

SMX 600 E

SMX 800 E



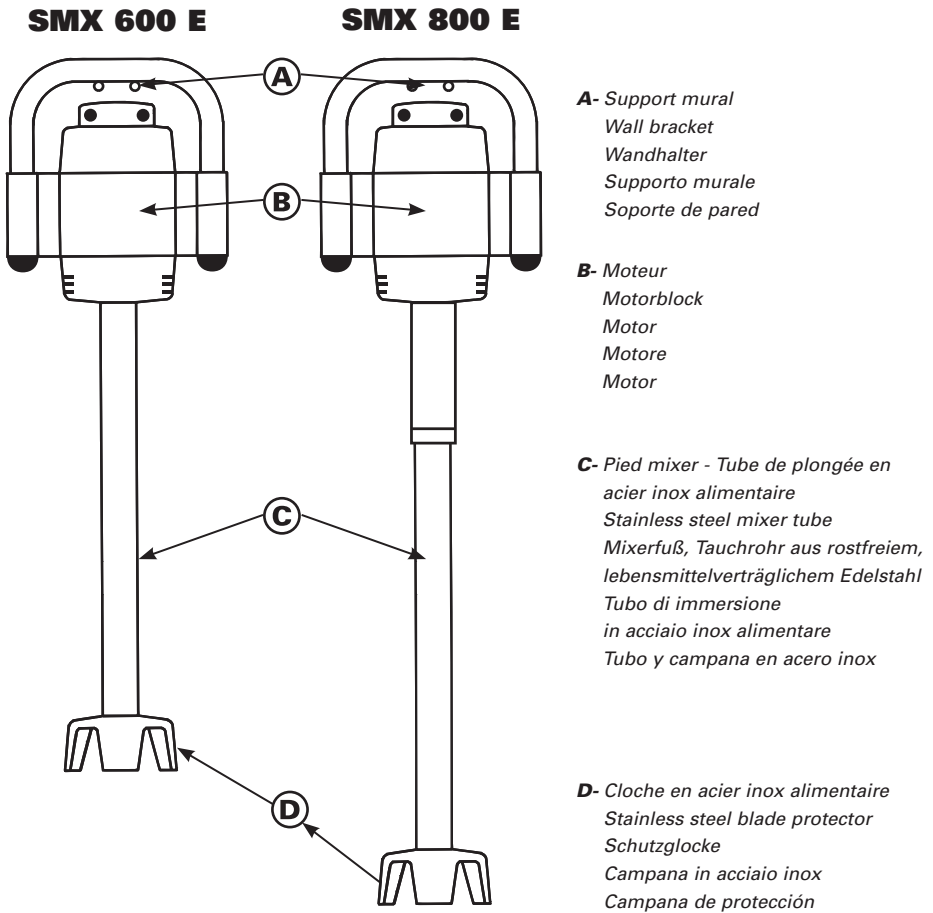
Dynamic
SMX 800 E
230V-50/60Hz CE
800 W
pds 6,500 kg



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



- Notice d'utilisation et d'entretien **SMX 600 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**



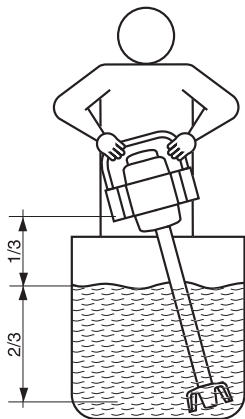
Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- 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 / Ruído : 80 dBA



**Utilisation / Operating /
 Inbetriebnahme / Utilizzo /
 Utilización :**

• Avec son unique couteau, il réalise la plupart des préparations. Il a été étudié pour travailler dans des récipients jusqu'à 200 litres. **Attention : ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient.** Après utilisation débrancher la prise de l'appareil. Pour avoir le plus d'efficacité, nous conseillons de tenir l'appareil en position oblique sans poser la cloche de protection sur le fond de la marmite comme représenté par le croquis ci-dessous (au 2/3 du tube de plongée).

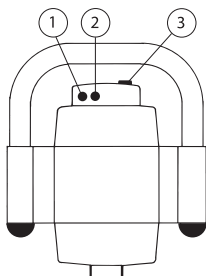


Mise en marche :

- Appuyer sur le bouton de sécurité 1.
- Appuyer sur le bouton de commande 2 en maintenant le bouton de sécurité 1 appuyé, le SMX 600 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 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).

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

Continuous use :

- Proceed the same way, but while holding the control button 2, press the locking switch button 3.
- To stop the SMX 600 E / SMX 800 E mixer release the control button 2.
- In case of an accidental immersion of the motor, be aware of an electrocution danger : **disconnect IMMEDIATELY** the plug of the machine.
- This machine should only be used for food preparation. For any other use, please contact 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 Netz-

SMX 600 E / SMX 800 E



stecker des Mixers einstecken und das Gerät wie auf der folgenden Skizze festhalten.

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

- Stecken Sie den Stecker des SMX 600 E / SMX 800 E in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Mixstab bis max. 2/3 in die zu verarbeitende Masse ein und drücken Sie auf den Sicherheitschalter 1. Gleichzeitig drücken Sie den Schalter 2.
- Wenn das Gerät läuft können Sie den Schalter 1 loslassen.
- Das Gerät arbeitet selbstständig wenn Sie nun den Schalter 3 drücken.
- Zum Abschalten drücken Sie einfach wieder auf den Schalter 2.
- Sollte der Motorblock in den Kessel fallen, ziehen Sie sofort und zuerst den Netzstecker !
- Der SMX 600 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. 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 pen-

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

Messa in marcia in continuo :

- Procedere come sopra descritto.
- Mantenendo in azione il pulsante di comando 2, premere sul pulsante di bloccaggio 3.
- Rilasciare 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).
- 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 desenchufar inmediatamente el cable eléctrico del aparato. para evitar todo riesgo de electrocución.
- Este aparato ha sido únicamente concebido para preparaciones alimenticias. Consultarnos para otro tipo de uso.



Préparation :

• Il permet de réaliser directement dans les marmites d'excellents potages veloutés, mais aussi : Soupes de poissons, panades, 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.

• 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.

• 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.

• 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, Kohlggerichte, 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 !**

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

Wartung:

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

- Kabel
- Dichtung am Mixarm
- Messer

Preparazioni :

Anwendungsbeispiele :

SMX 600 E / SMX 800 E

• *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 minestroni, 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, salumi-fici, ecc.*

Manutenzione e Pulizia :

• **NON PULIRE MAI** l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.

• **NON PULIRE MAI** il blocco motore nel liquido. Per pulire l'interno della campana dell'apparecchio, farlo funzionare con il tubo di immersione in acqua calda e pulita per alcuni secondi. **Staccare la spina dalla presa di corrente.**

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

Manutenzione :

E' consigliabile eseguire una verifica periodica di quanto segue :

- Il buono stato del cavo di alimentazione.
- La tenuta del tubo di immersione.
- L'affilatura del coltello.

Preparación :

• *Permite triturar y mezclar directamente en las ollas, excelentes potages pero también sopas de pescado, sopas de pan, espinaca, ensaladas y col triturados, base para crepes, salsas y mayonesas, etc.*

• *Para las guarderías y para cocina de regimen : pure de verduras finamente pulverizada, papillas, pure de zanahorias, papillas de frutas etc...*

• *Puede también ser muy útil en ciertas industrias, perfumerías, fundición, tintorerías, cerámica, laboratorios, fábricas de cuerdas de tripa, etc.*

Mantenimiento :

• **NO LIMPIAR** nunca con chorro de agua.

• **NO SUMERGIR** el bloque motor en ningún líquido.

• *Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos. **Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico des aparato.** Limpieza del pie con agua clara y si necesario con detergente. Limpieza de*

la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.

- *Se aconseja comprobar periódicamente :*
- *el buen estado del cable de alimentación.*
- *la estanqueidad del tubo.*
- *el afilado de la cuchilla.*

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 pré-
sente des anomalies, contactez
votre revendeur ou expédiez-le
à l'adresse suivante :

Dynamic France S.A.S.

Z.I. du Puy Nardon - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex

Tél. 02 51 63 02 72

Fax : 02 51 63 02 73

e-mail :

contact@dynamicmixers.com

**Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.**

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

Tel : 1-800-267-7794

1-514-956-0127

Fax : 1-877- 668-6623

1-514-956-8983

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

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

La garantie concerne le remplace-
ment 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.

Z.I. du Puy Nardon - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex

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

**Conformity statement
for health and security :**

This machine is in accordance
with CE standards and :



Customer service

and warranty :

Should your unit require 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 boulevard Pitfield
Saint-Laurent, Québec H4S-1H3

Tel : 1-800-267-7794

1-514-956-0127

Fax : 1-877- 668-6623

1-514-956-8983

**USA Service Centre
Dynamic International Ltd.**

2301 Sturgis road

Oxnard, C.A. 93030

Tel. 1-888-278-0888

1-805-278-4472

Fax : 1-805- 278-4473

Warranty :

Your new Dynamic product is
warranted to the original 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.

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 Küchengeräte GmbH

Auenheimer Straße 26
77694 Kehl - Neumühl
Tel. : 07851 / 898258
Fax: 07851 / 898259
e-mail :

info@dynamicmixer.de

Garantie :

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

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

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

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

Dichiariamo che l'apparecchio 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 avería del aparato DYNAMIC, contactar a su vendedor o enviar su aparato a :

Guerrero Claude
Poligono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria
25 Nave 1-1
08830 Sant Boi de Llobregat (ESPAÑA)

Tel. : 93 662 81 61
Fax : 93 662 75 21

Mail: info@guerreroclaude.com

Garantía :

Este aparato está garantizado durante un año Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra. La garantía incluye el cambio de cualquier recambio defectuoso pero no cubre : las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente, o no-respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones. Para ser válido, este vale de garantía tiene que ser :

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

Instrucción para la reparación de su aparato :

En el caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte a su vendedor para que pueda aconsejarlo. En efecto, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino que mándenos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

Guerrero Claude

Poligono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria
25 Nave 1-1
08830 Sant Boi de Llobregat (ESPAÑA)
Tel. : 93 662 81 61
Fax : 93 662 75 21

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.

to that indicated on the plate on the motor unit and that it can take the amperage.

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.

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.

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.

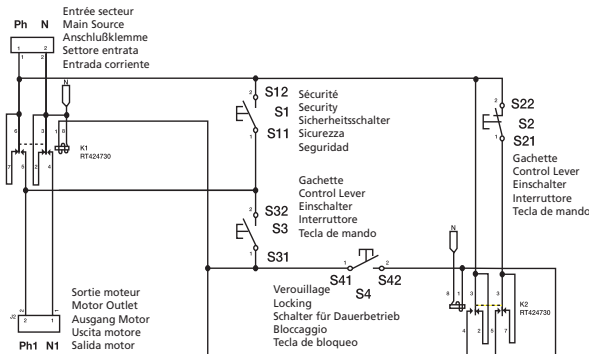
Electrical requirements :

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

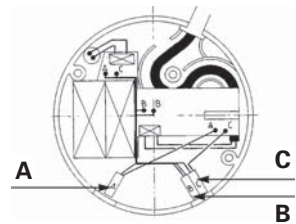
Collegamento elettrico :

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.

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.

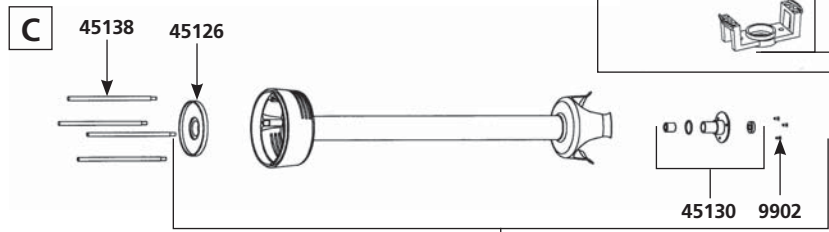
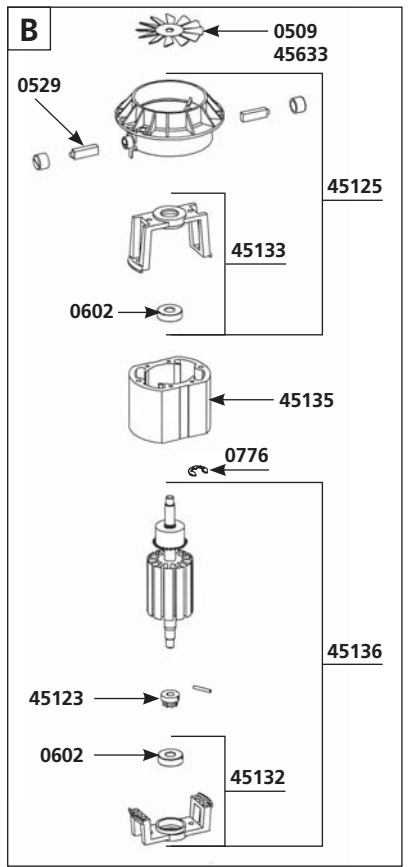
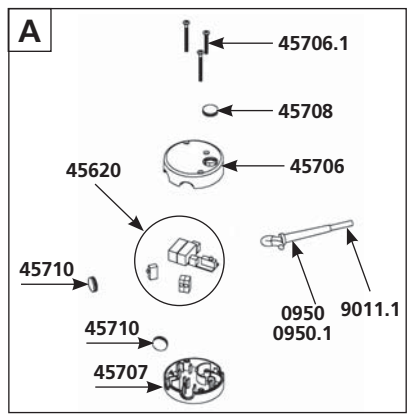
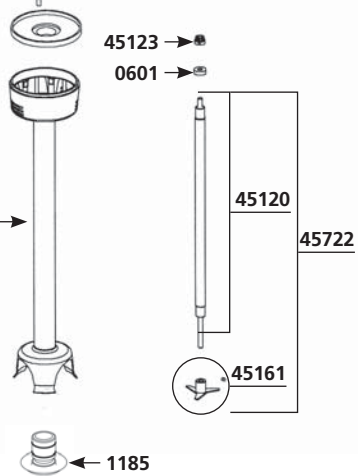
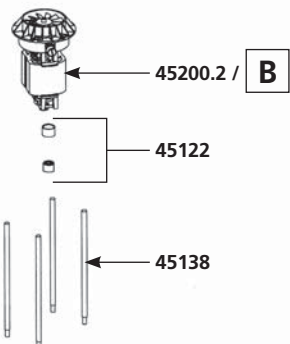
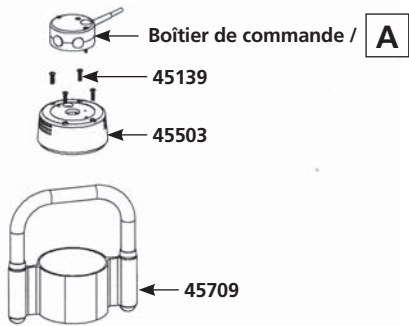


SMX 600 E / SMX 800 E



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**

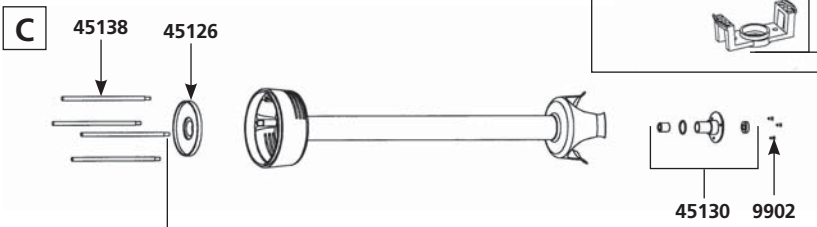
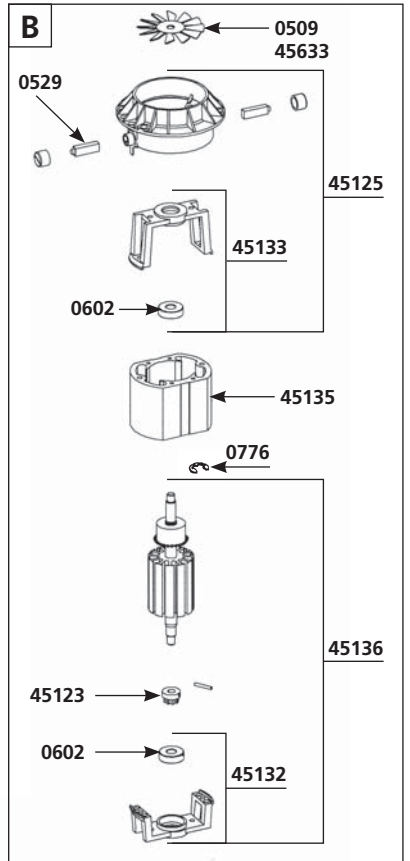
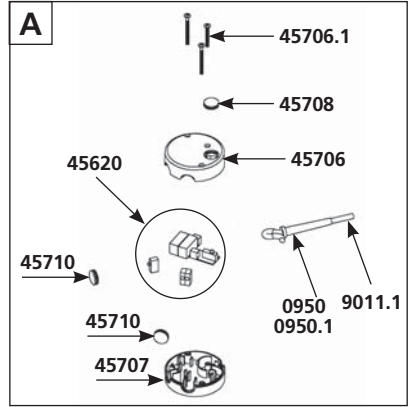
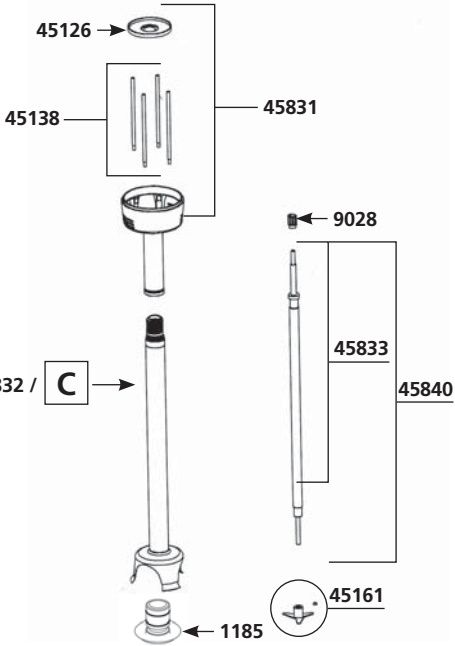
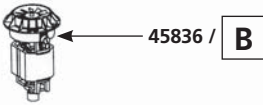
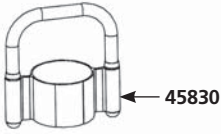
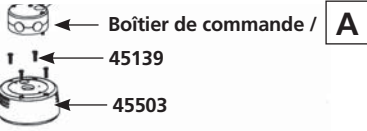
Turbine Aluminium ● Fan ● Lüfterrad ● Turbina	0509
Charbons avec bouchons (la paire) ● Brushes (2) ● Kohle mit Abdeckung ● Carboncini (coppia) ● Carbones con tapones (el par)	0529
Roulement arbre ● Roulement arbre ● Bearing ● Lager/Welle ● Cuscinetto albero ● Rodamiento arbol	0601
Roulement moteur ● Motor bearing ● Lager Motor ● Cuscinetto motore ● Rodamiento motor	0602
Rondelle élastique ● Spring ● Dichtung ● Rondella elastica ● Arandela elástica	0760
Clips ● Clips ● Clips ● Clips ● Clips	0776
Erou rondelle turbine ● Washer & bolt for fan ● Lüfterradscheiben ● Dado rondella turbina ● Arandela turbina	0777
Support mural ● Wall bracket ● Wandhalterung ● Soporte de pared ● Supporto murale	0862
Passé-fil ● Exit power cord ● Knickschutz für Kabel ● Gommino passacavo 230V ● Pasahilos (230V)	0950
Passé-fil pour cordon 115V ● Exit power cord (115V) ● Knickschutz für Kabel 115V ● Gommino passacavo 115V ● Pasahilos (115V)	0950.1
Étiquette d'identification 230V ● ID label (230V) ● Typenschild 230 Volt ● Etichetta 230V ● Etiqueta de identificación (230V)	1007
Étiquette d'identification 115V ● ID label (115V) ● Typenschild 115 Volt ● Etichetta 115V ● Etiqueta de identificación (115V)	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 ● Arbol de transmisión (+ rodamiento, retén de acoplamiento)	45120
Manchon d'accouplement ● Coupling sleeve ● Kupplungsteil Welle ● Manicott 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) ● Retén de acoplamiento (para motor)	45123
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'atmosphère, joint torique, bague autolubrifiante) sans vis ● Lower bearing assembly + Dichtung mit Lager komplett ● Supporto di completo di bronzina ● Palier complet (arandela de estanqueidad, junta tórica, tornillos, retén autolubrificante)	45130
Palier inférieur ou cage inférieure moteur ● Lower motor casing ● Unteres Alugehäuse am Motor ● Carter inférieure motore ● Palier inferior o caja inferior	45132
Palier supérieur ou cage supérieure moteur ● Upper motor casing ● Oberes Alugehäuse am Motor ● Carter supérieure motore ● Palier superior o caja superior motor	45133
Masse 230V ● Motor field (230V) ● Masse 230V ● Massa motore 230V ● Stator (230V)	45135
Masse 115V ● Motor field (115V) ● Masse 115V ● Massa motore 115V ● Stator (115V)	45135.1
Induit 230V (cage moteur, moyeu d'accouplement, goupille et clips) ● Motor armature (230V) ● Anker 230V ● Indotto motore 230V ● Inducido 230V (caja motor, retén de acoplamiento, grapilla y clips)	45136
Induit 115V (cage moteur, moyeu d'accouplement, goupille et clips) ● Motor armature (115V) ● Anker 115V ● Indotto motore 115V ● Inducido 115V (caja motor, retén de acoplamiento, grapilla y clips)	45136.1
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) ● 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
Motor équipé 115V ● Motor (115V) ● Motor komplett 115V ● Motore completo 115V ● Motor equipado (115V)	45200.1
Motor équipé 230V ● Motor (230V) ● Motor komplett 230V ● Motore completo 230V ● Motor equipado (230V)	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 supérieure ● Carter superior	45503
Ensemble arbre, palier, couteau ● Kit w / shaft, lower bearing, coupler, cutter ● Welle, Dichtung, Lager, Messer ● Insieme albero, bronzina e coltello ● Conjunto arbol, palier, cuchilla	45533
Bouchons (les 2) ● Handle cap 2 ● Abdeckung (1 Paar) ● Tappi (coppia) ● Tapones (los 2)	45610
Circuit de commande 230V ● Circuit board (230V) ● Steuerung 230 Volt ● Circuito di comando 230V ● Circuito de mando (230V)	45620
Circuit de commande 115V ● Circuit board (115V) ● Steuerung 115 Volt ● Circuito di comando 115V ● Circuito de mando (115V)	45620.1
Turbine plastique ● Fan ● Lüfterrad Kunststoff ● Turbine ● Turbina	45633
Capot supérieur (plastique orange) ● Lower housing w / screws ● Deckel Schalterbox ● Coperchio superiore (plastica arancione) ● Capot superior (plástico naranja)	45706
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 (!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 230V ● Power cord (230V) ● Netzkabel 230V ● Cavo di alimentazione a 2 fili con condensatore 230V ● Cable de alimentación doble hilo + condensador (230V)	9011.1
Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur 115V ● Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur 115V ● Power cord (115V) ● Netzkabel 115V ● Cavo di alimentazione a 2 fili con condensatore 115V ● Cable de alimentación doble hilo + condensador (115V)	9040.1
Cordon australien + condensateur ● Power cord (Australia) ● Netzkabel (Australien) ● Cable (Australia) ● Cavo elettrico australiano	9066.1
Cordon anglais + condensateur ● Power cord (England) ● Netzkabel (England) ● 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





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 elastica	0760
Clips ● Clips ● Clips ● Clips	0776
Eroux rondelle turbine ● Eroux 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 230V ● Pasahilos (230V)	0980
Passe-fil pour cordon 115V ● Exit power cord (115V) ● Knickschutz für Kabel 115V ● Gommino passacavo 115V ● Pasahilos (115V)	0980.1
Étiquette d'identification 230V ● ID label (230V) ● Typenschild 230 Volt ● Etichetta 230 V ● Etiqueta de identificación (230V)	1073
Étiquette d'identification 115V ● ID label (115V) ● Typenschild 115 Volt ● Etichetta 115V ● Etiqueta de identificación (115V)	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 Motorgehäuseabdeckung Abdeckung Turbine ● Carter turbina (completo di 2 carboncini, gabbia superiore e cuscinetto) ● Carter turbina (+ 2 portascobillas, 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 bronza ● 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 230V ● Motor field (230V) ● Masse 230V ● Massa motore 230V ● Stator (230V)	45135
Masse 115V ● Motor field (115V) ● Masse 115V ● Massa motore 115V ● Stator (115V)	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 Gewindesteinhölsen (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	45160
Rondelles de compression (les 4) ● Squeezing washer (4) ● Ring (4) ● Rondelle di compressione (set 4 pezzi) ● Arandelas de compresión (las 4)	45231
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 230V ● Circuit board (230V) ● Steuerung 230 Volt ● Circuito di comando 230V ● Circuito de mando (230V)	45620
Circuit de commande 115V ● Circuit board (115V) ● Steuerung 115 Volt ● Circuito di comando 115V ● Circuito de mando (115V)	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
Entretroise + 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, bronza e coltello ● Conjunto arbol, palier, cuchilla	45834
Induit 230V (cage moteur, moyeu d'accouplement, goupille et clips) ● Motor armature (230V) ● Anker 230V ● Indotto motore 230V ● Inducido 230V (caja motor, retén de acoplamiento, grappila y clips)	45835
Induit 115V (cage moteur, moyeu d'accouplement, goupille et clips) ● Motor armature (115V) ● Anker 115V ● Indotto motore 115V ● Inducido 115V (caja motor, retén de acoplamiento, grappila y clips)	45835.1
Moteur équipé 230V ● Motor (230V) ● Motor komplett 230V ● Motore completo 230V ● Motor equipado (230V)	45836
Moteur équipé 115V ● Motor (115V) ● Motor komplett 115V ● Motore completo 115V ● Motor equipado (115V)	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 230V ● Power cord (230V) ● Netzkabel 230V ● Cavo di alimentazione a 2 fili con condensatore 230V ● Cable de alimentación doble hilo + condensador (230V)	9011.1
Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur 115V ● Cordon d'alimentation 2 fils + condensateur 115V ● Power cord (115V) ● Netzkabel 115V ● Cavo di alimentazione a 2 fili con condensatore 115V ● Cable de alimentación doble hilo + condensador (115V)	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 bronza per campana inox (set 3 pezzi) ● Rodamientos de palier para campana de acero inox (los 3)	9902



45836 DSC

DYNAMIC

SMX 600 E
Non-detachable



45620



SMX 800 E
Detachable



45126

4538

45710

45831

45707



4538



**PP 97 Ricer /
Foodmill Plus**

Detachable
570 mm / 22,5"

45832

**PP 97 Ricer /
Foodmill**

Non-detachable
520 mm / 20,5"

45832





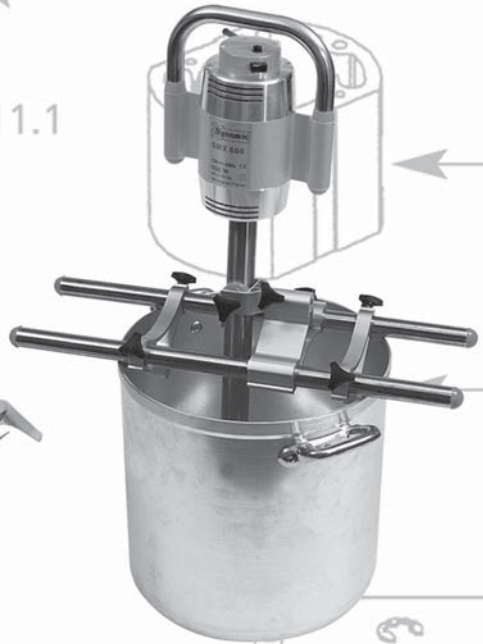
SMX 600 DSC
Detachable

0950

9011.1



0602

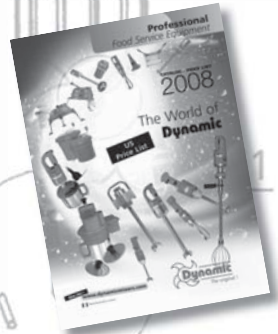


45

45



SMX 800 DSC
Detachable



0602






Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia



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

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



Cachet du distributeur	Dealer's stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez : > RECYSTEM-PRO au 33 (0) 825 800 600 ou synegdeee@recystempro.com</p> <p>> ou Dynamic au 02 51 63 02 72</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p>Décret 2005/829 du 20/07/2005</p> </div>				

DYNAMIC FRANCE S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon
B.P. 57 - Z.I. du Puy Nardon - 85290 Mortagne-sur-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 !