of one year,
 from the date of purchase.

- 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 warrants products to be free of manufacturing defects for a period of one year from the day of original shipment, covering all parts and labor. Damage caused by improper use, accident and/or manufacturing defects. DYNAMIC will repair or replace, at its discretion, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way. Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.

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

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

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

Groupe Nadia GmbH
Dynamic Küchengeräte
Auenheimer Straße 26
77694 Kehl – Neumühl
Tel. : 07851 / 898258
Fax: 07851 / 898259
e-mail : info@dynamicmixer.de

Garantie :
Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kaufdatum. Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen und mechanischen Teile.

Ausgenommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z. B. durch Fall oder Überbeanspruchung der Geräte, Ebenfalls ausgeschlossen sind Verschleißteile.

Für die Gültigkeit der Garantie muss die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel. Sollte das Gerät selbstständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.

Im Falle einer Funktionsstörung des MF / MFAP 2000 wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Dichiarazione di conformità e di sicurezza sul lavoro :
Dichiariamo che l'apparecchio MF / MFAP 2000 mixer è conforme 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, vogliamo rivolgervi al vostro rivenditore che provvederà per la sistemazione oppure spedire l'apparecchio ben imballato a :

MELCOM s.r.l.
Via Sonnacampagna, 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 MF / MFAP 2000 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
C/San Luis, 15 Bajos
08850 GAVA (BARCELONA)
Tel. : 93 662 81 61
Fax : 93 662 75 21
e-mail: guerrero.claude@ctv.es

Garantía :
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
C/San Luis, 15 Bajos
08850 GAVA (BARCELONA)

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

Shéma électrique - Electrical Anschluß - Elektropfan - Schema elettrico - Esquema eléctrico

Cet appareil de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.

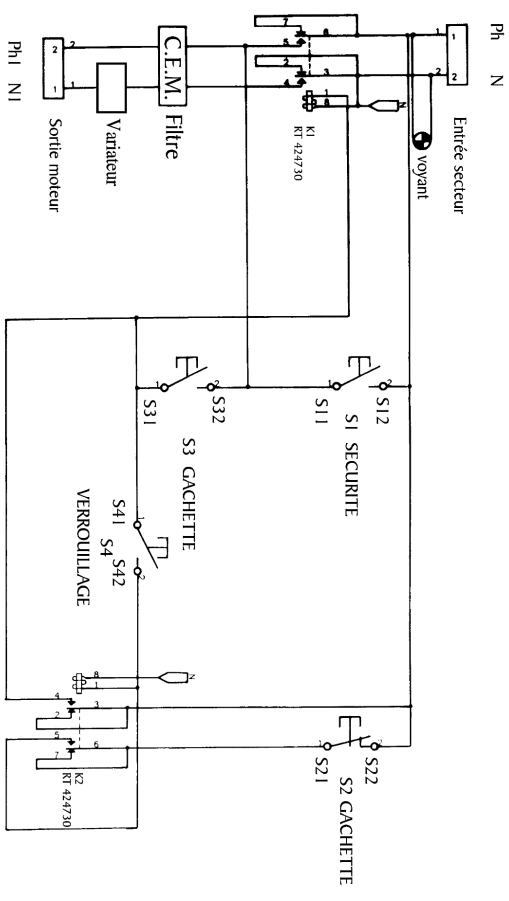
L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A. Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasée normalisée. Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique de l'appareil.

Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft. Stromzuführung 10/16 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich.

lich, der Motor ist entzerrt. Die elektrische Vorrichtung muß durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A abgesichert werden. Benutzen Sie einen einphasigen normalisierten FI-Schutzschalter 10 / 16 A. Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.

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

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

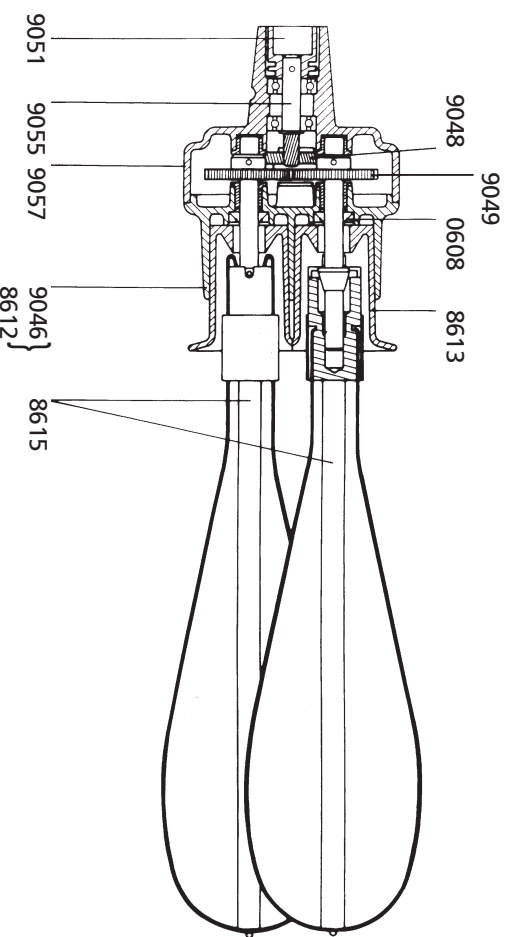


- Shéma électrique
- Electrical diagram
- Elektropfan
- Schema elettrico
- Esquema eléctrico

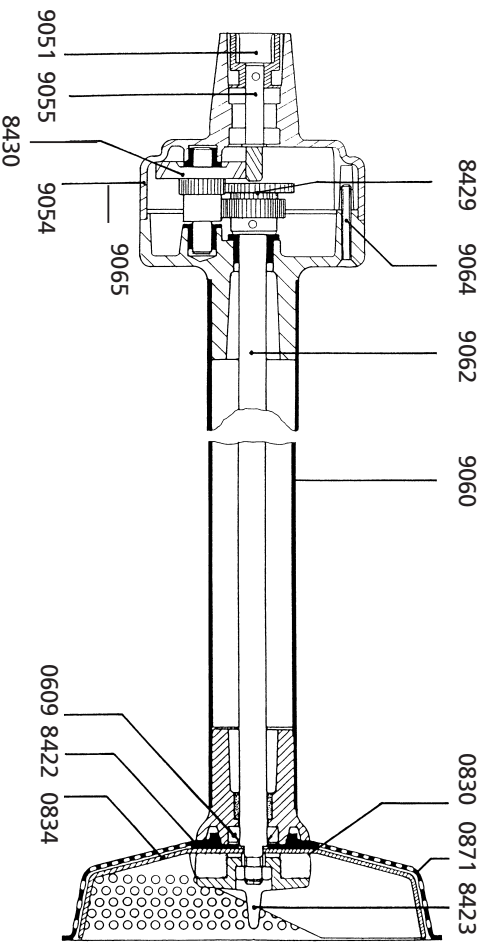
→ Eclaté – Nomenclature **MF-MFAP 2000**
 → Detailed view and part list **MF-MFAP 2000**
 → Explosionszeichnung – Stückliste **MF-MFAP 2000**
 → Descrizione pezzi di ricambio codice pezzo **MF-MFAP 2000**
 → Esquema – Nomenclatura **MF-MFAP 2000**

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

Roulement / Ball bearing / Lager / Rodamiento / Cuscinetto	0601
Bague d'étanchéité pour fouet / Waterproof seal / Dichtungsring / Reten de grasa / Anello di tenuta (paraolio)	0608
Goupille 3 X 20 / Pin 3 X 20 / Stift 3 x 20 / Pasador 3 X 20 / Spina elastica 3 x 20	0744
Goupille 3 X 14 / Pin 3 X 14 / Stift 3 x 14 / Pasador 3 X 14 / Spina elastica 3 x 14	0745
Vis d'embase (les 4) / Brace screws (4) / Schrauben für das Gehäuse (4) / Tornillos de portavarillas (4) / Viti della base (set 4 pezzi)	7903
Embase équipée (3 bagues + 2 joints + 2 cornets) / Holder + plastic ejector + seal / Unteren Getriebedeckel mit 3 Lagern, 2 Dichtungen und 2 Auswurfnuteln / Portavarillas equipado (3 anillos + 2 juntas + 2 cornetas) / Base inferiore completa di 3 bronzine, 2 paraolio e 2 cornette	8612
Cornets (la paire) / Plastic ejector (pair) / Hülsen (paar) / Cornets (los 2) / Coppia cornette estrazione fruste	8613
Outil fouet (la paire) / Whisks (pair) / Rührbesen (paar) / Varillas (las 2) / Frustino di ricambio (coppia)	8615
Boîte de réduction complète sans Fouets / Reduction gear assembly / Kupplung komplett ohne Besen / Caja reductora completa sin varillas / Gruppo frusta completo senza frustini	9034
Embase fouet sans pignon intermédiaire / Lower casing w/o middle gear / Gehäuseunterteil ohne Zahnrad / Portavarillas sin pñon intermedio / Base senza pignone intermedio	9046
Pignon intermédiaire + axe / Central double gear & shaft / Zahnrad (Mitte) + Achse / Pñon intermedio + eje / Pignone intermedio con albero	9048
Pignons de sortie (la paire) avec arbres / Single gear (2) / Zahnräder + Welle / Piñones de salida (los 2) con arboles / Coppia pignoni laterali con alberi	9049
Boîte de réduction + 3 bagues autolubrifiantes / Upper plastic casing / Reduzierkasten mit 3 Ringen / Caja reductora + 3 retenes autolubrificantes / Carter externo superior completo di 3 bronzine	9050
Cage d'accouplement + Goupille / Coupling casing + pin / Kupplung + Stift / Caja de acoplamiento + pasador / Gabbia di accoppiamento con spina elastica	9051
Arbre d'attaque équipé (cage d'accouplement, roulement) / Equipped upper shaft / Welle, Kupplung, Lager / Arbol de transmisión (rodamiento, caja de acoplamiento) / Albero attacco motore completo di cuscinetto e gabbia	9055
Boîte de réduction + Bague autolubrifiante + Arbre + Roulement / Complete upper casing / Oberes Gehäusesteil + Welle+Lager / Caja reductora + anillo autolubrificante + rodamiento / Carter completo con 3 bronzine, 2 paraolio e 2 cornette	9057



Bague d'étanchéité / Waterproof seal / Dichtungsring / Rodamiento de estanqueidad / Anello di tenuta (paraolio)	0609
Rondelle ressort / Rubber washer / Gummiring / Arandela muelle / Rondella elastica di pressione	0830
Hélice / Blade / Schraube / Hélice / Elica	0834
Grillie en cloche / Grid / Geklochte Glocke / Campana perforada / Griglia campana forata	0831
Rondelle antirifricction / Anti-friction washer / Rondelle / Arandela antirifricction / Rondella antirifriczione	8422
Etrou de pied / Lower bolt / Schraube / Tuerca de pie / Dado del piede	8423
Pignon arbre avec rondelle belleville / Double gear with washer / Zahnrad mit Rondelle / Pñon de árbol con arandela belleville / Pignone albero con rondella elastica	8429
Pignon intermédiaire + axe / Single gear & shaft / Zahnrad mit Achse / Pñon intermedio + eje / Pignone intermedio con albero	8430
Cage d'accouplement + goupille / Coupling casing w/pin / Kupplung + Stift / Caja de acoplamiento + pasador / Gabbia di accoppiamento con spina elastica	9051
Boîte de réduction + 2 bagues / Reducing casing & seal / Getriebedeckel m. 2 Achsaufnahmen / Caja reductora + 2 anillos / Carter externo superior completo di 2 bronzine	9054
Arbre d'attaque équipé (cage et roulement) / Equipped upper shaft / Achse mit Schnecke / Arbol de transmisión (rodamiento, caja de acoplamiento) / Albero attacco motore completo di cuscinetto e gabbia	9055
Pied (avec carter, tube, palier) / Mixer tool / Rohr / Pie (con carter, tubo, conjunto rodamientos y juntas inf.) / Piede completo di carter, tubo e supporto inferiore	9060
Arbre de sortie + pignons / Main shaft + gears / Welle mit Zahnrädern / Arbol de salida + piñones / Albero d'uscita completo di pignoni	9062
Vis de boîte de réduction (les 4) / Reduction casing screws (4) / Schrauben (4 Stück) / Tornillos de caja reductora (los 4) / Viti carter inferiore (set 4 pezzi)	9064
Boîte de réduction + 2 bagues + arbre + roulements + pignon d'attaque / Complete reduction box / Getriebedeckel m. 2 Achsaufnahmen + Antriebsachse mit Schnecke / Caja reductora + 2 arandelas + árbol + rodamientos + pñon de ataque / Carter completo con 2 bronzine, albero, cuscinetti e pignoni d'attacco	9065



MF-MFAP 2000

Charbons avec bouchons (ils paire) / Carbon brushes (2) / Kohlen (Paar) / Carbones con tapones (los 2) / Carboncino con tappo (cadauno)	0504
Roulement / Ball bearing / Lager / Rodamiento / Cuscinetto a sfera	0601
Rondelle élastique / Squeezing washer / Unterlegscheibe - Arandela elástica / Rondella elastica	0726
Ressort de sécurité / Safety burton, return spring / Sicherheitsfeder - Muelle de seguridad / Molla di sicurezza	0768
Passer-fil / Strain relief / Zugentlastung - Pasador cable (230 V) / Gommino passacavo	0950
Filter C.E.M. (230 V) / Filter C.E.M. (230 V) / Filter C.E.M. / Filtro C.E.M. / Filtro C.E.M.	0999,20
Étiquette de sécurité / Warning label / Sicherheitssticker Warning / Etiqueta de seguridad Cuidado / Etichetta di sicurezza "Warning"	1017
Bandé décor "Dynamic" / Dynamic label / Aufkleber "Dynamic" / Cinta adhesiva "Dynamic" / Striscia decorata Dynamic	1021
Étiquette d'identification (230 V) / ID label (230 V) / Typenschild (230 V) / Etiqueta de identificación (230 V) / Etichetta di identificazione (230 V)	1069
Étiquette d'identification (115 V) / ID label (115 V) / Typenschild (115 V) / Etiqueta de identificación (115 V) / Etichetta di identificazione (115 V)	1070
Interrupteur (mini) / Micro switch / Schalter / Interruptor / Microinterruptor	1237
Voyant de mise sous tension (230 V) / Power on indicator (230 V) / Kontrollleuchte 230 V / Piloto (230 V) / Spia di tensione (230 V)	1241
Voyant de mise sous tension (115 V) / Power on indicator (115 V) / Kontrollleuchte 115 V / Piloto (115 V) / Spia di tensione (115 V)	1241,1
Lever de commande / Control lever / Schaltenhebel / Tecla puesta en marcha / Leva di comando	2001
Protection du levier de commande / Control lever protector / Schutz für Bedienungsgriff / Protección tecla puesta en marcha / Gomma protezione leva di comando	2002
Circuit de commande (230 V) (+ 4 interrupteurs + condensateur) / Circuit board (230 V) (4 switches + capacitor) / Steuerung - Schalter (230 V) / Circuito de mando (230 V) / Interruptor / Circuito di comando (230 V)	2003
Circuit de commande (115 V) (+ 4 interrupteurs + condensateur) / Circuit board (115 V) (4 switches + capacitor) / Steuerung - Schalter (115 V) / Circuito de mando (115 V) / Interruptor / Circuito di comando (115 V)	2003,1
Demi-pognée supérieure / Upper half handle, burton side / Obere Griffhälfte / Media carcasa superior / Mezza maniglia mandibola superiore con fori	2004
Demi-pognée inférieure / Upper half handle, label side / Untere Griffhälfte / Media carcasa inferior / Mezza maniglia inferiore con etichetta	2005
Carter supérieur (équipé de porte-charbons) / Motor housing + carbon brush holders / Gehäuseoberteil / Carter superior / Carter superiore completo di portacarboni	2006
Masse (230 V) (carter équipé de porte-charbons) / Stator (230 V) (carter + carbon brush holders) / Masse (230 V) mit Halterung für Kohlen / Masa (230 V) / Massa motore (230 V)	2011
Masse (115 V) (carter équipé de porte-charbons) / Stator (115 V) (carter + carbon brush holders) / Masse (115 V) mit Halterung für Kohlen / Masa (115 V) / Massa motore (115 V)	2011,1
Gordon d'alimentation 2 fils + cosses (230 V) après 2002 / Power cord (230 V) > 2002 / Kabel 230V mit Hülsen (für Geräte ab 2002) / Cable de alimentation double hilo (230 V) desde 2002 / Cavo di alimentazione (230 V) modelli dal 2002	2012
Gordon d'alimentation 2 fils + cosses (115 V) après 2002 / Power cord (115 V) > 2002 / Kabel (115 V) mit Hülsen (für Geräte ab 2002) / Cable de alimentation double hilo (115 V) desde 2002 / Cavo di alimentazione (115 V) modelli dal 2002	2012,1
Gordon anglais + cosses après 2002 / Power cord (England) > 2002 / Englisches Kabel mit Hülsen (für Geräte ab 2002) / Cable de alimentación (UK) desde 2002 / Cavo di alimentazione - UK < 2002	2012,2
Gordon australien + cosses après 2002 / Power cord (Australia) > 2002 / Australisches Kabel mit Hülsen (für Geräte ab 2002) / Cable de alimentation (Australia) desde 2002 / Cavo di alimentazione Australiano < 2002	2012,3
Garter aluminium intérieur (équipé d'une goupille + bague de roulement) / Lower aluminum housing / Gehäuseunterteil / Carter aluminio interior / Carter inferiore con spina e anello di scorrimento	2020
Molette de variateur / Variable speed knob / Knopf zur Drehzahlregulierung / Molleta del variador / Pomello del variatore	2021
Poignée complète (230 V) / Boutons, cordon, interrupteur, condensateur + filtre, variateur / Complete handle (230 V) / Poignée complète (115 V) / Boutons, cordon, interrupteur, condensateur + filtre, variateur / Complete handle (115 V) / Kompletter Griff (115 V) / Empündera completa (115 V) / Impugnatura completa (115 V)	2022,1
Variateur (230 V) / Variable speed circuit board (230 V) / Drehzahlregulierung (230 V) / Variador (230 V) / Variatore di velocità (230 V)	2023
Variateur (115 V) / Variable speed circuit board (115 V) / Drehzahlregulierung (115 V) / Variador (115 V) / Variatore di velocità (115 V)	2023,1
Bouchon de protection (l'unité) / Safety plug / Schalterabdeckung / Tapón de protección / Gomma di protezione copriunitate	457/10
Vis de tirants (4) / Brace screws (4) / Schrauben für Zugstange (4) / Tornillos de tirantes (4) / Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	7903
Turbine / Fan / Lüfterrad / Turbina / Turbina	7933
Induit (115 V) / Rotor (115 V) / Anker (115 V) / Inducido (115 V) / Indotto motore (115 V)	9008,11
Induit (230 V) / Rotor (230 V) / Anker (230 V) / Inducido (230 V) / Indotto motore (230 V)	9008,12
Gordon d'alimentation 2 fils (230 V) avant 2002 / Power cord (230 V) < 2002 / Netzabel / Cable de alimentación double hilo (230 V) / Cavo di alimentazione (230 V) < 2002	9011
Vis de pognée (4) / Handle screws (4) / Griffschrauben / Tornillos de empuñadura (4) / Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)	9014
Vis de fixation masse (2) / Field brace screws (2) / Schrauben (2 Stück) / Tornillos de masa (2) / Viti di fissaggio masa (2)	9023
Bague de roulement / Motor ball bearing sleeve / Lagering / Arandela de rodamiento / Anello di scorrimento	9026
Tirants (les 4) / Braces (4) / Stößdämpfer (4 Stück) / Tiranti (set 4 pezzi)	9028
Moyen d'accouplement / Rotor coupler / Kupplungsteil / Reiten de acoplamiento / Mozzo di accoppiamento	9028
Gordon d'alimentation 2 fils (115 V) avant 2002 / Power cord (115 V) < 2002 / Netzabel (115 V) < 2002 / Cable de alimentación (115 V) antes 2002 / Cavo di alimentazione (115 V) < 2002	9040
Fill électrique pour porte-charbons 230 V (les 2) / Filo elettrico per porta carboncini 230 V (2)	9043
Gordon australien avant 2002 / Power cord (Australia) < 2002 / Australisches Kabel < 2002 / Cable de alimentación (Australia) antes 2002 / Cavo di alimentazione Australiano < 2002	9066
Gordon anglais avant 2002 / Power cord (England) < 2002 / Englisches Kabel < 2002 / Cable de alimentación (UK) antes 2002 / Cavo di alimentazione (UK) < 2002	9067
Fill électrique pour porte-charbons 115 V (les 2) / Carbon brush wires (115 V) / Verbindungsdrähte für Kohle 115V (2) / Cable para portacarbons 115 V (los 2) / Filo elettrico per porta carboncini 115 V (2)	9143

