

# Mixer MD 95

**EMGA**

**\*551.095**

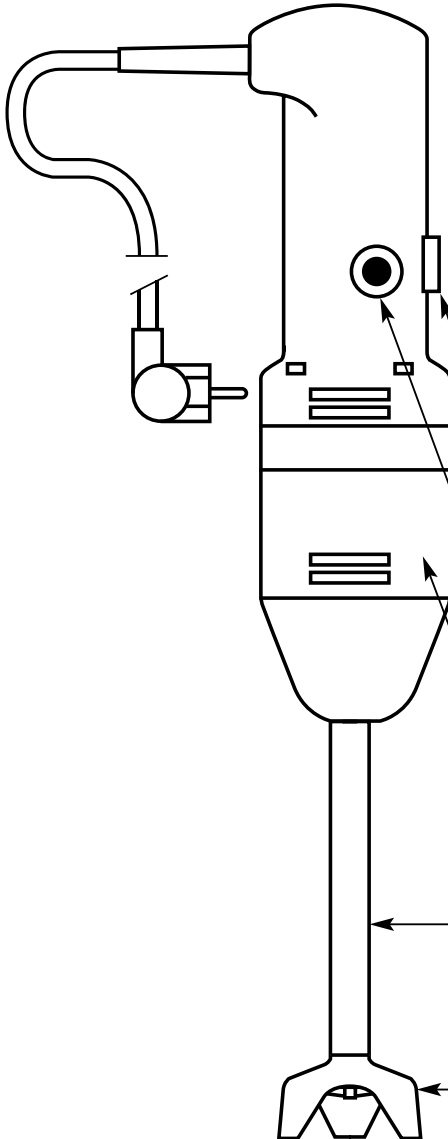
- Notice d'utilisation et d'entretien
- User Guide
- Bedienungs und Wartungsanleitung
- Istruzioni d'uso e manutenzione
- Instrucciones de utilización y mantenimiento

EMGA 551095 en fr de ma 2011

**Dynamic**

# Mixer MD 95

- Notice d'utilisation et d'entretien **Mixer MD 95**
- User Guide for **Mixer MD 95**
- Bedienungs und Wartungsanleitung **Mixer MD 95**
- Istruzioni d'uso e manutenzione del **Mixer MD 95**
- Instrucciones de utilización y mantenimiento **Mixer MD 95**



## **Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :**

- Tension / Electrical / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 180 W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 9 500 trs / mn - 9 500 RPM
- Longueur du tube / Tube length / Rohrlänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo : 160 mm
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total : 445 mm
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 1,2 Kg
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruido : 65 dB

Gâchette  
Control Lever  
Druckschalter  
Interruttore a grilletto  
Tecla de mando (G)

(BS) bouton de sécurité  
(SB) Security Button  
Sicherheitsschalter  
Pulsante di sicurezza (BS)  
Tecla de seguridad (BS)

Moteur  
Motorblock  
Motor  
Motore  
Motor

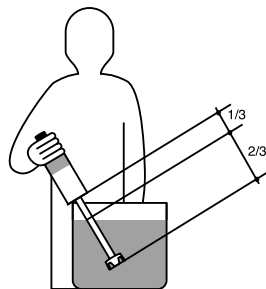
Tube de plongée en acier inox alimentaire  
Stainless Steel Guard  
Mixerfuß, Tauchrohr aus rostfreiem,  
lebensmittelverträglichem Edelstahl  
Tubo di immersione, in acciaio inox alimentare  
Tubo y campana en acero inox

Cloche en acier inox alimentaire  
Stainless Steel Mixer Tube  
Schutzglocke  
Campana in acciaio inox  
Campana de protección



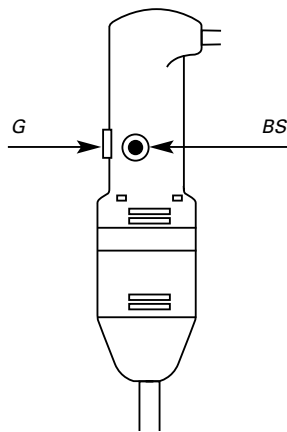
**Attention / Warning /  
 Achtung / Attenzione /  
 Cuidado :**

- Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.
- Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.
- Eteindre 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.



will liquify most of your preparations. It has been designed to work in containers holding up to 2 gallons (8 litres).

• 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.



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

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

- Tenir le MIXER MD 95 par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gâchette G (sans appuyer).
- Avec l'autre main, appuyer sur le bouton de sécurité BS.
- Appuyer maintenant sur la gâchette G, l'appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité BS.
- Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette G.
- En cas d'immersion accidentelle du bloc moteur.

• Connect the plug of the DYNAMIC MD 95.

- Push on the security button (BS) then press the control lever (G), the MD 95 is now working and you can release the security button (BS).
- To stop the MD 95 release the control lever (CL).
- Suggested immersion level: 2/3 of the tube.

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

• This machine preparation only be used for food. For any other use, please contact factory.

**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.

- Only Switch on the machine when the mixer blades are immersed.
- Switch Off Before withdrawal from the mixture.
- Switch Off and disconnect from power before cleaning.
- Do not allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning.

**Caution** : Never operate your DYNAMIC MD 95 mixer without being immersed in liquid.

- After using it, unplug the machine.
- With it's unique cutter blade, it

- Schalten Sie das Gerät erst ein wenn Sie das Messer in die Masse eingetaucht haben.
- Schalten Sie das Gerät aus bevor Sie das Messer aus der Masse nehmen.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Lassen Sie niemals Flüssigkeit an den Motor kommen.
- Bei den Kombigeräten, immer vor dem Wechsel des Rühr oder Mixstabes, zuerst den Stecker ziehen.
- Mit dem einzigartigen titanbeschichteten Messer, können Sie eine Vielzahl von Vorbereitungen realisieren.
- Das Modell MD 95 wurde zur Verarbeitung von kleinen Mengen konstruiert.

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

**Achtung : Den Dynamic Mixer MD 95 niemals freilaufend betätigen. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.**

• Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, das Gerät schräg zu halten, ohne die Schutzglocke auf den Behälterboden aufzusetzen :

• **Vorsicht : Der Motor darf niemals in die Masse eingetaucht werden, da Stromschlaggefahr besteht.**

• Dieses Gerät ist einzig für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet.

• Für jede andere Benutzung lassen Sie sich von uns beraten.

• Nehmen Sie den Mixer mit einer Hand und legen Sie einen Finger auf den Schalter G, ohne zu drücken.

• Drücken Sie nun den Sicherheitsschalter BS mit der anderen Hand.

• Drücken Sie nun den Schalter G und das Gerät läuft.

• Sie können nun den Schalter BS loslassen.

• Wenn Sie den Schalter G loslassen, schaltet das Gerät ab.

• Avviare l'apparecchio solamente quando l'accessorio mixer è in immersione.

• Spegner l'apparecchio prima di toglierlo dal prodotto lavorato.

• Spegner 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.

**Attenzione : Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic MD 95 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. Con il suo coltello unico è adatto per la maggior parte della preparazioni. E' stato studiato per lavorare piccole quantità di prodotto.

• Inserire la spina dell'apparecchio MD 95. Per ottenere la massima efficacia dal Vostro apparecchio, tenerlo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come illustrato sul disegno che segue (a circa 2/3 del tubo di immersione).

• Tenere l'apparecchio MD 95 per l'impugnatura con una mano, mettendo un dito sull'interruttore G (senza premere).

• Con l'altra mano, premere sul pulsante di sicurezza BS.

• Premere contemporaneamente sull'interruttore G, l'apparecchio è ora in funzione. Potete rilasciare il pulsante di sicurezza BS.

• Per fermare l'apparecchio, rilasciare l'interruttore G.

• In caso di immersione accidentale, staccare tassativamente la spina dalla presa di corrente.

• Questo apparecchio è da utilizzarsi unicamente per preparazioni alimentari, per altri usi consultare la fabbrica.

• Poner en marcha el aparato solamente una vez sumergida la cuchilla.

• Apagar el aparato antes de sacarlo del líquido.

• Apagar y desenchufar el aparato antes de limpiarlo.

• No dejar entrar ningún líquido en el bloque motor durante el uso o limpieza del aparato.

• Para las versiones desmontables, desenchufar el aparato antes de efectuar el cambio de accesorio.

• Con su única cuchilla, realiza la mayor parte de las preparaciones. Fue estudiado para triturar pequeñas cantidades.

**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).

• Aguantar el triturador MD 95 con una mano, por la empuñadura, poniendo un dedo sobre la tecla de mando G (sin pulsarla).

• Con la otra mano, pulsar la tecla de seguridad BS.

• Pulsar también la tecla de mando G para poner en marcha el aparato.

• Para parar el aparato, dejar de pulsar la tecla de mando G.

**Cuidado : En caso de inmersión accidental del bloque motor, desenchufar inmediatamente el cable eléctrico 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 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...
- Pour les crêches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits, 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 Mixer MD 95.**
- 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 :

- It allows you to mix, in small quantities, directly in the pots. Used for many applications including : such as soups, salad dressings, sauces, mayonnaise, etc.
- For healthcare institutions : Puree vegetables such as tomatoes, celery, carrots puree , fruits cream, etc.
- 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.

### Anwendungsbeispiele :

- Das Rührgerät ermöglicht ein gleichmäßiges Zerkleinern und Vermischen von excellenten, sämigen Suppen in einem Behälter oder Kessel.
- Ebenfalls können Sie Fischsuppen, Brei, feingehacktes

Gemüse, Spinatgerichte, Kohlgerichte, Crepes-sowie andere leichte Teige, Saucen, Mayonnaise uvm, zubereiten.

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

### 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 MD 95 !**
- Reinigen Sie nun die Außenseite der Glocke und des Tauchrohres unter dem Wasserhahn. Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.

### Unterhalt :

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

- Kabel
- Dichtung am Mixarm
- Messer

### Preparazioni :

- Permette di realizzare ed emulsionare le salse.
- Permette di tritare e mescolare piccole quantità di eccel-

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

*lenti creme di verdure e minestrone, ma anche : pancotto, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crêpes, salse, maionese, ecc.*

- Permette di tritare e mescolare direttamente nelle pentole eccellenti creme di verdure e minestrone, ma anche: zuppe di pesce, pancotto verdure tagliate a dadini e stufate con burro, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crêpes, salse, maionese, ecc.
- Può ugualmente rendere grandi servizi in certe industrie: profumerie, fonderie, tintore, ceramiche, laboratori, salumifici, ecc.

#### **Manutenzione e Pulizia :**

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

*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 realizar y emulsionar las salsas.
- Permite triturar y mezclar pequeñas cantidades de excelentes potajes, sopas de pan, espinaca, ensaladas, col triturado, base para crepes, salsas, mayonesas, etc...
- Para las guarderías y para cocina de régimen : pure de verduras finamente pulverizada, papillas, pure de zanahorias crudas, papillas de frutas etc...

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

#### **Mantenimiento :**

- **NO LIMPIAR** nunca con chorro de agua.
- **NO SUMERGIR** el bloque motor en ningún líquido.
- Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos. **Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico del aparato.** Limpieza del pie con agua clara y si necesario con detergente. Limpieza de la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.
- Se aconseja comprobar periódicamente :
- el 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  
MD 95 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 :

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'oeuvre.

La garantie concerne le rempla-  
cement de toute pièce défec-  
tueuse, 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 statement  
for health and security :**

This machine is in accordance  
with CE standards and :



**Customer service  
and warranty :**

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

Canada Service Centre

**Dynamic International Ltd.**

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

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

320 Road 9 - Champlain  
N.Y. 12919 - USA

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.  
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 manu-  
facturing 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 pro-  
ducts during the warranty per-  
iod 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 folgen-  
den Richtlinien für Hygiene und  
Sicherheit entspricht : EN 12853

**Kundendienst und Garantie :**

Im Falle einer Funktionsstörung  
des MD95 mixer wenden Sie  
sich bitte an den Fachhändler  
bei dem Sie das Gerät gekauft  
haben, oder senden Sie das  
Gerät direkt an uns zur  
Reparatur.

- Déclaration de conformité - Service après-vente et garanties
- Certificate of conformity - Customer Service and warranty
- Konformitätsbescheinigung CE - Kundendienst und Garantie
- Dichiarazione di conformità alle - 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 Überspannung 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 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 MD 95 mixer 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 elettrici

co 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)  
Telefono 049 / 605684  
Telefax 049 / 8997894  
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 MD 95 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**

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

### **Garantia :**

Este aparato está garantizado durante un año 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 mándenlo 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.





**Raccordement électrique :**

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

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

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

**Electrical requirements :**

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

A differential circuit breaker and one (1) 10A fuse is required. You must provide a 10/16A single phase current socket.

Always verify that your power

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

**Elektrischer Anschluß :**

Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft. Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört.

Die elektrische Vorsicherung muß entweder durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A / 30 mA oder durch einen FI-Schutzschalter 30 mA + Sicherung 10 A abgesichert sein. Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.

**Collegamento elettrico :**

Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra.

Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'installazione

dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp.

Prevedere una presa di corrente 10/16 Amp. monofase normalizzata. Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

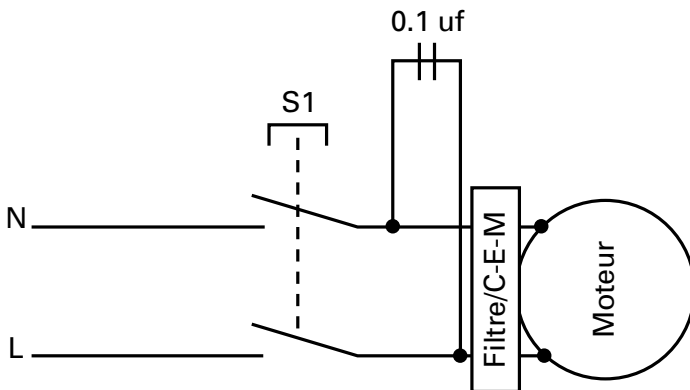
**Alimentación eléctrica :**

El aparato DYNAMIC de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal es antiparasitario.

Las instalaciones tienen que ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.

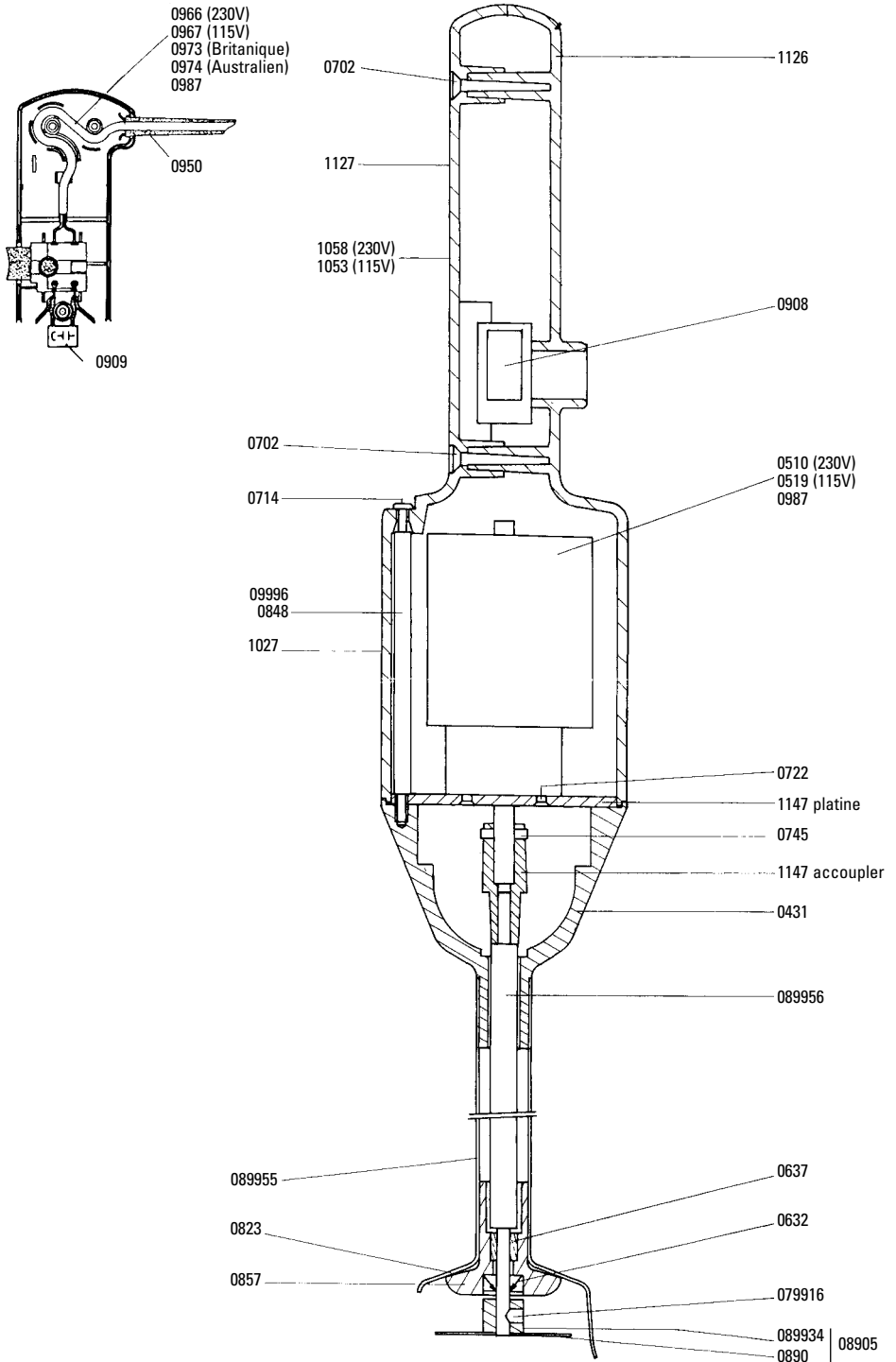
Prever enchufe 10/16 A monofásico normalizado. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

**Shéma électrique - Electrical diagram - Elektroplan - Shema elettrico - Esquema eléctrico**



- Eclaté – Nomenclature **Mixer MD 95**
- Schematic and parts list **Mixer MD 95**
- Explosionszeichnung – Stückliste **Mixer MD 95**
- Descrizione pezzi di ricambio codice pezzo **Mixer MD 95**
- Esquema – Nomenclatura **Mixer MD 95**

Cordon d'alimentation (230 V) • Power cord (230 V) • Kabel (230 V) • Cordone di alimentazione (V. 230) • Cable de alimentación (230 V)	9501
Cordon d'alimentation (115 V) • Power cord (115 V) • Kabel (115 V) • Cordone di alimentazione (V. 115) • Cable de alimentación (115 V)	9501.1
Vis de poignée (jeu de 3) • Handle screws (3) • Schrauben für Griff • Viti dell'impugnatura (set 3 pezzi) • Tornillos de carcasa (los 3)	9502
Poignée inférieure avec étiquette (230 V) • Half Lower handle w/ label (230 V) • Untere Griffhälfte (115 V) • Mezza maniglia inferiore (230 V. con etichetta) • Media carcasa inferior 230 V (con etiqueta)	9503
Poignée inférieure avec étiquette (115 V) • Half Lower handle w/ label (115 V) • Untere Griffhälfte (115 V) • Mezza maniglia inferiore (115 V. con etichetta)	9503.1
Poignée supérieure • Half Upper handle • Obere Griffhälfte • Mezza maniglia superiore • Empuñadura (media carcasa superior)	9504
Poignée équipée (230 V) • Complete handle (230 V) • Griff komplett mit Schalter und Kabel (230 V) • Impugnatura completa (230 V. etichetta, viti, interruttore, cordone, passacavo) • Carcasa empuñadura equipada (230 V)	9505
Poignée équipée (115 V) • Complete handle (115 V) • Griff komplett mit Schalter und Kabel (115 V) • Impugnatura completa (115 V.) • Carcasa empuñadura equipada (115 V)	9505-1
Condensateur • Capacitor • Kondensator • Condensatore • Condensador antiparasitario	0909
Interrupteur gâchette • Unlocking switch • Schalter • Interruttore • Giunto di accoppiamento • Interruptor sin bloqueo	0908
Vis de tirant (jeu de 4) • Spacers screws (4) • Schrauben für Stifte 9506 • Viti dei tiranti (set 4 pezzi) • Tornillos de los tirantes (los 4)	8317
Tirant (jeu de 4) • Spacers (4) • Stifte (4) • Tiranti (set 4 pezzi) • Tirantes (los 4)	9506
Moteur + Vis (230 V) • Motor & screw & capacitor (230 V) • Motor mit Schrauben (230 V) • Motore con viti (230 V.) • Motor con tornillos (230 V)	9507
Moteur + Vis (115 V) • Motor & screw & capacitor (115 V) • Motor mit Schrauben (115 V) • Motore con viti (115 V.)	9507.1
Accouplement • Coupling sleeve • Kupplung • Giunto di accoppiamento • Acoplamiento motor	9508
Support moteur • Inner motor holder • Motorträger • Supporto motore • Soporte motor	9509
Pied (carter, entretoise, cloche, palier) • Tube w/bearing assembly, no shaft • Fuß (Rohr incl. Dichtung, ohne Welle, ohne Messer) • Piede completo (carter, tubo, campana e bronzina) • Pie (carter, tubo, campana, palier inférieur)	9510
Arbre de transmission • Stainless steel shaft • Achse • Alberino di trasmissione • Arbol de transmisión	089956
Bague d'étanchéité • Waterproof seal • Dichtungsring • Anello di tenuta (paraulio) • Retén de estanqueidad	0632
Couteau avec vis • Cutter blade • Messer mit Schraube • Coltello con vite • Cuchilla con tornillo	9415
Bande décor • Dynamic label • Band Dynamic • Striscia decorata Dynamic • Cinta decor Dynamic	1027
Bague autolubrifiante • Bushing • Ring • Bronzina autolubrificante • Casquillo autolubrificante de latón	0637



# 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	Cafeteria
Pâtisserie	Pastry	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	Code	Postleitzahl	CAP	Código postal
→				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
→				

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

