

**Bon de garantie • Warranty  
Garantiesche in • Garanzia • Garantia**



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

**DYNAMIC FRANCE** S.A. 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-SEVRE  
TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73  
Web site : [www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com) • e-mail : [dynamic-france@wanadoo.fr](mailto:dynamic-france@wanadoo.fr)



Offrez-vous les originaux !

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

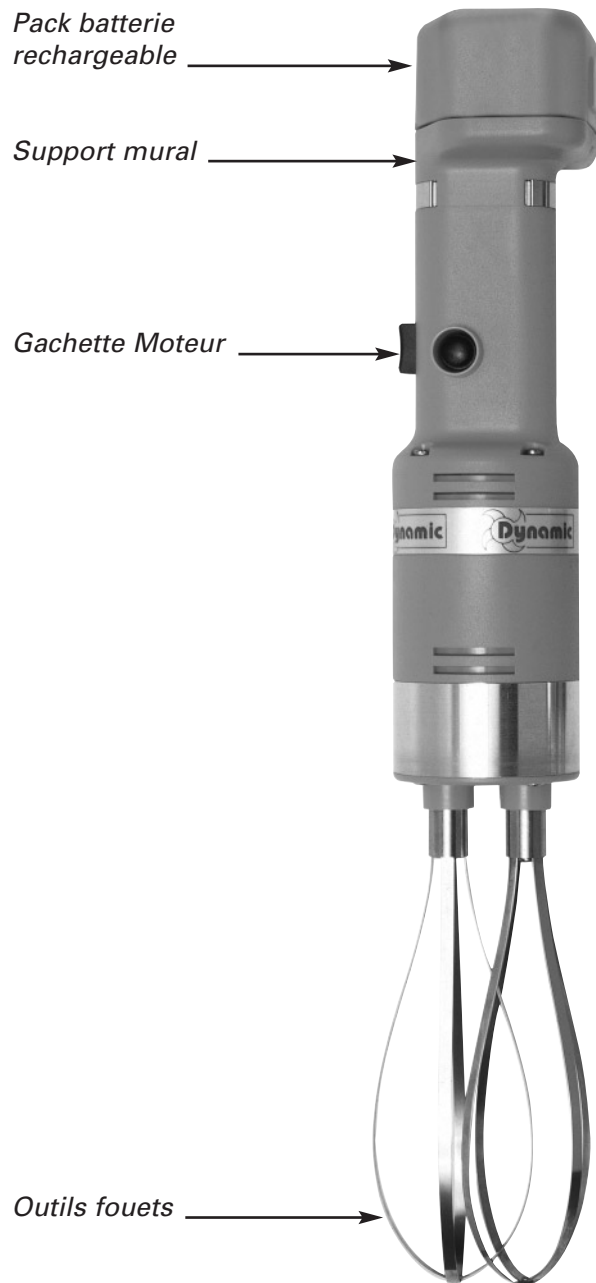
www.dynamicmixers.com

# FTP 94 Mini Fouet sans-fil



- Français p.2
- English p.8
- Deutsch p.14
- Italiano p.20
- Español p.26

# Dynamic



**DESCRIPTION :**

- Tension : 9,6 V
- Vitesse : 700 tr/mn
- Longueur des outils : 185 mm
- Longueur totale : 445 mm
- Poids : 1,5 kg

**PACK BATTERIE RECHARGEABLE :**

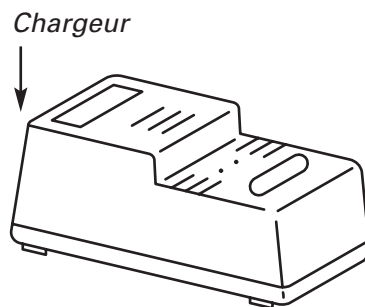
- Tension de sortie 9,6 Volt
- Autonomie 40 à 50 minutes en fonction des préparations.
- Batterie en Nickel Métal Hydrure (NiMH).

**CHARGEUR :**

- Tension d'alimentation : 230 Volts
- Tension de sortie : 12 Volts
- Temps de recharge : 2 heures

**SUPPORT MURAL :**

- Simple et pratique



**SÉCURITÉ :**

**→ Attention :**

- 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.

**UTILISATION ET MISE EN MARCHÉ :**

- Pour garantir la durée de vie du pack batterie, il est nécessaire d'assurer la décharge complète de celui-ci.

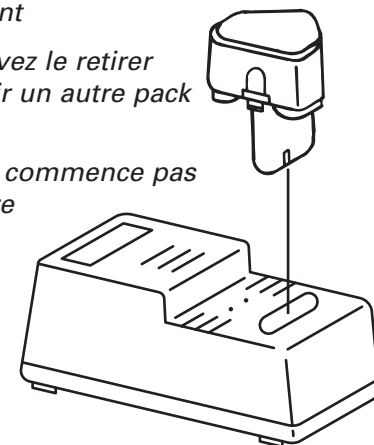
**A- Recharge du pack batterie**

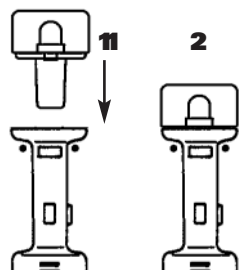
- Pour recharger le pack batterie : brancher le chargeur sur le secteur (230 V). Le voyant vert s'allume.
- Insérer le pack batterie dans le chargeur, la recharge commence.
- Au bout de deux heures environ la recharge est terminée. Le voyant rouge reste éteint.

**B- Types de recharge :**

- **1-** Charge rapide le voyant rouge s'allume
- **2-** Charge réduite le voyant rouge clignote
- **3-** Charge de maintien le voyant rouge s'éteint

- Quand le pack batterie est rechargé, vous pouvez le retirer du chargeur. Le chargeur est prêt pour recevoir un autre pack batterie.
- Une fois inséré, si le pack batterie déchargé ne commence pas à se recharger, c'est qu'il est à une température trop élevée. Le pack batterie peut rester dans le chargeur. Dès que celui-ci atteint une température comprise entre 0 et 50 ° C, il commence à se recharger automatiquement. Le chargeur est muni d'un dispositif électronique de contrôle de la température.



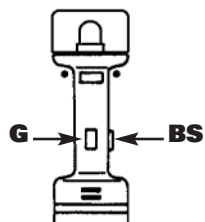
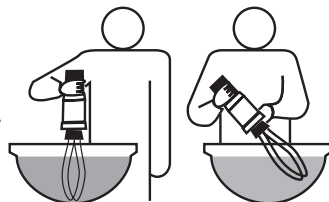


→ **Attention** : Ne jamais faire fonctionner le Mini Fouet sans-fil DYNAMIC avec l'outil fouet non immergé.

**B- Mise en marche du FTP94 sans-fil Dynamic :**  
Avant de mettre en marche le Mini Fouet sans-fil DYNAMIC, il faut lui insérer le pack batterie rechargé comme dans les schémas 1 et 2.

## IMMERGER L'APPAREIL :

→ Ces croquis montrent comment se servir du Mini Fouet sans-fil pour travailler dans les meilleures conditions :



- Tenir le Mini Fouet sans-fil par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gachette G (sans appuyer).
- Avec l'autre main, appuyer sur le bouton de sécurité BS.
- Appuyer maintenant sur la gachette G, l'appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité BS.
- Pour arrêter l'appareil, relâcher la gachette G.

## PRÉPARATION :

• Le Mini Fouet sans-fil Dynamic, a été étudié pour travailler de petites quantités, il réalise la plupart des préparations : des blanc en neige, d'excellentes mousselines, des crèmes, des pâtes et en particulier : génoise, pâtes d'amandes, meringues, crème au beurre, soufflés, chantilly, sauces, pâtes à crêpes, fromages battus, mayonnaise. Et vous découvrirez vous-même bien d'autres possibilités.

## ENTRETIEN :

- NE JAMAIS nettoyer l'appareil sous l'eau.
- NE JAMAIS immerger le bloc moteur dans un liquide. Pour le nettoyage de l'appareil il suffit simplement de passer les outils fouets sous le robinet sans rien démonter. Par sécurité, retirer le pack batterie du fouet.

## MAINTENANCE :

- Il ne nécessite ni graissage, ni entretien particulier.

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

Attestons que l'appareil **Mini Fouet sans-fil Dynamic** est conforme aux exigences essentielles de la normes : EN 12853

La Société DYNAMIC S.A.

## SERVICE APRES-VENTE ET GARANTIE INSTRUCTIONS POUR LA REPARATION DE VOTRE APPAREIL :

→ Si votre appareil ne fonctionne plus normalement ou s'il présente des anomalies, contactez votre revendeur ou expédiez-le à l'adresse suivante :

S.A. **Dynamic** - Z.i. du Puy Nardon – B.P.57  
85290 MORTAGNE-sur-SEVRE Cedex  
Tél. 02 51 63 02 72 - Fax : 02 51 63 02 73  
e-mail : [dynamic-France@wanadoo.fr](mailto:dynamic-France@wanadoo.fr)  
RCS - la Roche-sur-Yon - B 416450435 - SIRET 41645043500019

→ Tout appareil doit être correctement emballé et retourné en PORT PAYE.

## GARANTIE :

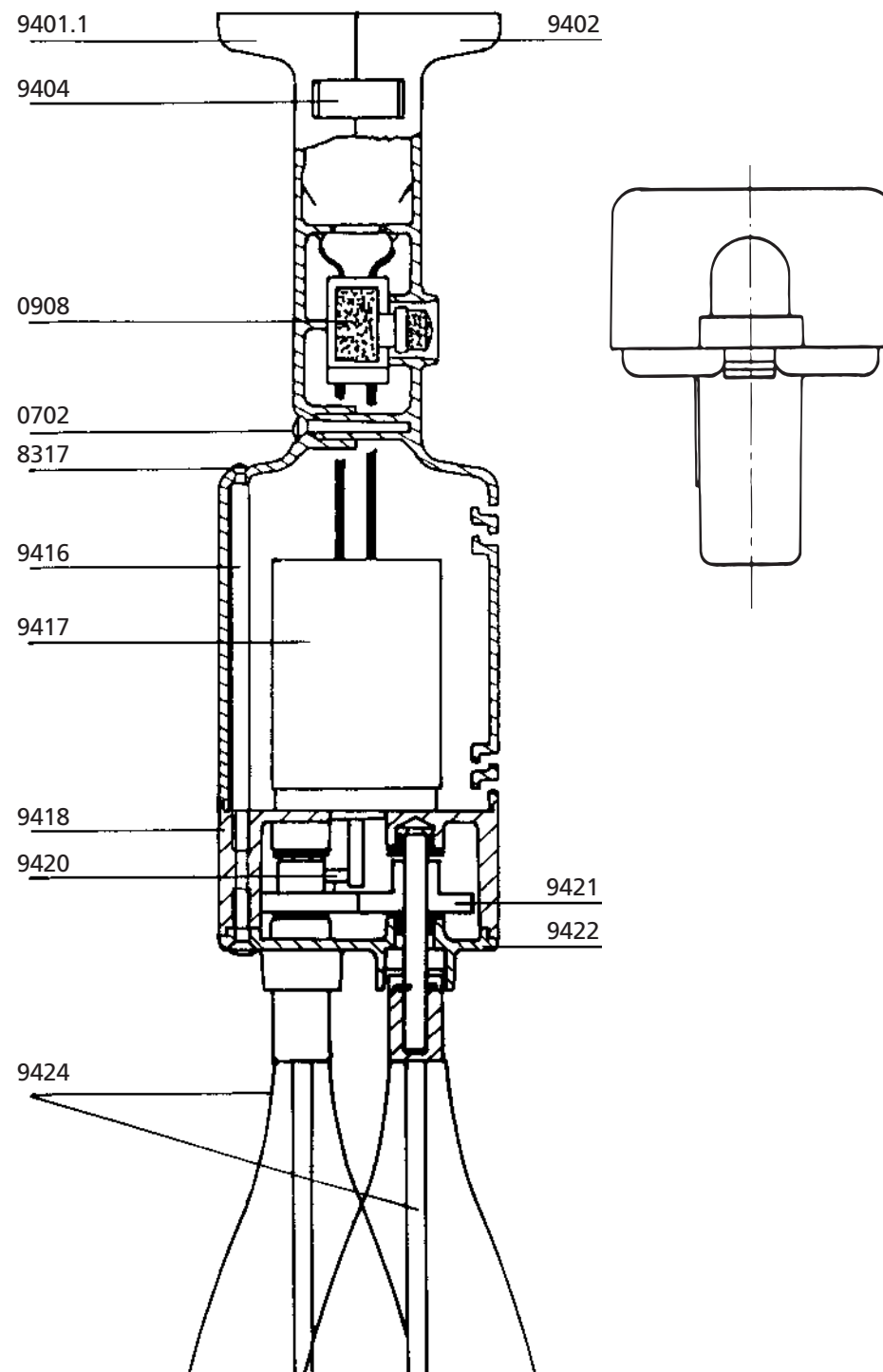
→ Nos appareils sont garantis 1 an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication. La garantie **Dynamic** couvre totalement pièces et main d'œuvre. La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées 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 certifié par le vendeur (date et cachet) joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

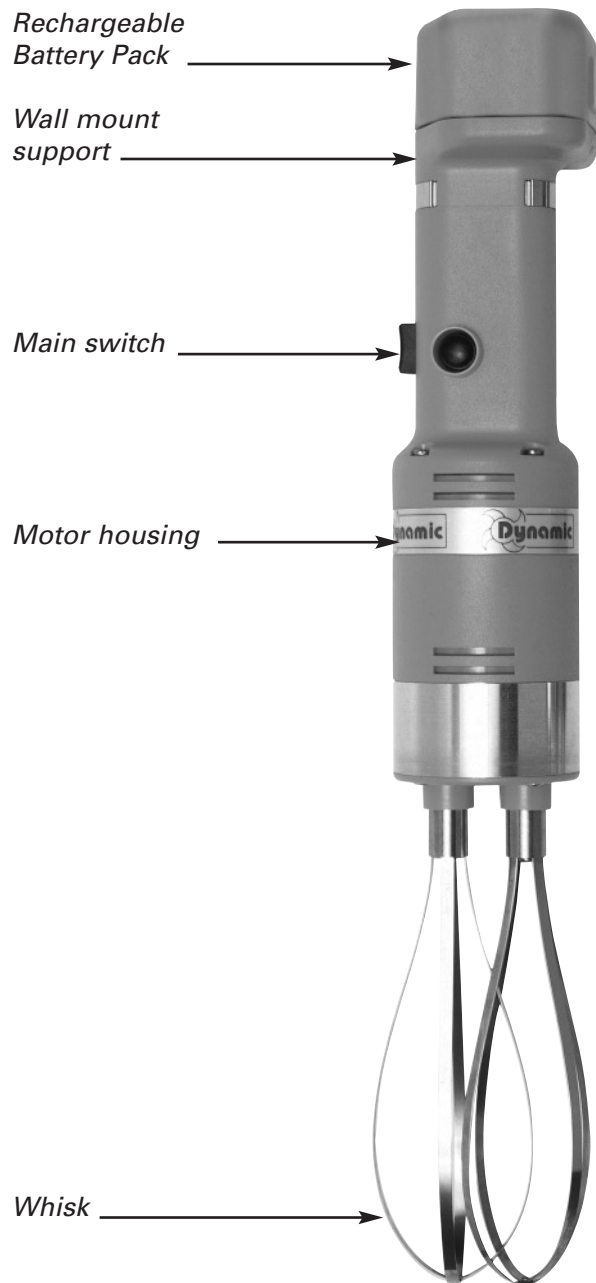
# Eclaté – Nomenclature

## Mini Fouet sans-fil FTP94

Vis de poignée (l'unité)	0702
Interrupteur non verrouillable	0908
Bande décor "Dynamic"	1027
Vis de tirants (les 4)	8317
Demi-poignée inférieure (avec étiquette)	9401.1
Demi-poignée supérieure	9402
Griffes (la paire)	9404
Tirants (les 4)	9416
Moteur + pignon	9417
Boîte fouet + 3 bagues	9418
Pignon intermédiaire + axe	9420
Axes de sortie équipés de 2 pignons + 2 goupilles (les 2)	9421
Embase équipée de bagues et joints	9422
Outil fouet (la paire)	9424
Poignée équipée	9431







**DESCRIPTION :**

- Operating Voltage : 9,6 V
- Speed : 700 RPM
- Whisk length : 185 mm (7 1/2 Inch)

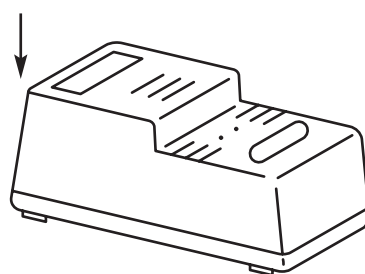
**RECHARGEABLE BATTERY PACK :**

- Operating Voltage : 9,6 V
- Autonomy : 40 / 50 minutes
- Nickel Cadium Battery

**CHARGER :**

- Operating Voltage : 120 Volts (230 Volts)
- Output Voltage : 12 Volts
- Full recharge time : 2 hours

Battery Charger



**SECURITY :**

→ **Warning :**

- Start unit when whisks are fully immersed.
- Shut off unit, before removing from liquid.
- Shut off and unplug the unit before cleaning.
- When cleaning, protect motor housing from any liquid infiltration through the ventilation slots.

**OPERATING THE MIXER :**

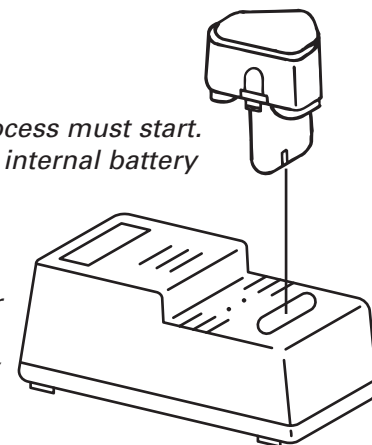
- In order to maintain battery life, drain battery completely before recharging.

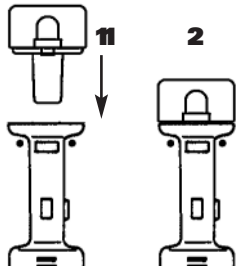
**A- Recharging battery :**

- Connect AC cord to wall outlet. A green led will light up, indicating good AC connection.
- Insert the battery into the charger slot. Red led will light up, charging process is in effect.
- It takes 2 hours to recharge completely.

**B- Recharging process details :**

- **1-** Rapid charge :Red led open (continuous).
- **2-** Slow charge :Red led blinking.
- **3-** When red led is off, process is finished.
- When inserting an empty battery, charging process must start. Probable cause not to do so would be that the internal battery temperature is too high.
- Leave the battery in the charger, the process will automatically start when the internal temperature reaches 0 °C to 50 °C. The Charger is equipped with electronic sensors in order to avoid possible internal damages to the battery pack.





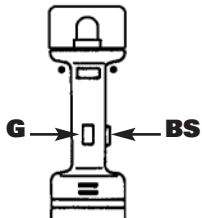
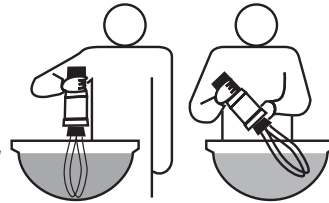
→ **Warning :** Never run the whisk in free air. Start only when immersed.

**B- Operating the Whisk :**

Before using the whisk, insert the battery pack as shown in figures 1 and 2.

**IMMERSE THE WHISK FOOT :**

→ In order to be fully efficient, you must use the whisk as indicated bellow. The oblique position will give you better results and avoid any damages to your machine and/or cooking ware.



- Hold the whisk by the handle with one hand and put a finger on the G switch without pressing
- With your other hand, start the whisk by pressing the G switch. You can now release the the BS switch and operate the whisk.

**USAGE :**

• DYNAMIC "MINI cordless whisk" will give you great results in all sorts of mixture, and is intended for light applications. It can easily and rapidly beat egg whites. Also great for creams, mayonnaise, pancake batter etc...

**MAINTENANCE :**

- NEVER clean with water jet sprays.
- NEVER immerse motor into any liquid. To clean whisks, just rinse under clear water. REMOVE BATTERY PACK BEFORE CLEANING

**IMPORTANT :**

- It is recommended to regularly inspect your machine before every use.
- Verify for cracks on the whisk's plastic body or for any loose parts

**CONFORMITY STATEMENT FOR HEALTH AND SECURITY :**

We declare that **Mini Fouet sans-fil Dynamic** mixer is in complete accordance with EN12853 Standards.

La Société DYNAMIC S.A.

**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 :

Canada Service Centre  
**Dynamic International Ltd.**  
5859 Chemin Saint-François  
Saint-Laurent / Québec H4S-1B6  
Toll Free Phone / Tel: 1-800-267-7794  
Toll Free / Fax: 1-877-668-6623

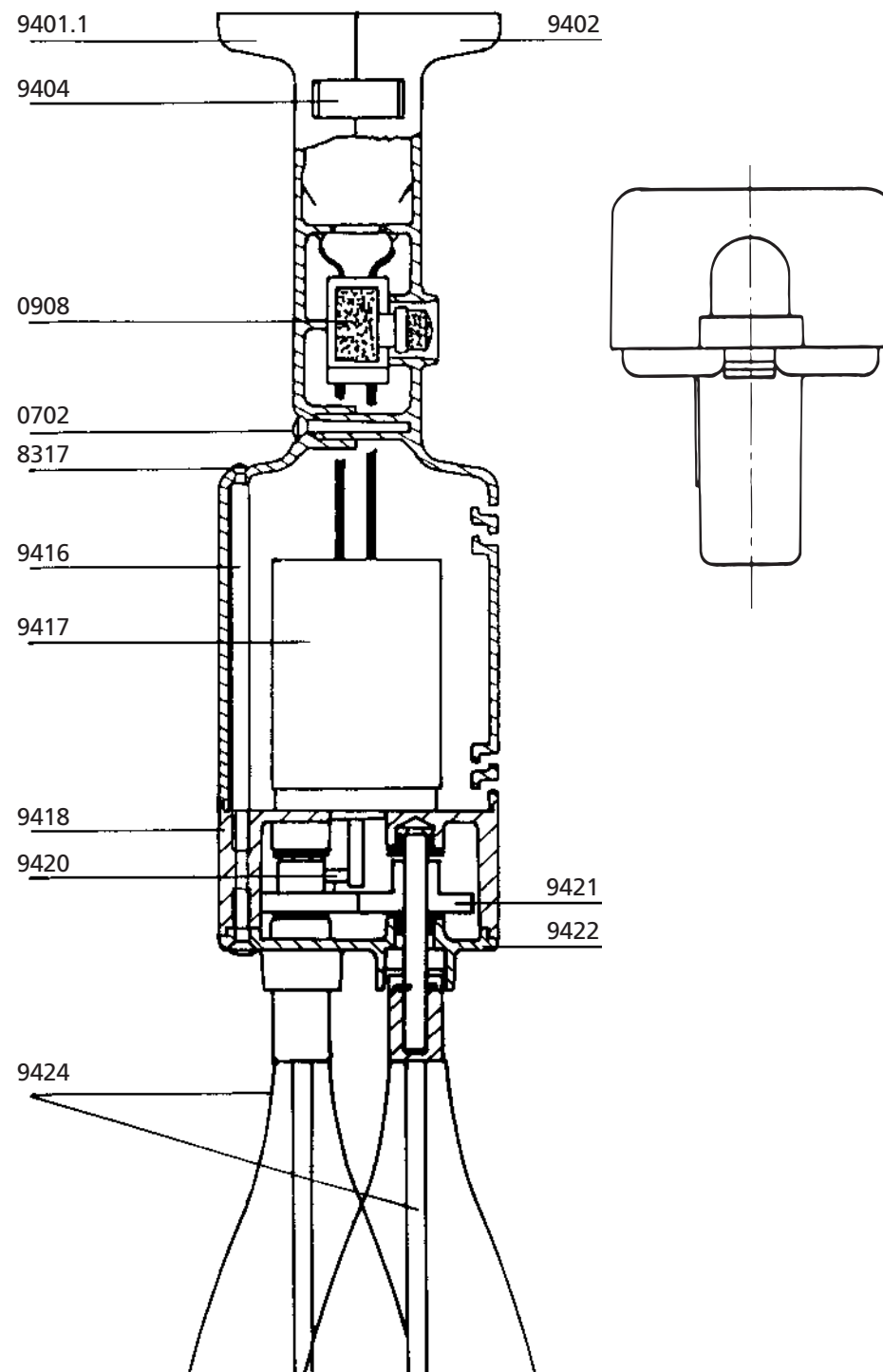
U.S.A. Service Centre  
**Dynamic International Ltd.**  
178 West Service Road - Champlain  
N.Y. 12919 - USA  
Toll Free Phone/Tel: 1-800-267-7794  
Local phone : (514) 956-0127

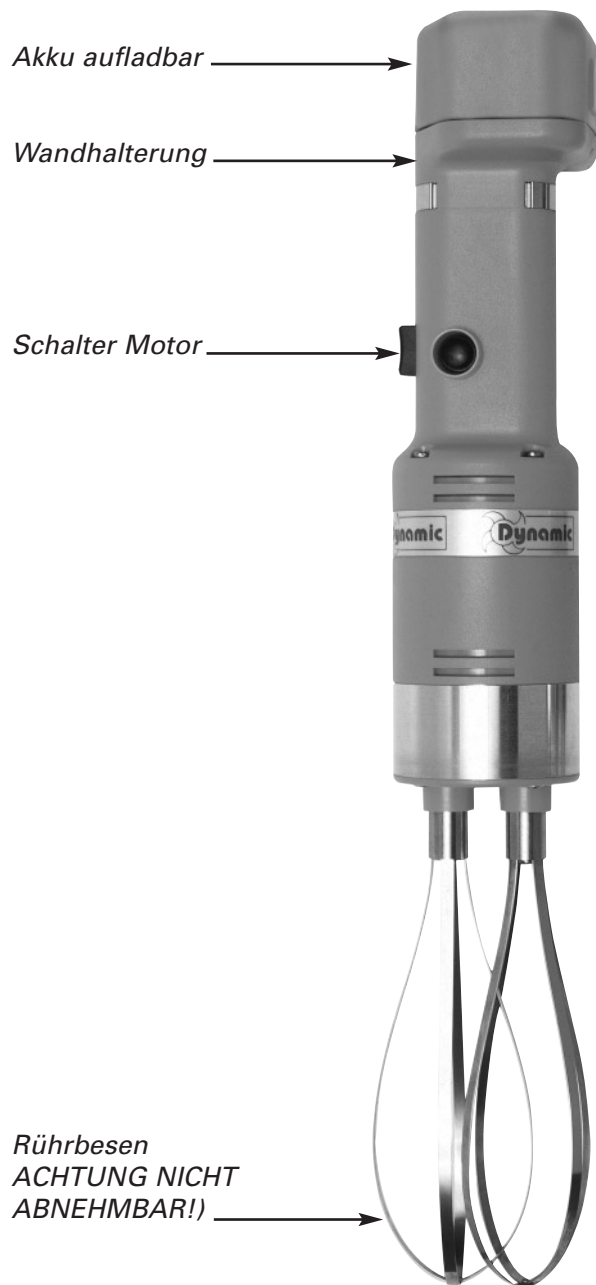
**WARRANTY :**

- 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.

# Schematic and parts list **Dynamic Mini Cordless whisk FTP94**

Handle screw (1)	0702
Non locking switch	0908
Dynamic label	1027
Brace screws (4)	8317
Inferior half handle label side	9401.1
Upper half handle	9402
Clips (2)	9404
Braces (4)	9416
Motor & gear	9417
Whisk connection box w/3 rings	9418
Middle gear & axle	9420
Equiped output shaft w/2 gears + 2 pins	9421
Holder assembly w/ seals & washer+D331	9422
Whisk (2)	9424
Complete handle	9431





**BESCHREIBUNG :**

- Leistung : 9,6 V
- Geschwindigkeit : 700 U/Min
- Länge der Rührbesen : 185 mm
- Gesamtlänge : 445 mm
- Gewicht : 1,5 kg

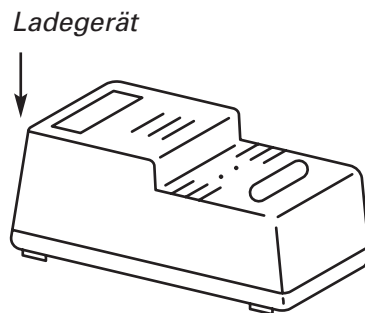
**AKKU :**

- Leistung : 9,6 V
- Betriebsdauer bis zu 1 Std. je nach Anwendung
- Akku aus Nickel Metall Hydrid (NiMH).

**LADEGERÄT :**

- Versorgungsspannung : 230 Volts
- Ausgangsspannung : 12 Volts
- Ladezeit : 2 Std.

**WANDHALTERUNG**



Rührbesen  
**ACHTUNG NICHT  
ABNEHMBAR!**

**SICHERHEIT :**

**→ Achtung :**

- Bitte schalten Sie das Gerät aus bevor Sie es aus der Flüssigkeit holen
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit an der Motor kommt.

**INBETRIEBNAHME :**

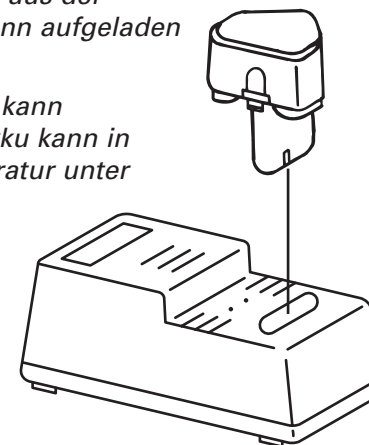
**A- Wiederaufladen des Akkus**

- Schließen Sie die Ladevorrichtung an das Stromnetz 230V an. Das grüne Licht leuchtet.
- Stecken Sie nun den Akku in die Ladestation. Das Aufladen beginnt.
- Nach ca. 2 Std. ist der Akku geladen. Das rote Licht bleibt aus.

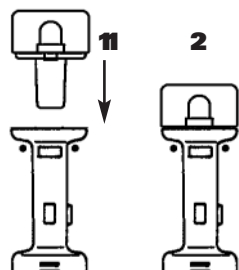
**B- Die verschiedenen Ladevorgänge :**

- **1-** Schnelles laden : das rote Licht geht an
- **2-** Langsames Laden : das rote Licht blinkt

- Wenn der Akku geladen ist, können Sie diesen aus der Ladestation entnehmen. Der nächsten Akku kann aufgeladen werden.
- Sollte ein Ladevorgang nicht gleich beginnen, kann die Temperatur des Akkus zu hoch sein. Der Akku kann in der Ladestation bleiben. Sobald er eine Temperatur unter 50 ° erreicht hat, lädt er sich automatisch auf.
- Die Ladestation ist mit einer elektronischen Kontrollvorrichtung für die Temperaturen ausgerüstet.





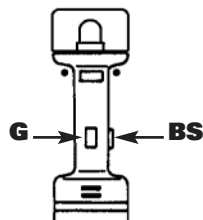
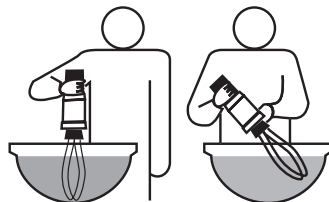


→ **Achtung** : Den Rührbesen mit Akku niemals freilau-  
fend betätigen.

**B- Inbetriebnahme des Mini Mixers mit Akku :**  
Bevor Sie den Rührbesen anschalten, muß der Akku wie  
folgt in das Gerät gesteckt werden. Der Akku rastet ohne  
großen Druck ein.

## TAUCHEN DIE RÜHRBESEN BIS MAX. 2/3 IN DIE ZU VERARBEITENDE MASSE :

→ Die folgenden Abbildungen zeigen Ihnen in  
welcher Position Sie am besten arbeiten.  
Die Rührbesen sollten nicht auf den Kesselboden  
kommen.



- Nehmen Sie den Rührbesen mit einer Hand und legen Sie  
einen Finger auf den Schalter G, ohne zu drücken.
- Drücken Sie nun den Sicherheitsschalter BS mit der ande-  
re Hand.
- Drücken Sie nun den Schalter G und das Gerät läuft. Sie  
können den Schalter BS loslassen.
- Wenn Sie den Schalter G loslassen, schaltet das Gerät ab.

## ANWENDUNGSBEISPIELE :

- Der Mini Rührbesen Akku wurde gebaut um in kleinen Mengen bis 5 L.zu  
arbeiten.
- Mit dem Rührbesen produzieren Sie Cremes, Eisschnee, leichte Teige,  
Baiser, Soßen, Massen für Aufläufe, Buttercreme, Sahne, Crepesteig,  
Quarkspeisen, Mayonnaise.

## REINIGUNG UND WARTUNG :

- Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen.
- Zur Reinigung tauchen Sie die Rührbesen des Gerätes in einen Behälter mit  
Reinigungsmittel und lassen das Gerät kurz laufen.
- **Achtung:** Das Reinigungsmittel darf nur bis zur Oberkante der Rührbesen  
im Behälter gefüllt werden.

## KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG CE :

Hiermit bescheinigen wir, das der **Mini Rührbesen Akku von Dynamic** der  
Richtlinie EN12853 für Hygiene und Sicherheit entspricht.

La Société DYNAMIC S.A.

## KUNDENDIENST UND GARANTIE :

→ Im Falle einer Funktionsstörung des Dyna Speed Control wenden Sie sich  
bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder sen-  
den Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

### **Dynamic Küchengeräte GmbH**

Auenheimer Straße 26  
77694 Kehl – Neumühl

Tel. : 07851 / 898258 - Fax: 07851 / 898259

E-mail: dynamicmixer@t-online.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  beranspruchung der Geräte,  
Ebenfalls ausgeschlossen sind Verschlei steile.
- Für die Gültigkeit der Garantie muß die Garantiekarte vom Verkäufer aus-  
gef llt werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel.
- Sollte das Gerät selbständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert wer-  
den, erlischt die Garantie.
- Im Falle einer Funktionsstörung des Dyna Speed Control wenden Sie sich  
bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder sen-  
den Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

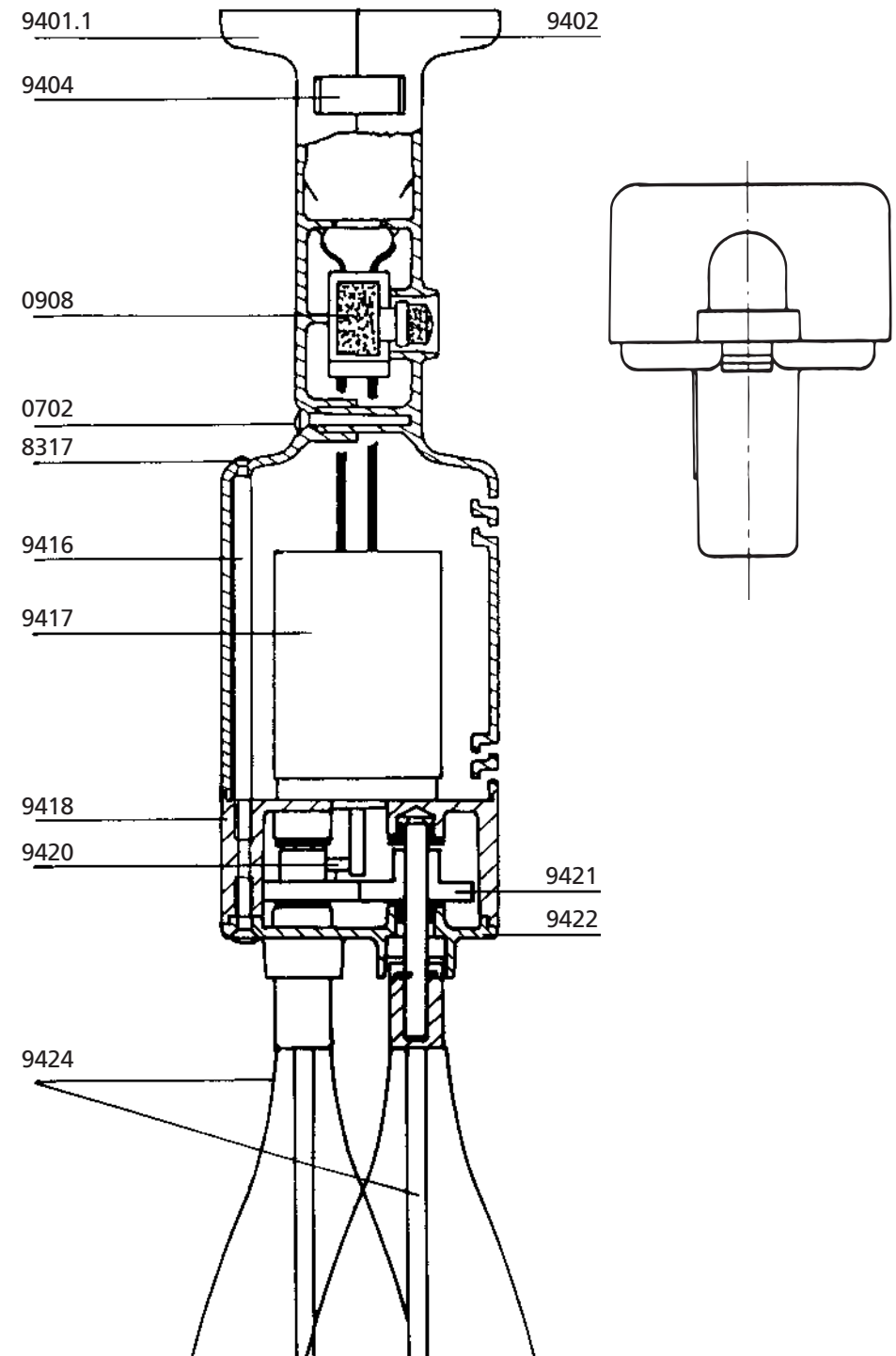
### **Dynamic Küchengeräte GmbH**

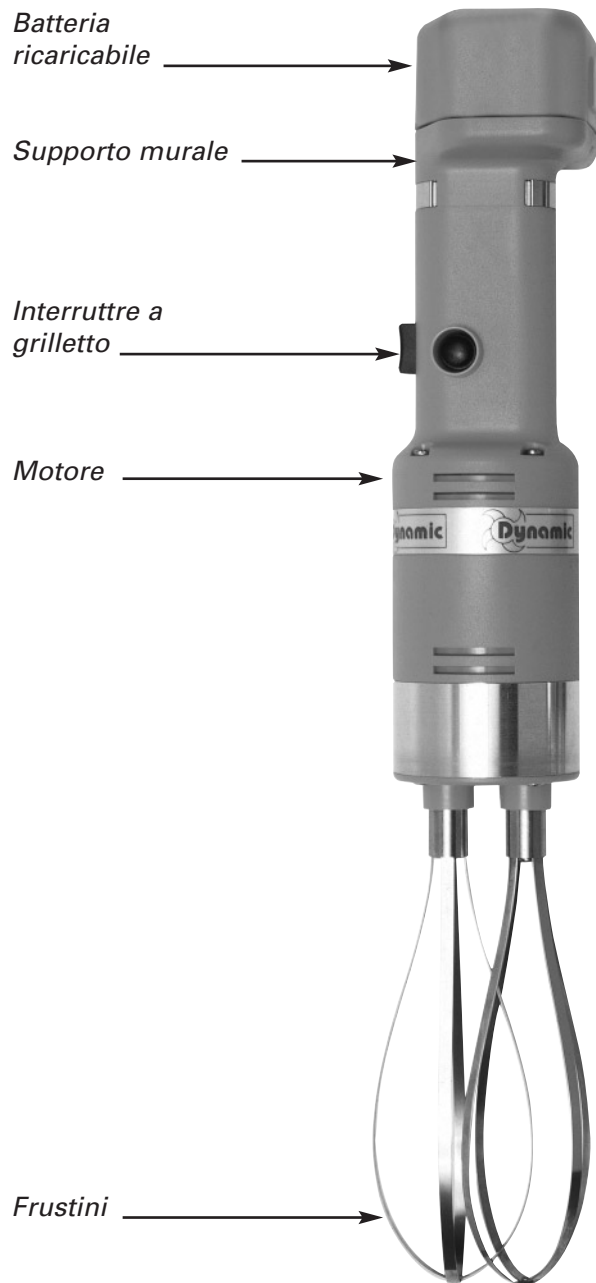
Auenheimer Straße 26 - 77694 Kehl – Neumühl

# Explosionszeichnung – Stückliste

## Mini Mixer Rührbesen mit Akku

Schraube für Griffteil	0702
Schalter	0908
Band "Dynamic"	1027
Schrauben für Zugstange (4)	8317
Unterer Halbgriff	9401.1
Oberer Halbgriff	9402
Verschlussklammern (2) für Griff	9404
Zugstangen (4)	9416
Motor + Zahnrad	9417
Getriebegehäuse	9418
Inneres Zahnrad mit Achse	9420
Achsen (2) mit Zahnräder (2)	9421
Buchse mit Ring und Dichtung	9422
Rührbesen (Paar)	9424
Kompletter Griff	9431





## DESCRIZIONE :

- Tensione : 9,6 V
- Velocità : 700 giri/mn
- Lunghezza dei frustini : 185 mm
- Lunghezza totale : 445 mm
- Peso : 1,5 kg

## BATTERIA RICARICABILE :

- Tensione di uscita : 9,6 V
- Autonomia da 40 a 50 minuti a seconda delle preparazioni
- Batteria in Nickel NiMH

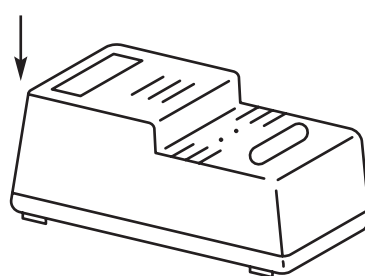
## BATTERIA RICARICABILE :

- Tensione di alimentazione : 230 Volts
- Tensione di uscita : 12 Volts
- Tempo di ricarica : 2 ore

## SUPPORTO MURALE :

- Semplice e pratico

Caricabatteria



## SICUREZZA :

### → Attenzione :

- Spegnere prima di togliere l'apparecchio dal prodotto.
- Spegnere e togliere la batteria prima di pulire l'apparecchio.
- Non far entrare liquido nel motore durante l'uso o la pulizia.

## UTILIZZO E MESSA IN MARCIA :

- Per garantire una lunga durata della batteria è necessario farla scaricare completamente.

### A- Ricarica della batteria

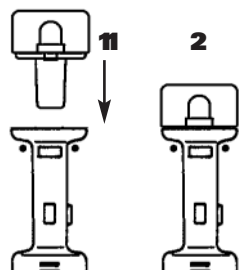
- Per ricaricare la batteria: collegare il carica batteria alla presa di corrente a 230 V. La spia verde si illumina.
- Inserire la batteria dentro il caricatore, inizia la ricarica.
- Dopo circa 2 ore la carica è terminata. La spia rossa si spegne.

### B- Tipi di ricarica :

- 1- Carica rapida: la spia rossa si illumina
- 2- Carica ridotta: la spia rossa lampeggia
- 3- Carica di mantenimento: la spia rossa si spegne.

- Quando la batteria è ricaricata, potete toglierla dal caricabatteria che ora può caricare un'altra batteria.
- Una volta inserita, se la batteria scarica non inizia il caricamento, può essere che ci sia una temperatura troppo elevata-La batteria può essere lasciata nel caricabatteria e quando avrà raggiunto una temperatura compresa tra 0 e 50 °C., comincerà a ricaricarsi automaticamente. Il caricabatteria è provvisto di un dispositivo elettronico per il controllo della temperatura.



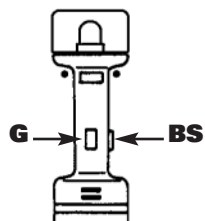
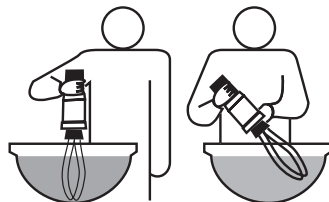


→ **Attenzione** : NON FARE FUNZIONARE MAI la minifrusta Dynamic senza filo a vuoto con i frustini non immersi nel prodotto.

**B- Messa in marcia del Minifrusta Dynamic Senza filo** : Prima di mettere in funzione la minifrusta senza filo Dynamic, inserire la batteria come mostrato sugli schemi 1 e 2.

## IMMERGERE L'APPARECCHIO :

→ I disegni che seguono mostrano come utilizzare la minifrusta Dynamic senza filo per lavorare in condizioni ottimali :



- Tenere l'apparecchio 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.

## PREPARAZIONI :

- La minifrusta Dynamic è adatta per la maggior parte delle preparazioni : bianchi d'uovo, spumoni, creme, pate 'e in particolar modo : pandispagna, pasta di mandorle, pastella per crêpes, meringhe, creme al burro, soufflé, crema chantilly, salse, creme di formaggio, maionese. E scoprirete da soli molte altre possibilità di utilizzo.
- E 'stato studiata per lavorare piccole quantità di prodotto.

## MANUTENZIONE E PULIZIA :

- NON PULIRE MAI l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.
- NON IMMERGERE MAI il blocco motore nel liquido. Per pulire l'apparecchio è sufficiente passare i frustini sotto il rubinetto SENZA SMONTARE NULLA. PER SICUREZZA, TOGLIERE LA BATTERIA DAL MINIMISCELATORE DOPO L'USO.
- In seguito pulire l'esterno della campana e il tubo sotto il rubinetto.
- Utilizzare il supporto murale per collocare l'apparecchio a riposo.

## MANUTENZIONE :

Non è necessario nessuna lubrificazione, né manutenzione particolare.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ ALLE REGOLE DI IGIENE E DI SICUREZZA SUL LAVORO :

Si dichiara che l'apparecchio **minimiscelatore senza filo Dynamic** è conforme alla norma di sicurezza EN 12853

La direzione Dynamic

## SERVIZIO ASSISTENZA E GARANZIA :

- In caso di guasti si raccomanda vivamente di non intervenire sull'apparecchio ma di rivolgersi al vostro rivenditore di fiducia che provvederà per una rapida sistemazione.
- Gli apparecchi **Dynamic** sono garantiti per il periodo di un anno dall'acquisto per difetti di fabbrica. Non sono garantiti i danni 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.

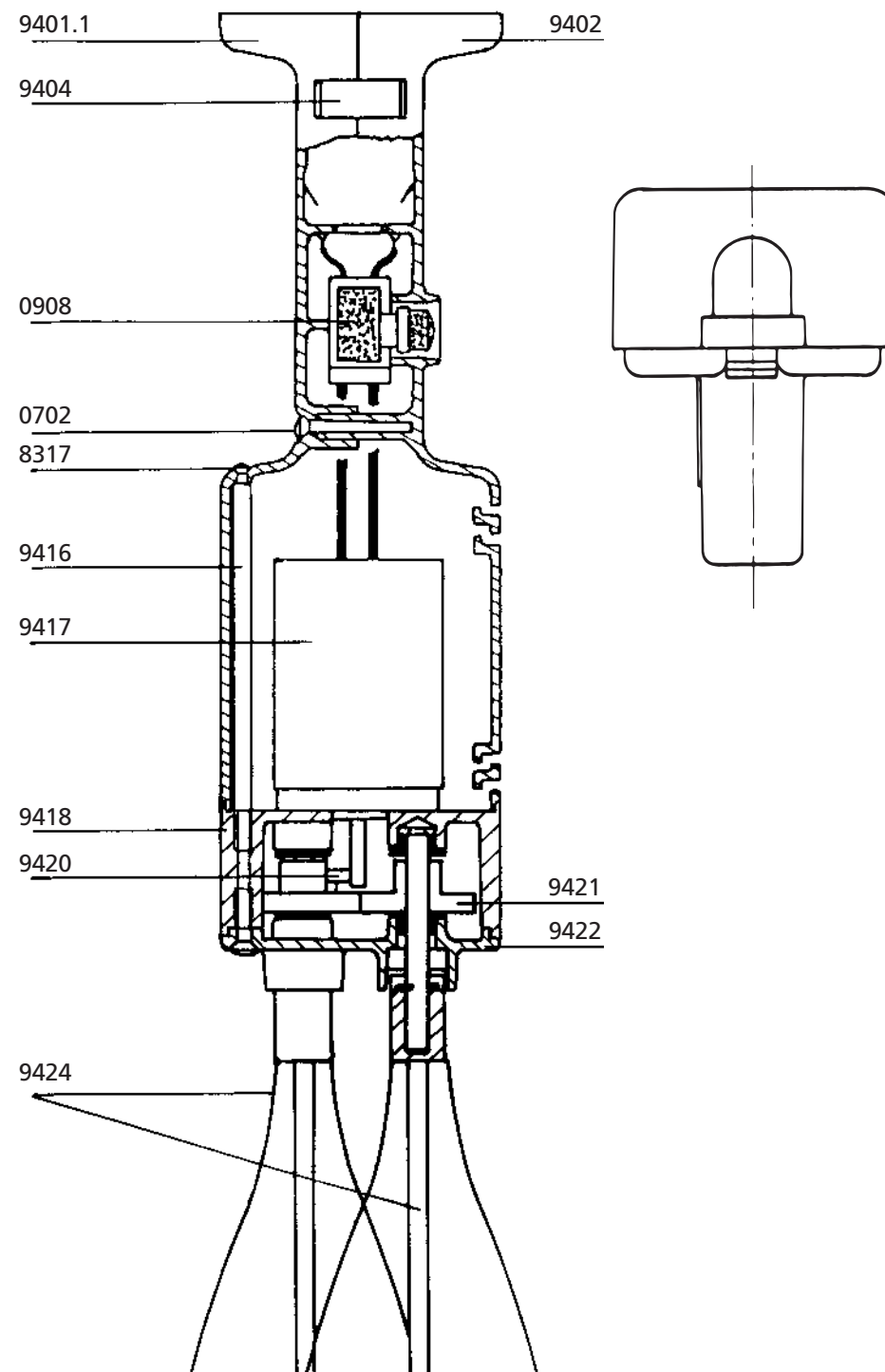
## ISTRUZIONI PER LA RIPARAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO :

- 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 :

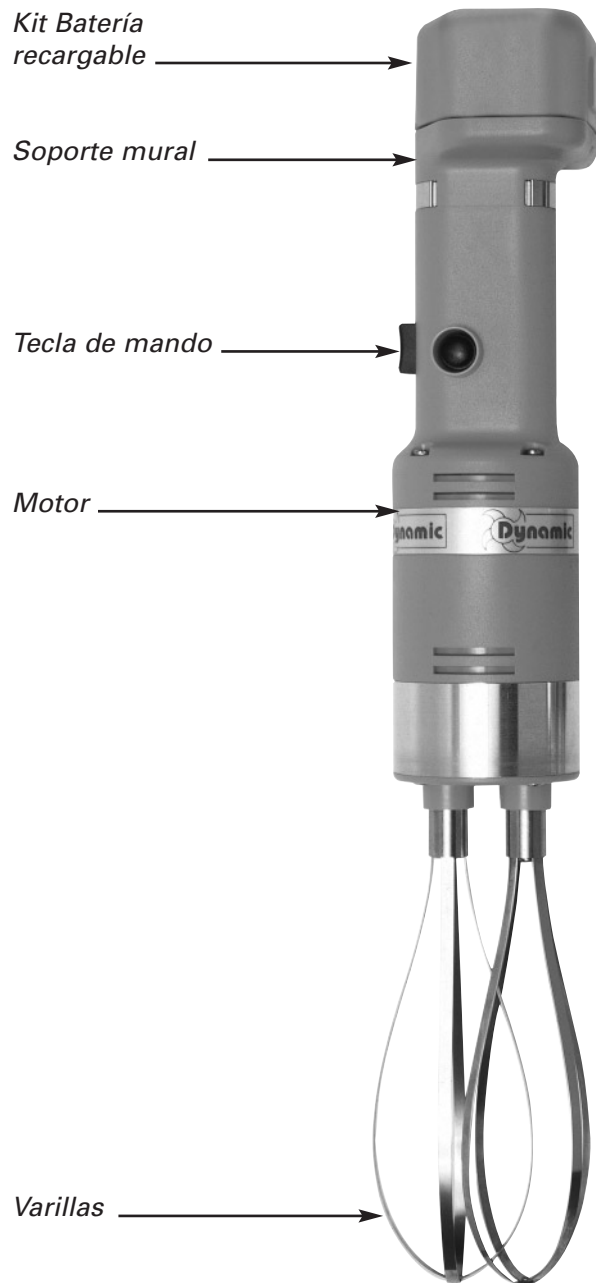
**DITTA ARRIGO POZZATO** - Via R. Fowst, 4/bis - 35135 PADOVA (Italia)  
Le spese di trasporto dell'apparecchio fino al centro di assistenza sono a carico dell'utilizzatore.

Descrizione pezzi di ricambio  
 codice pezzo  
**Minifrusta senza filo FTP94**

Vis de poignée (l'unité)	0702
Interrupteur non verrouillable	0908
Bande décor "Dynamic"	1027
Vis de tirants (les 4)	8317
Demi-poignée inférieure (avec étiquette)	9401.1
Demi-poignée supérieure	9402
Griffes (la paire)	9404
Tirants (les 4)	9416
Moteur + pignon	9417
Boîte fouet + 3 bagues	9418
Pignon intermédiaire + axe	9420
Axes de sortie équipés de 2 pignons + 2 goupilles (les 2)	9421
Embase équipée de bagues et joints	9422
Outil fouet (la paire)	9424
Poignée équipée	9431







**DESCRIPCION :**

- Tensión : 9,6 V
- Velocidad : 700 rv/mn
- Largo de las varillas : 185 mm
- Largo total : 445 mm
- Peso : 1,5 kg

**BATERÍA RECARGABLE :**

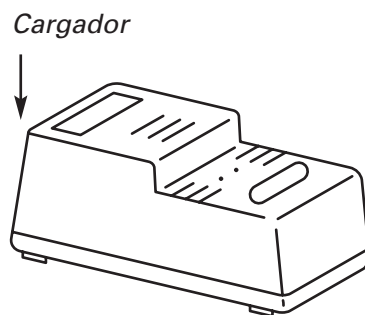
- Tensión de salida : 9,6 V
- Autonomía 40 a 50 mn en función de las preparaciones
- Batería de Níquel Metal Hydrure (NiMH).

**CARGADOR :**

- Tensión de alimentación : 230 Voltios
- Tensión de salida : 12 Voltios
- Tiempo de carga : 2 horas

**SOPORTE MURAL :**

- Sencillo y práctico



**ISTRUCIONES DE SEGURIDAD :**

**→ Cuidado :**

- No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia.
- Apagar y desenchufar el aparato antes de limpiarlo.
- No dejar entrar líquido en el motor durante el uso, ni durante la limpieza.

**UTILIZACIÓN Y PUESTA EN MARCHA :**

- Para garantizar la duración de la batería, se necesita asegurar su descarga completa antes de volverla a cargar.

**A- Carga de la batería**

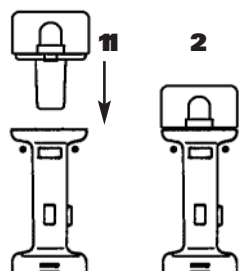
- Para cargar el kit batería: Enchufar el cargador (230V). La señal verde se enciende.
- Insertar el kit batería en el cargador, la carga empieza.
- Al final de 2 horas aproximadamente, la carga está hecha. El señal rojo se queda apagado.

**B- tipos de carga :**

- **1-** Carga rápida: El señal roja está encendido
- **2-** Carga corta: La señal roja está parpadeando
- **3-** Carga de mantenimiento: La señal roja está apagado

- Cuando la batería está cargada, se puede quitar del cargador. El cargador está entonces listo para cargar una nueva batería.
- Una vez insertada, si la batería descargada no empieza a cargar, poder ser que tenga una temperatura alta. La batería puede quedar insertada en el cargador. Desde el momento en que la temperatura alcanza 0 a 50 °C, la batería empieza a cargar. El cargador dispone de un dispositivo electrónico de control de la temperatura.



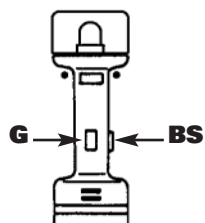
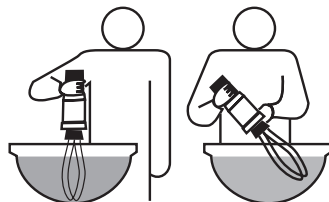


→ **Cuidado** : No hacer funcionar nunca el Mini triturador inalámbrico fuera de la preparación alimenticia.

**B- Puesta en marcha del Mini Fouet inalámbrico Dynamic** : Antes de poner en marcha el aparato, hay que poner la batería recargable según dibujos 1 y 2 a continuación:

## SUMERGIR LAS VARILLAS :

→ Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición inclinada sin llegar a tocar el fondo de la olla, según dibujo a continuación.



- Coger el batidor de una mano por la empuñadura, sin apretar en el interruptor G.
- Con la otra mano, pulsar la tecla de seguridad BS, y sin dejarla apretar también el interruptor G el aparato se pone en marcha. A partir de este momento se puede dejar de pulsar la tecla de seguridad BS (y mantener sólo el interruptor G pulsado).
- Para parar el aparato, dejar de pulsar el interruptor G.

## PRÉPARACION :

• El batidor MINI Fouet inalámbrico Dynamic concebido para pequeñas cantidades, permite realizar la mayoría de las preparaciones como: Claras de huevo en nieve, cremas, masas fluidas y en particular bizcocho, mazapan, merengue, crema de mantequilla, soufflé, nata montada, salsa, base para buñuelos, quesos batidos, mayonesas etc.

## UTILIZACIÓN :

- No limpiar el aparato debajo del grifo
- No sumergir el bloque motor en el líquido Para limpiar las varillas del MINI FOUET, ponerlas debajo agua clara durante unos segundos. Por medidas de seguridad, quitar la batería del aparato Utilizar el soporte de pared para colocarlo.

## MANTENIMIENTO :

- No se necesita echar grasa, ni proceder a un mantenimiento particular.

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

Certificamos que el aparato **Mini triturador inalámbrico FTP94** es conforme a las exigencias esenciales de la Norma EN 12853

La Sociéte DYNAMIC S.A.

## 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.clau@ctv.es

## GARANTIA :

→ 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

# Esquema – Nomenclatura

## Mini triturador inalámbrico

### FTP94

Tornillos empuñadura (los 3)	0702
Interruptor sin bloqueo	0908
Cinta adhesiva "Dynamic"	1027
Tornillos de tirantes (los 4)	8317
Media carcasa inferior (con etiqueta)	9401.1
Media carcasa superior	9402
Clips (las 2)	9404
Tirantes (los 4)	9416
Motor + piñon	9417
Caja reductora + anillos	9418
Piñon intermedario + eje	9420
Ejes de salida con 2 piñones + 2 pasadores	9421
Base inferior equipada de juntas y anillos	9422
Varillas (las 2)	9424
Empuñadura equipada	9431

