



- Français 2
- U.S.A. Canada 9
- Deutsch 18
- Italiano 26
- Español 33

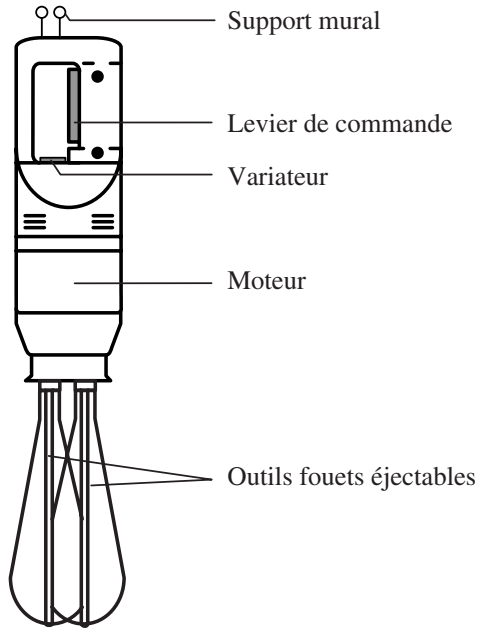


FT 97

REFNU FT 97 01 du 01/07/02

Notice d'utilisation et d'entretien DU DYNAMIC FT 97

① DESCRIPTION :



BLOC MOTEUR

- Tension 230 volts ou 115 volts
- Puissance 350 Watts
- Vitesse variable de 300 à 900 tr/mn
- Longueur 650 mm
- Poids 3,500 Kg
- Outil fouet éjectable en acier inoxydable alimentaire.
- Support mural simple et pratique.

SÉCURITÉ :

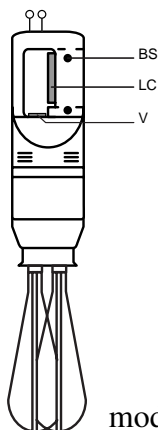
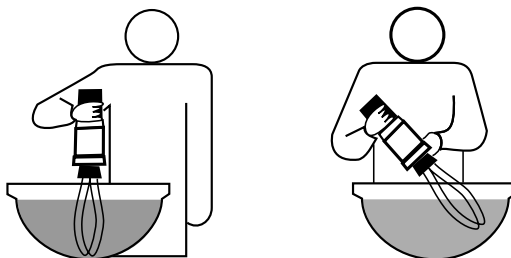
- Attention :**
- Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.
 - Eteignez avant de retirer l'appareil du liquide
 - Eteignez et débranchez avant de nettoyer l'appareil.
 - Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur en vous en servant ou en le nettoyant.
 - Pour les versions démontables, débranchez l'appareil pour changer d'accessoire.

② UTILISATION

Attention : ne jamais faire fonctionner le **DYNAMIC FT 97** à vide.
Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.

MISE EN MARCHE DU DYNAMIC FT 97

- 1- Brancher la prise du DYNAMIC FT 97
- 2- Tenir l'appareil suivant les croquis montrant comment se servir du **FT 97** pour travailler dans les meilleures conditions.



- Appuyer sur le bouton de sécurité (BS) puis appuyer sur le levier de commande (LC), le FT 97 est en marche vous pouvez relâcher le bouton de sécurité.

Variateur de vitesse :
modulation de la vitesse par la molette de variateur (V)

③ PRÉPARATION

- Vous pouvez préparer sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et particulièrement :
- De 2 à 50 blancs qui seront blanchis lentement et terminés à grande vitesse pour assurer un foisonnement et une tenue incomparable.
- De même vous travaillerez sans difficulté : gènoises, pâtes d'amandes, meringues, crèmes au beurre, soufflés, chantilly, crèmes et sauces, pâtes à crêpes, fromages battus, mayonnaise...

④ ENTRETIEN

- **NE JAMAIS** nettoyer l'appareil au jet d'eau.
- **NE JAMAIS** immerger le bloc moteur dans un liquide.

Les outils fouets se libèrent de leurs supports en tirant le cornet d'éjection à fond.

DÉBRANCHER IMPÉRATIVEMENT LA PRISE DU FT 97

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

MAINTENANCE : *il est souhaitable de vérifier périodiquement*

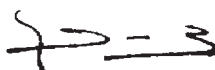
- Le bon état du cordon d'alimentation

⑤ DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

Attestons que l'appareil FT 97 DYNAMIC est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 12853

La direction DYNAMIC
H. Durand





⑥ SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE :

En cas de panne de l'appareil DYNAMIC,
s'adresser à votre revendeur ou faire l'envoi de celui-ci à :

S.A. DYNAMIC - Z.i. du Puy Nardon - B.P. 57

85290 MORTAGNE-sur-SÉVRE Cedex

Tél. 02 51 63 02 72

Fax : 02 51 63 02 73

E-mail: Dynamic-france@wanadoo.fr

Grasse B 416450435 Siret 41645043500019

Garantie



Nos appareils sont garantis 1 an.

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 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 REPARATION DE VOTRE APPAREIL :

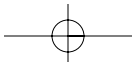
Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez demander conseil à votre revendeur qui, souvent, pourra y porter remède ou autrement, veuillez expédier cet appareil, sous emballage très solide à :

DYNAMIC S.A.

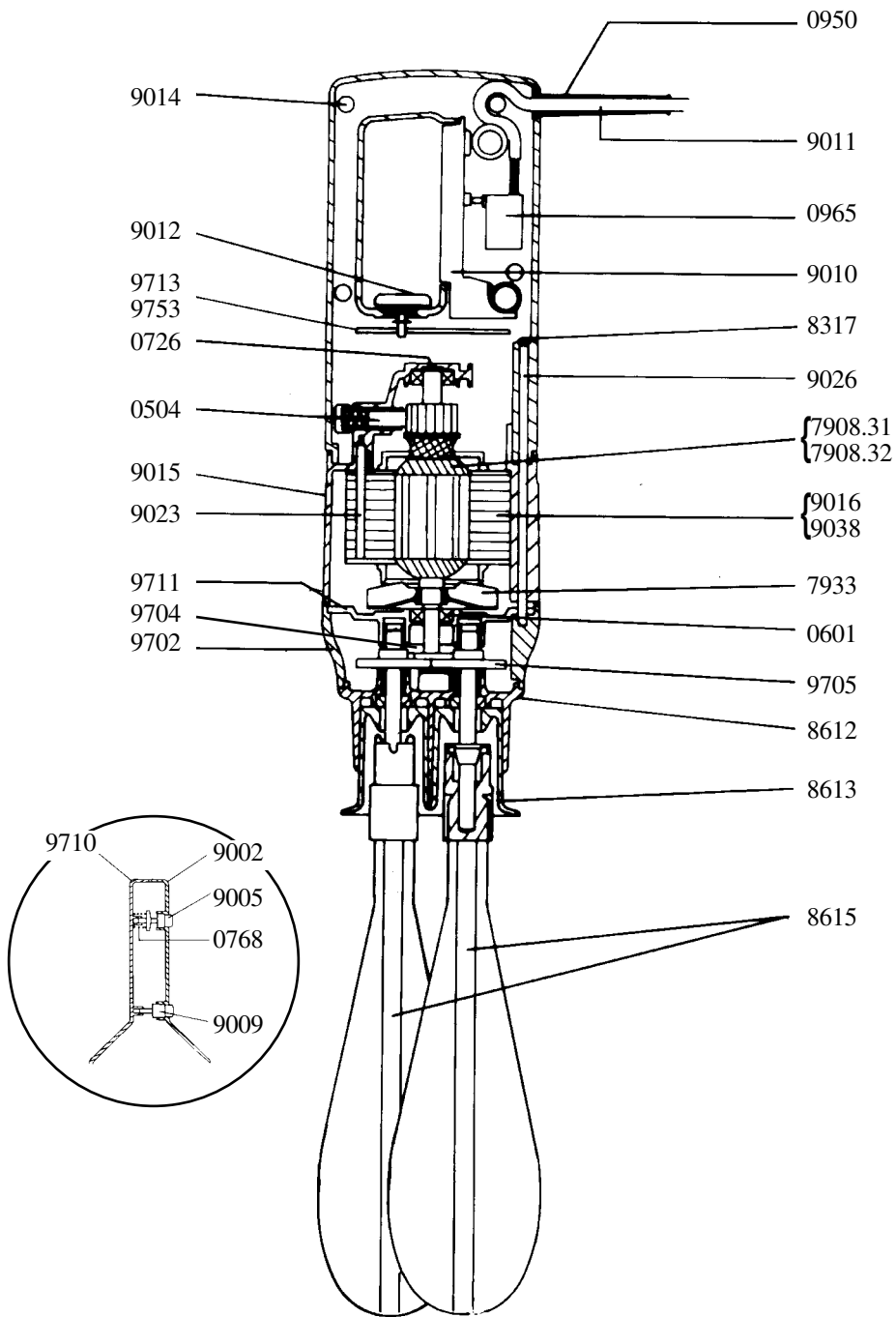
Z.i. du Puy Nardon - B.P. 57

85290 MORTAGNE-sur-SÉVRE Cedex - Tél. 02 51 63 02 72

Tout retour d'appareil doit être effectué en PORT PAYÉ



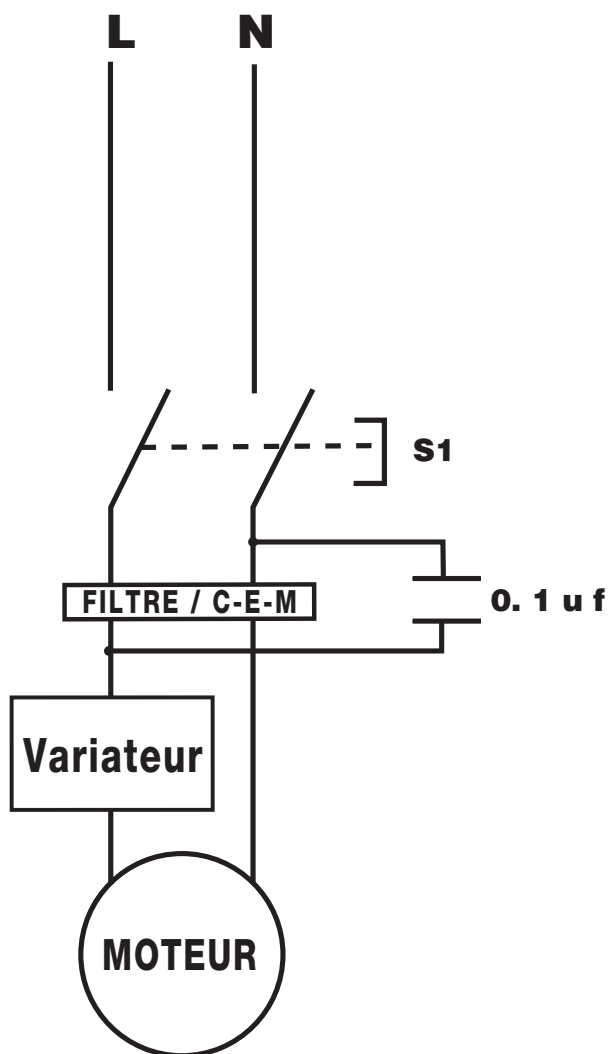
⑦ ÉCLATÉ



⑧ NOMENCLATURE

Bague d'étanchéité pour fouet	0608
Bande décor "Dynamic"	1027
Bouton de sécurité	9005
Bouchon	9009
Carter aluminium inférieur	9702
Carter supérieur (équipé de porte-charbons)	9015
Charbons avec bouchons (la paire)	0504
Condensateur antiparasite (115 V)	0970
Condensateur antiparasite + filtre (230 V)	0972.1
Cordon anglais	9067
Cordon australien	9066
Cordon d'alimentation 2 fils (230 V)	9011
Cordon d'alimentation 2 fils (115 V)	9040
Cornets (la paire)	8613
Demi-poignée inférieure 230 V (avec étiquette)	9710
Demi-poignée inférieure 115 V	9710.1
Demi-poignée supérieure	9002
Embase équipée (3 bagues + 2 joints + 2 cornets)	8612
Embase fouet sans pignon intermédiaire	9712
Étiquette d'identification (230 V)	1020
Étiquette d'identification (115 V)	1019
Fil électrique pour porte-charbons 230 V (les 2)	9043
Fil électrique pour porte-charbons 115 V (les 2)	9143
Goupille 3 X 14	0745
Goupille 3 X 20	0744
Induit (230 V)	7908.32
Induit (115 V)	7908.31
Interrupteur U.L. (115 V 230 V)	0965
Levier de commande	9010
Masse 230 V (carter équipé de porte-charbons)	9016
Masse 115 V (carter équipé de porte-charbons)	9038
Molette de variateur	9012
Outil fouet (la paire)	8615
Passe-fil	0950
Passe-fil pour cordon 115 V	0950.1
Pignons de sortie (la paire) avec arbres	9705
Pignon intermédiaire + axe	9704
Platine avec 3 bagues	9711
Poignée complète 230 V (boutons, cordon, interrupteur, condensateur, filtre, variateur)	9706
Poignée complète 115 V (boutons, cordon, interrupteur, condensateur, filtre, variateur)	9706.1
Ressort de sécurité	0768
Rondelle élastique	0726
Roulement	0601
Tirants (les 4)	9026
Turbine	7933
Variateur (230 V)	9713
Variateur (115 V)	9753
Vis de fixation masse (les 2)	9023
Vis de poignée (les 4)	9014
Vis de tirants (les 4)	8317
Vis d'embase (les 4)	7903

⑦ SCHEMA ELECTRIQUE

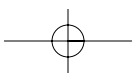


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :

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.

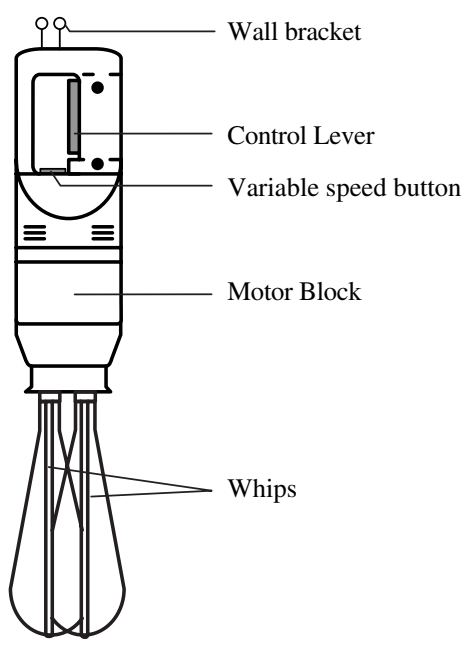
L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A. Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasée normalisée.

Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique de l'appareil.



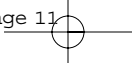
User and maintenance guide for **DYNAMIC MIXER FT 97**

① DESCRIPTION :



DESCRIPTION

- Electrical..... 115 volts or 230 volts
- Power 350 Watts
- Speed..... 300 à 900 rpm
- Length 650 mm
- Weight 3,500 kg
- Whips are made of foodsafe stainless steel
- Wall brackets is simple and easy to use



SAFETY INSTRUCTIONS:

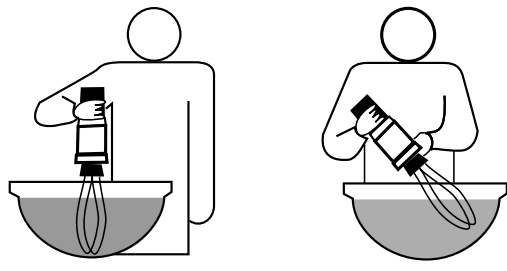
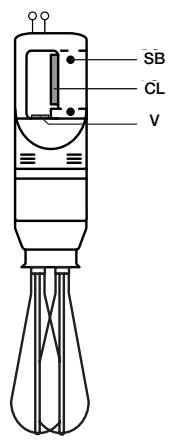
WARNING: - ONLY Switch on the machine when the mixer blades are immersed.
- SWITCH OFF Before withdrawal from the mixture.
- SWITCH OFF and disconnect from mains before cleaning
- DO NOT allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning.
For the items that can be dismantled, disconnect machine when changing accessories.

② USE

Caution: never leave the **DYNAMIC FT 97** on without being submersed in liquid. After using it, unplug the machine.

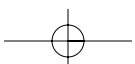
TO OPERATE THE DYNAMIC FT 97

- 1- Plug in the DYNAMIC FT 97
- 2- Hold machine according to the illustration below.



- Push the security button (SB) and press the control lever (CL). Once the machine is functioning, you may release the security button.

Variable speed control:
Varying the speed of the FT97 with the variable speed control (V)



③ PREPARATION :

- You can prepare with ease, cream, mousses, particularly:
- 2 to 50 egg whites that will be beaten lightly in no time at all that has incomparable consistency.
- Whipping up meringues, soufflés, sauces, eggwhites, batters, mousses etc, will be effortless.

④ MAINTENANCE

NEVER clean this machine with water jet spray

NEVER immerse the motor block into any liquid

Put the whips in clear water and start the machine for 3 seconds or more to clean the whips.

DISCONNECT THE FT 97 IMMEDIATLY

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

⑤ STANDARDS

CERTIFICATE OF CONFORMITY

This machine is in accordance with CE standards

⑥ 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:

S.A. DYNAMIC - Z.i. du Puy Nardon - B.P. 57
85290 MORTAGNE-sur-SÈVRE Cedex
Tél. +33 (2) 51 63 02 72 - Fax : +33 (2) 51 63 02 73
E-mail: Dynamic-france@wanadoo.fr

Distributed by:

FOR USA AND CANADA

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 St François
Saint-Laurent / Québec H4S-1B6
Toll Free Phone/Tel: 1-800-267-7794
Toll Free /Fax: 1-877-668-6623

U.S.A. Service Centre
DYNAMIC INTERNATIONAL Ltd.
1320 Route 9
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.

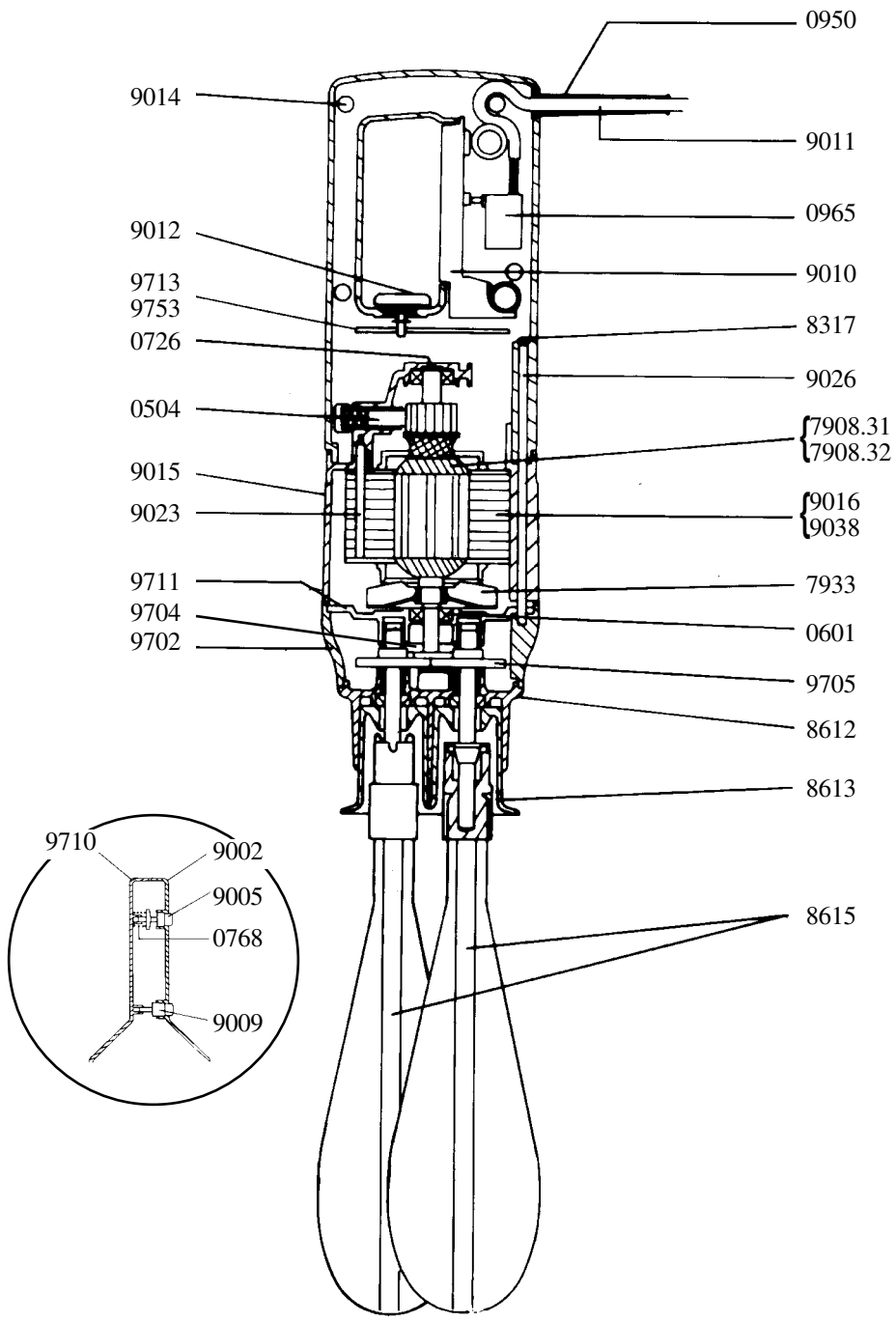
Damage caused by improper usage, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects.

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.

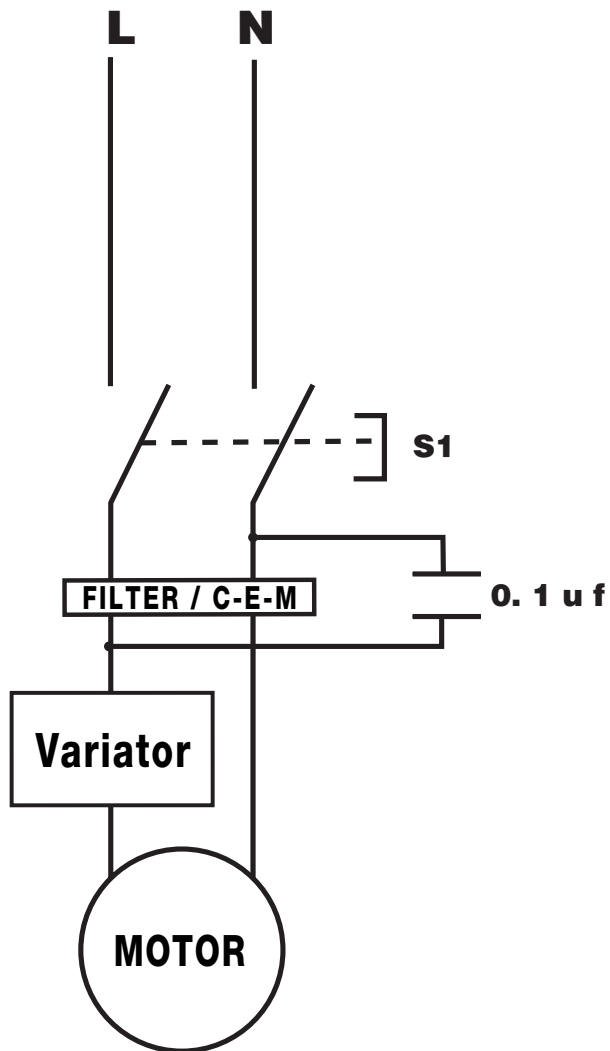
⑦ SCHEMATIC



⑧ PARTS LIST

Waterproof seal	0608
Dynamic label	1027
Safety button	9005
Plug	9009
Lower aluminum housing	9702
Motor housing brush holder	9015
Motor brushes (2)	0504
Capacitor (115 V)	0970
Capacitor (230 V)	0972.1
Power cord (England)	9067
Power cord (Australia)	9066
Power cord (230 V)	9011
Power cord (115 V)	9040
plastic ejector (pair)	8613
Half handle, label side (230 V)	9710
Half handle, label side (115 V)	9710.1
Half Upper handle	9002
Holder + plastic ejector + seal	8612
lower casing w/o middle gear	9712
Id label (230 V)	1020
Id label (115 V)	1019
Ground wire (230 V)	9043
Ground wire (115 V)	9143
Pin 3x20	0744
Pin 3x14	0745
Motor armature (230 V)	7908.32
Motor armature (115 V)	7908.31
Switch	0965
Control lever	9010
Motor field (230 V)	9016
Motor field (115 V)	9038
Variable speed control button	9012
Whisks (pair)	8615
Exit power cord (230 V)	0950
Exit power cord (115 V)	0950.1
Single gear (2)	9705
Central double gear & shaft	9704
Plate with 3 seals	9711
Complete handle (230 V)	9706
Complete handle (115 V)	9706.1
Safety button return spring	0768
Squeezing washer	0726
Bearing	0601
Spacers (4)	9026
Fan	7933
Variable speed control board (230 V)	2023
Variable speed control board (115 V)	2023.1
Field spacer screws (2)	9023
Handle screws (4)	9014
Spacers screws (4)	8317
Lower casing screws (4)	7903

⑨ ELECTRICAL DIAGRAM



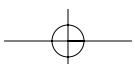
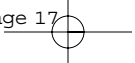
ELECTRICAL REQUIREMENTS:

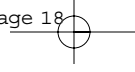
The mixer of a class 2 category (double insulation) is powered by a single phase alternating current and does not require a “u” ground plug.

A differential circuit breaker and one (1) 10A fuse is required.

You must provide a 10/16A single phase current socket.

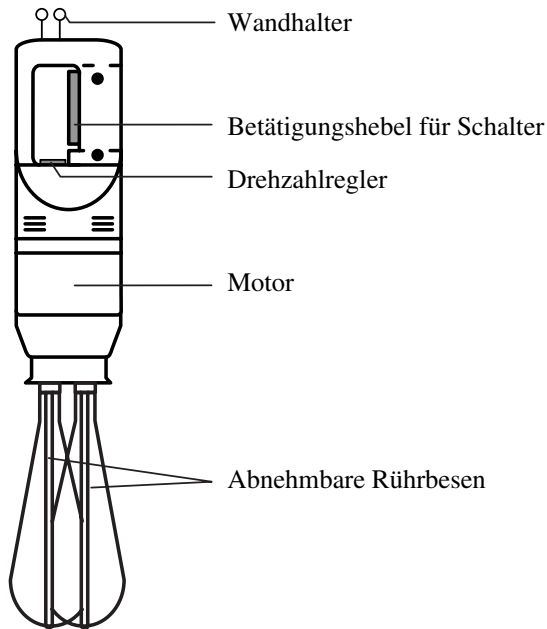
Always verify that your power supply corresponds what is indicated on the plate on the motor unit and that it can take the amperage.





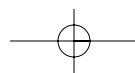
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG DYNAMIC FT 97

① BESCHREIBUNG :



TECHNISCHE DATEN

- Spannung 230 Volts
- Leistung 350 Watts
- Geschwindigkeit 300 à 900 tr/mn
- Gesamtlänge 650 mm
- Gewicht 3,500 Kg
- Abnehmbarer Rührbesen aus rostfreien Edelstahl
- Einfacher und praktischer Wandhalter



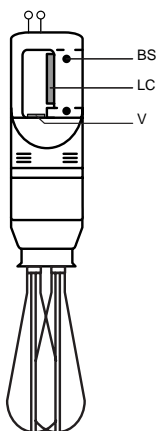
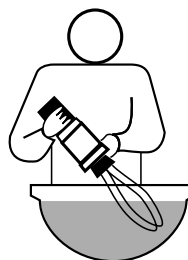
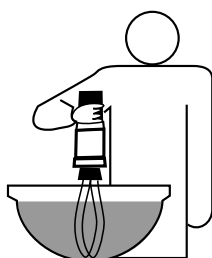
SICHERHEITSVORSCHRIFTEN:

- ACHTUNG:** - Erst einschalten nachdem Sie das Messer in die massa eingetaucht haben.
- Ausschalten bevor Sie das Messer aus der Masse nehmen.
 - Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen.
 - Lassen Sie niemals Flüssigkeit an den Motor kommen.
 - Bei den Kombigeräten, immer vor dem Wechsel des Rühr- oder Mixstabes, zuerst den Stecker ziehen.

② ANWENDUNG / INBETRIEBNAHME :

Achtung: Den DYNAMIC FT 97 niemals freilaufend betätigen.
Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen. .

- 1- Stecken Sie den Stecker des FT 97 in die Steckdose
- 2- Halten Sie das Gerät wie auf den folgenden Skizzen fest, um in den besten Bedingungen zu arbeiten.



- Drücken Sie auf den Schalter (BS), dann auf den Schalter (LC).
Wenn das Gerät läuft können Sie das Schalter (BS) loslassen..

Drehzahlregler :
Drehzahlregulierung durch den Knopf zum Drehzahlregler (V)



③ ANWENDUNGSBEISPIELE :

- Mit dem Rührbesen können Sie leichte Teige, Cremes, Mousselines mühelos zubereiten:
 - und besonders: Eischnee mit einer unvergleichbaren Haltung.
- Ebenfalls können Sie Baisers, Buttercreme, Soufflés, Sahne und Saucen, Mayonnaise uvm. zubereiten.

④ REINIGUNG UND WARTUNG :

- Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.
 - Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen.
- Die Rührbesen können Sie zum Reinigen einfach vom Motorblock entfernen, indem Sie die Halterung der Besen in Richtung der Besen ziehen..

ZIEHEN SIE NUN DEN NETZSTECKER !!!!!

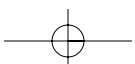
Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen..

Unterhalt: *Wir empfehlen folgende Teile in Abständen zu prüfen und zu wechseln:*
Kabel

⑤ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG CE

Hiermit bescheinigen wir, dass der Mixer von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht:

EN 12853



⑥ KUNDENDIENST UND GARANTIE

Im Falle einer Funktionsstörung des FT 97 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
D- 77694 Kehl – Neumühl

Tel. 07851/898258

Fax 07851/898259

E-Mail: info@dynamicmixer.de



Garantie

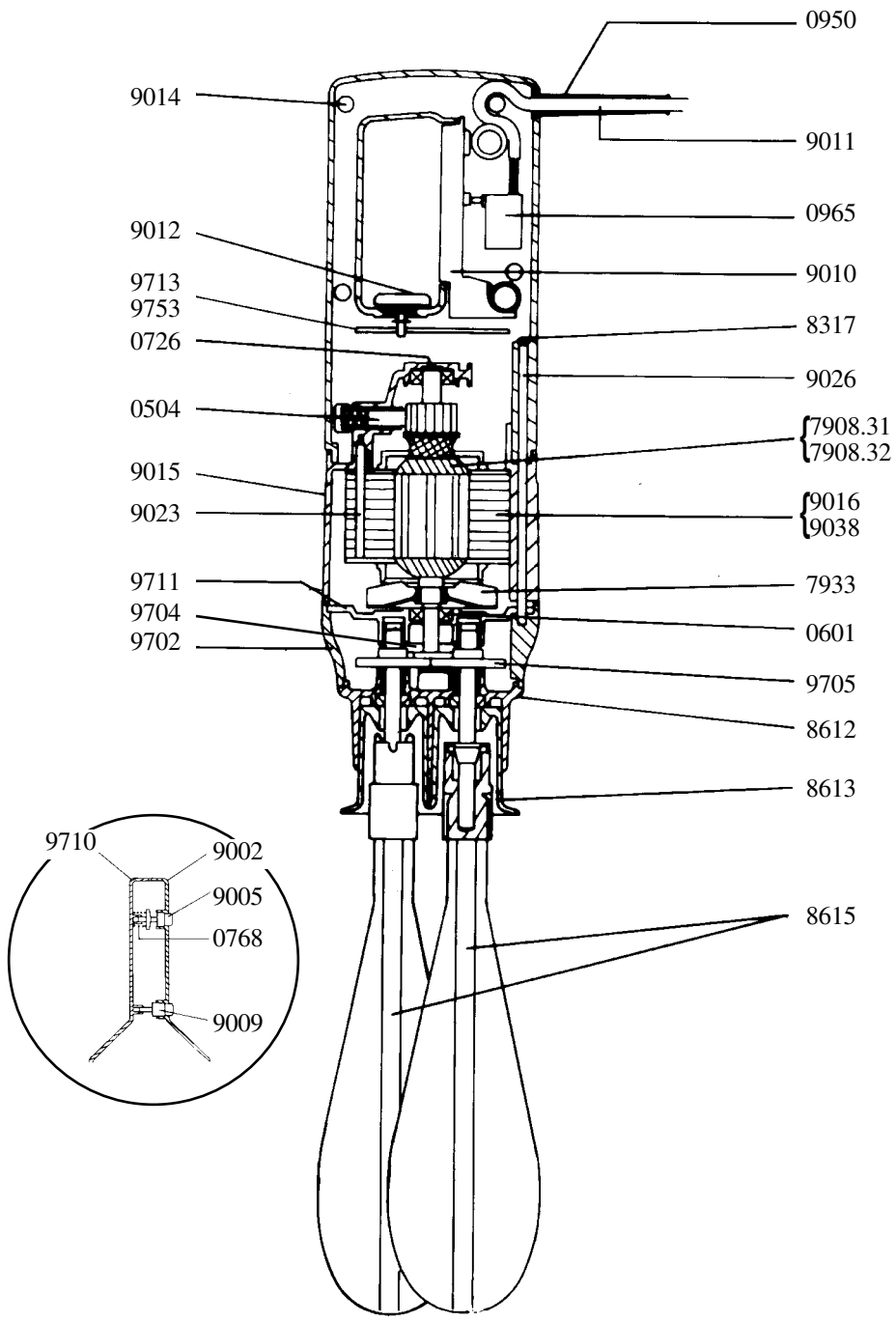
Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kaufdatum.
Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen und mechanischen Teile.

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.

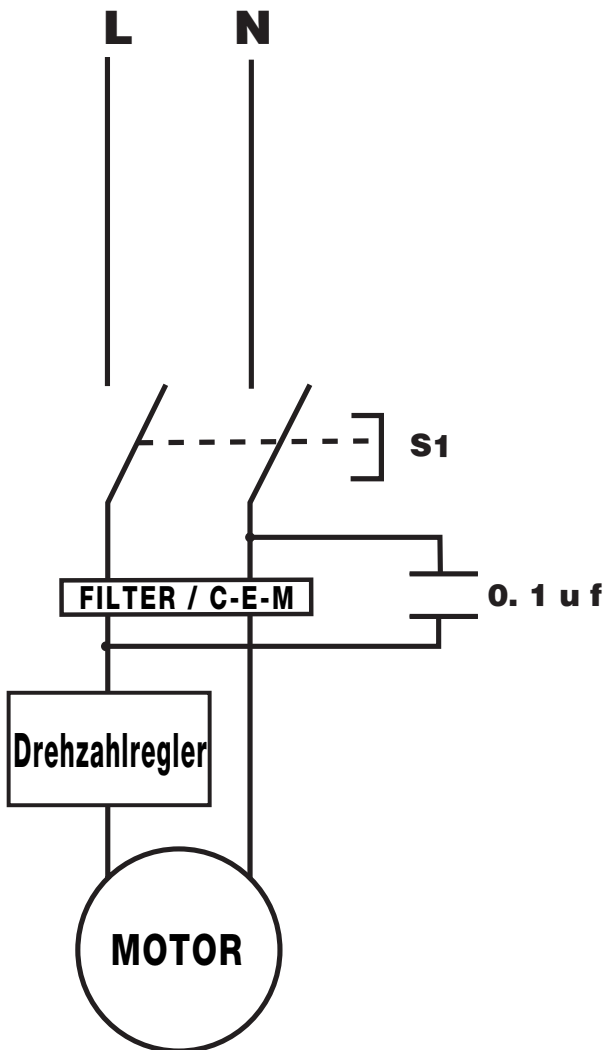
⑦ EXPLOSIONSZEICHNUNG



⑧ STÜCKLISTE

Kohlen mit Abdeckung (paar)	0504
Kugellager	0601
Dichtungsring	0608
Unterlegscheibe	0726
Stift 3 x 20	0744
Stift 3 x 14	0745
Sicherheitsfeder	0768
Einführungshülle Anschlusskabel	0950
Schalter	0965
Kondensator + Filter	0972,1
Typenschild FT 97	1020
“Band Dynamic” zu Mixer MD 95	1027
Schrauben 4 Stück	7903
Anker PP 97	7908,32
Turbine	7933
Stoßdämpferschraube	8317
Unter. Getriebedeckel m. 3 Lagern 2 Auswurfhü PMF 250	8612
Auslösehülsen (Paar)	8613
Schneebesen 24,5 cm (Paar)	8615
Griffhälfte außen	9002
Sicherheitsknopf zu MF 90 + MFAP 90	9005
Knopf einfach zu MX 91	9009
Bedienungshebel	9010
Netzkabel 230 V	9011
Drehknopf zu Drehzahlregulierung	9012
Griffschrauben	9014
Oberer Karter zu MX 91	9015
Feldwicklung 230 V zu MX 91 + MF 90	9016
Schrauben (2 Stück)	9023
Stoßdämpfer (4 stück)	9026
Kabel (2 Stück)	9043
Unteres Gehäuse aus Aluminium	9702
Zahnrad + Achse zu FT 97	9704
Zahnrad zu FT 97	9705
Griff komplett incl. Schalter, Abdeckungen, Kondensator, Filter, Drehzahlregulierung	9706
Unterer Halb-Griff 230 V (mit Etikett) zu FT 97	9710
Platte	9711
Gehäuse für Rührbesenantrieb	9712
Drehzahlregulierung zu FT 97	9713

⑨ ELEKTROPLAN



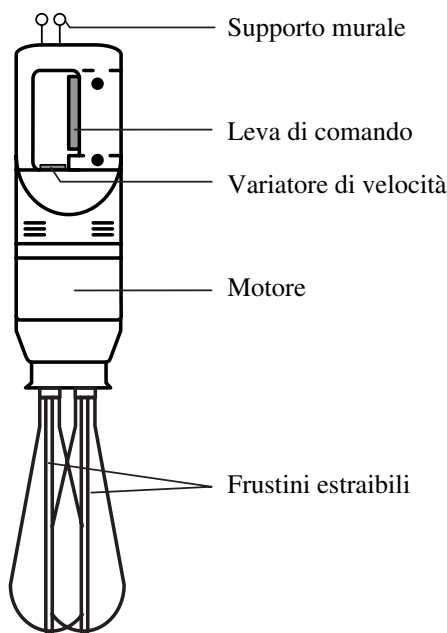
Elektrischer Anschluß:

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 werden.
 Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.



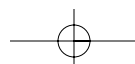
ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE DEL DYNAMIC MODELLO FT 97

① DESCRIZIONE :



FT 97

- Tensione 230 Volts
- Potenza 350 Watts
- Velocità..... 300 a 900 giri/min
- Lunghezza totale 650 mm
- Peso 3,500 Kg
- SUPPORTO MURALE Semplice e pratico.



ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA:

- ATTENZIONE:** - Avviare l'apparecchio solamente quando l'accessorio mixer è in immersione.
- Spegnere l'apparecchio prima di toglierlo dal prodotto lavorato.
 - Spegnere e scollegare la spina prima della pulizia.
 - Attenzione a non far entrare acqua o prodotto nel vano motore durante la pulizia o la lavorazione.
 - Per i modelli somontabili, scollegare la spina dalla corrente prima di cambiare l'accessorio.

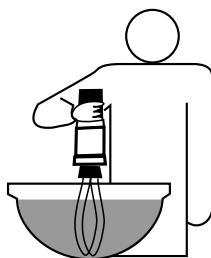
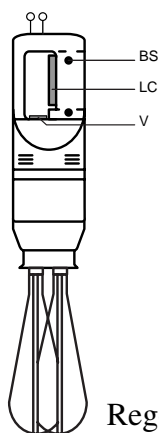
② FUNZIONAMENTO:

LA FRUSTA DYNAMIC FT 97

Attenzione: NON FARE FUNZIONARE MAI l'apparecchio Dynamic FT 97 a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido.

MESSA IN MARCIA DELLA FRUSTA DYNAMIC MODELLO FT/97

- 1- Inserire la spina della frusta DYNAMIC FT/97.
- 2- Tenere l'apparecchio come mostrato nei disegni sottostanti per lavorare in condizioni ottimali..



- Premere il pulsante di sicurezza (BS) e contemporanea-mente la leva di comando (LC), la frusta FT/97 è ora in funzione, potete rilasciare il pulsante di sicurezza.
- Per fermare l'apparecchio FT/97 è sufficiente rilasciare la leva di comando.

Regolare la velocità tramite il pomello del variatore (V).

③ PREPARAZIONI :

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

④ MANUTENZIONE E PULIZIA :

- **DISINSERIRE TASSATIVAMENTE** la spina dell'apparecchio FT/97.
- **NON PULIRE MAI** l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.
- **NON IMMERGERE MAI** il blocco motore nel liquido.

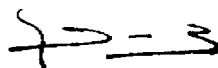
Per pulire i frustini è sufficiente premere sulle due cornette della frusta verso il basso per farli fuoriuscire e lavarli sotto il rubinetto dell'acqua o in lavastoviglie. Per rimontarli rimetterli nella loro sede e premere fino al bloccaggio completo.

Utilizzare il supporto murale per collocare l'apparecchio a riposo.

⑤ DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' ALLE NORME CE

Dichiariamo che l'apparecchio FT 97 DYNAMIC è rispondente alle esigenze essenziali della norma EN 12853

La direction DYNAMIC
H. Durand



⑥ GARANZIA :

IN CASO DI GUASTI SI RACCOMANDA VIVAMENTE
DI NON INTERVENIRE SULL' APPARECCHIO MA DI
RIVOLGERSI AL VOSTRO RIVENDITORE DI FIDUCIA
CHE PROVVEDERA' 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.

DITTA ARRIGO POZZATO
Via R. Fowst, 4/bis - 35135 PADOVA (Italia)
Telefono 049/605684 - Telefax 049/8897894
SERVIZIO ASSISTENZA DYNAMIC

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.

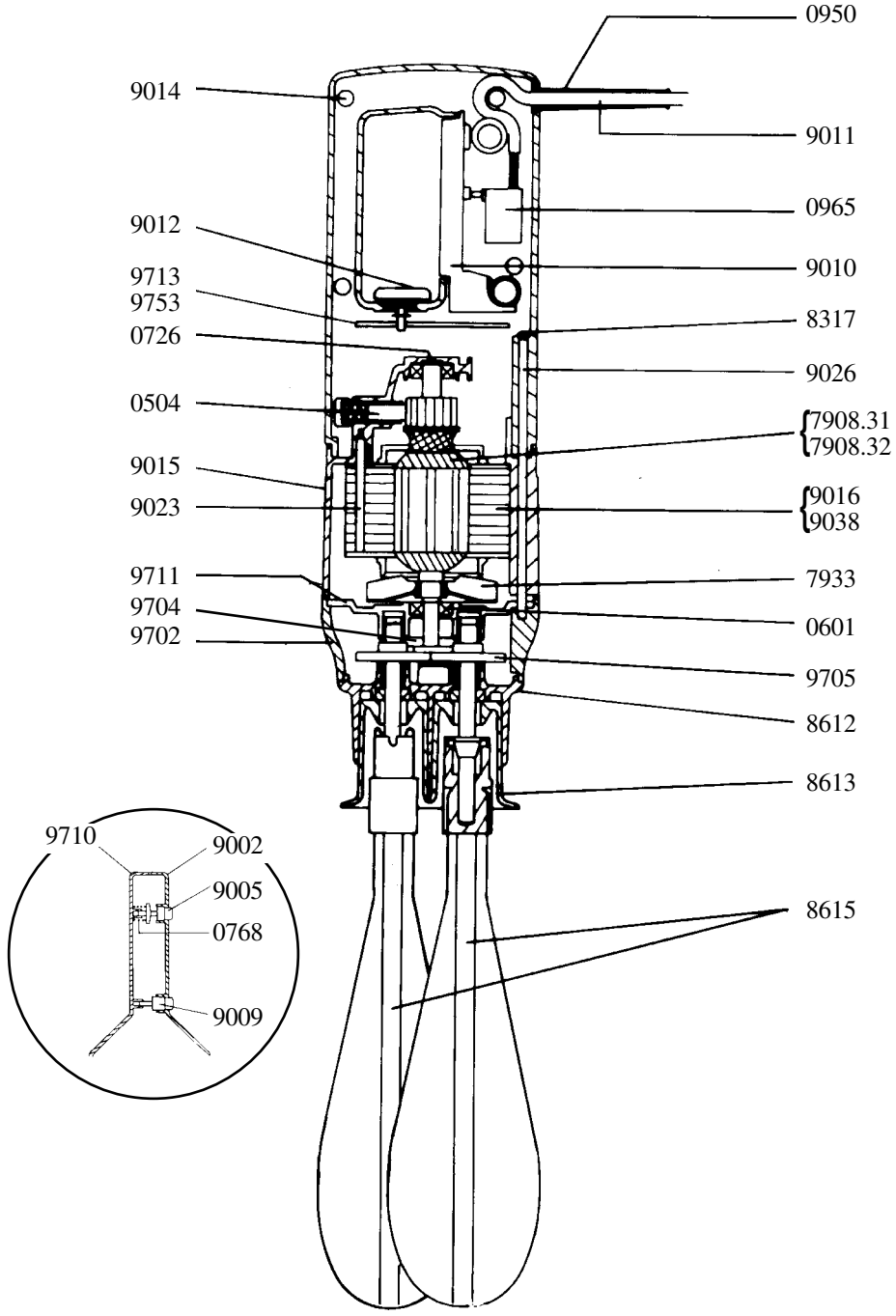
ISTRUZIONI PER LA RIPARAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO :

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 :

DITTA ARRIGO POZZATO
Via R. Fowst, 4/bis - 35135 PADOVA (Italia)

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

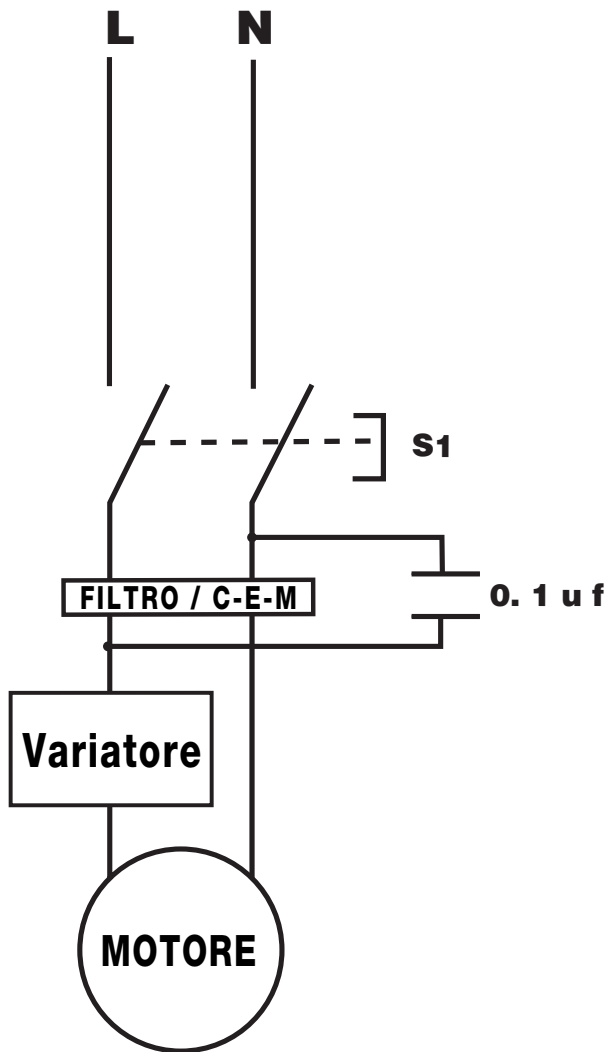
⑦ ESPLOSO



⑧ DESCRIZIONE PEZZO DI RICAMBIO

Carboncini con tappo (coppia)	0504
Cuscinetto	0601
Anello di tenuta (paraolio) per frusta	0608
Rondella elastica	0726
Spina elastica 3 x 20	0744
Spina elastica 3 x 14	0745
Molla di sicurezza	0768
Supporto murale	0881
Gommino passacavo	0950
Interruttore	0964
Condensatore	0970
Etichetta d'identificazione 230 V.	1020
Striscia decorata Dynamic	1027
Viti della base (set 4 pezzi)	7903
Turbina	7933
Indotto motore V. 230	7908.32
Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	8317
Carter inferiore (base) completo di 3 bronzine, 2 paraolio e coppia cornette	8612
Cornette estrazione fruste (coppia)	8613
Frustini con innesto a baionetta (2 pezzi)	8615
Mezza maniglia superiore con pulsanti	9002
Pulsante di sicurezza	9005
Tappo	9009
Leva di comando	9010
Cordone di alimentazione a 2 fili	9011
Pomello regolazione variatore	9012
Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)	9014
Carter superiore completo di portarboncini	9015
Massa motore 230 V. completa di carter porta-carboncini	9016
Viti di fissaggio massa (set 2 pezzi)	9023
Tiranti (set 4 pezzi)	9026
Filo elettrico per portarboncini 230 V. (2 pezzi)	9043
Carter inferiore in alluminio	9702
Pignone intermedio con alberino	9704
Coppia pignoni d'uscita con alberini	9705
Mezza maniglia inferiore con etichetta	9710
Piastrina con 3 bronzine	9711
Variatore di velocità	9713

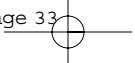
⑨ SHEMA ELETTRICO



COLLEGAMENTO ELETTRICO:

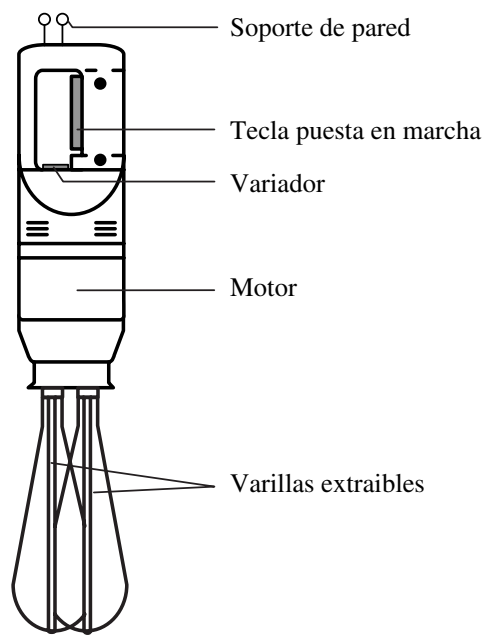
Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra. Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'installazione dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp.

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.



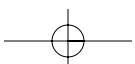
Instrucciones de uso y de mantenimiento del **BATIDOR FT 97 DYNAMIC**

① DESCRIPCIÓN :



TRITURADOR FT 97

- Tensión 230 Volts
- Potencia 350 Watts
- Revoluciones..... 300 a 900 tr/mn
- Largo total 650 mm
- Peso 3,500 Kg
- Ruído 70 dB
- Varillas extraibles de acero inoxidable
- Soporte de pared sencillo y práctico



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD:

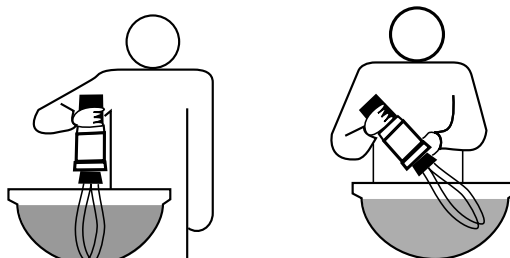
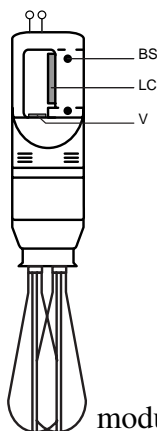
- CUIDADO:** - Poner en marcha el aparato solamente una vez sumergida la cuchilla.
- Apagar el aparato antes de sacarlo del líquido.
 - Apagar y desenchafar el aparato antes de limpiarlo.
 - No dejar entrar ningún líquido en el bloque moor durante el uso o limpieza del aparato.
 - Para las versiones desmontables, desenchufar el aparato antes de efectuar el cambio de accesorio.

② UTILIZACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Cuidado: No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia.

PUESTA EN MARCHA DEL DYNAMIC FT 97

- 1- Enchufar el DYNAMIC FT 97
- 2- Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato FT 97 en posición inclinada como sigue:



- Pulsar la tecla de seguridad (BS) y pulsar la tecla de mando (LC), et FT 97 funciona entonces puede dejar de pulsar la tecla de seguridad.

Variador de velocidad:
modulación de la velocidad con el botón del variador (V).

③ PREPARACIÓN

- Se puede preparar fácilmente masas fluidas, cremas, muselinas y en particular:
- De 2 a 50 claras de huevo que se montarán 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: bizcochos, mazapan, merengue, crema de mantequilla, soufflé, nata montada, cremas y salsas, masa de buñuelos, quesos batidos, mayonesa.

④ 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.

MANTENIMIENTO: *Se aconseja comprobar periódicamente:*

- el buen estado del cable de alimentación

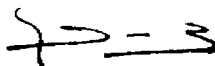
⑤ DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD C.E

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

Certificamos que el aparato FT 97 DYNAMIC
es conforme a las exigencias esenciales de la Norma 12853

El direction DYNAMIC

H. Durand



⑥ **SERVICIO POSTVENTA Y GARANTIA :**

En caso de avería 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

Garantía



Este aparato está garantizado durante un año

Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación.

La garantía DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra.

La garantía incluye el cambio de cualquier recambio defectuoso pero no cubre : las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente, o no-respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones.

Para ser válido, este vale de garantía tiene que ser :

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:

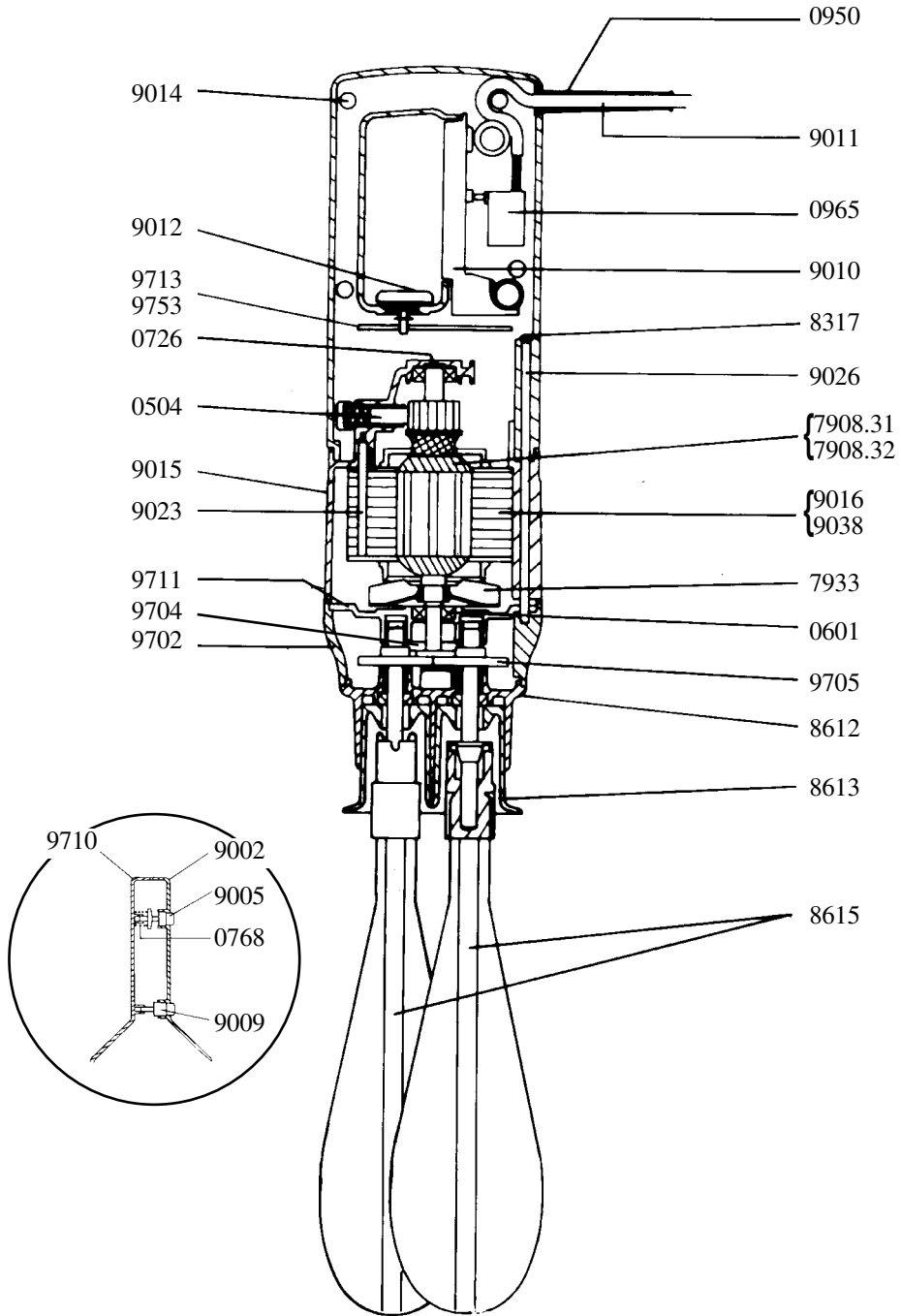
GUERRERO CLAUDE

C/San Luís, 15 Bajos

08850 GAVA (BARCELONA)

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS

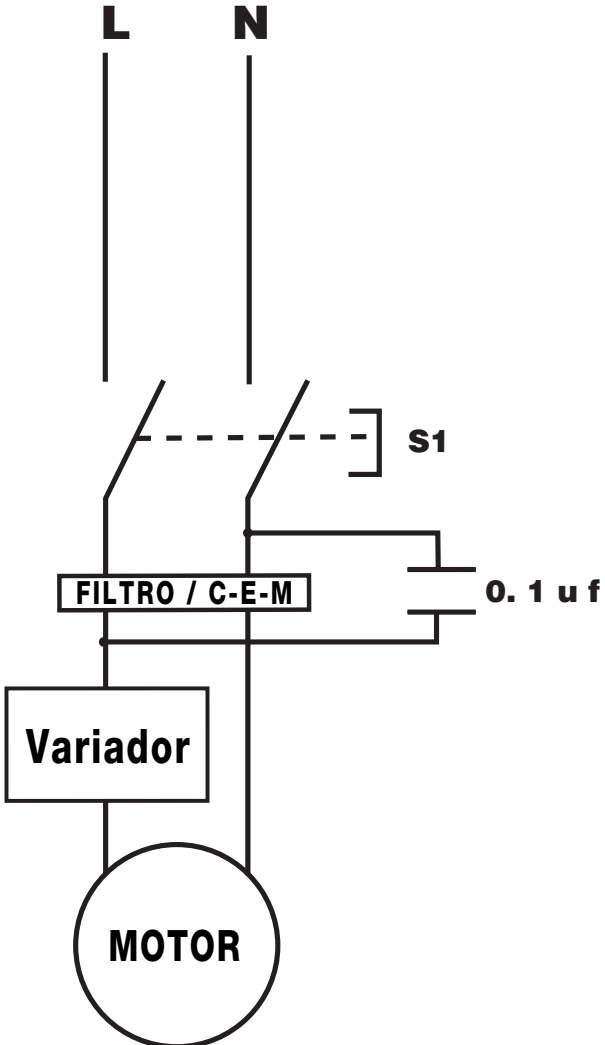
⑦ ESQUEMA



⑧ NOMENCLATURA

Rodamiento de estanqueidad para batidor	0608
“Cinta adhesiva” “Dynamic”	1027
Tecla de seguridad	9005
Tapón	9009
Carter aluminio inferior	9702
Carter superior (equipado con portacarbones)	9015
Carbones con tapones (los 2)	0504
Condensador antiparasitario	0970
Condensador antiparasitario + filtro	0972.1
Cable de alimentación inglés	9067
Cable de alimentación australiano	9066
Cable de alimentación doble hilo 230 V	9011
Media carcasa inferior 230 V (con etiqueta)	9710
Media carcasa inferior 115 V (con etiqueta)	9710.1
Empuñadura (media carcasa superior)	9002
Embase equipado (3 arandelas + 2 juntas + 2 cornetes)	8612
Embase batidor sin piñon intermediario	9712
Etiqueta de identificación (230 V)	1020
Etiqueta de identificación (115 V)	1019
Cable para portacarbones 230 V (los 2)	9043
Cable para portacarbones 115 V (los 2)	9143
Grapilla 3 X 14	0745
Grapilla 3 X 20	0744
Inducido (230 V)	7908.32
Inducido (115 V)	7908.31
Interruptor (115 V / 230 V)	0965
Tecla puesta en marcha	9010
Stator 230 V (carter equipado con portacepillos)	9016
Stator 115 V (carter equipado con portacepillos)	9038
Botón del variador	9012
Varillas (las 2)	8615
Pasador cable	0950
Pasador cable (115 V)	0950.1
Piñones de salida (los 2) con arboles	9705
Piñon intermediario + eje	9704
Platina con 3 arandelas	9711
Empuñadura completa 230 V (botones, cable, interruptor, condensador, filtro, variador)	9706
Empuñadura completa 115 V (botones, cable, interruptor, condensador, filtro, variador)	9706.1
Muelle de seguridad	0768
Arandela elástica	0726
Rodamiento	0601
Tirantes (los 4)	9026
Turbina	7933
Variador (230 V)	9713
Variador (115 V)	9753
Tornillos stator (los 2)	9023
Tornillos de empuñadura (los 3)	9014
Tornillos de los tirantes (los 4)	8317
Tornillos de embase (los 4)	7903

⑨ 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
 Garantiesche in
 Garanzia
 Garantia

X

Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel/Gaststätte	Hotel, albergo	Hotel, Posada
Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
Cafétéria	Cafétéria	Cafe	Self service	Cafeteria
Pâtisserie	Pastry	Konditorei	Pasticceria	Pasteleria
Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Heladeria
Hôpital	Hôpital	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	Code	Postleitzahl	CAP	Código postal
→				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
→				

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

Date d'achat	Purchasing date	Kaufdatum	Data di acquisto	Fecha de compra
→				
Appareil / Numéro	Appliance / Number	Gerät / Nummer	Apparecchio / Matricola	Aparato / Número
FT 97				