

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

✓

Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel / Gaststätten	Hotel, albergo	Hotel, Posada
Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
Cafétéria	Cafeteria	Cafe	Self service	Cafetería
Pâtisserie	Bakery - Patisserie	Konditorei	Pasticceria	Pastelería
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

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 - SEVRE
TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73
Web site : www.dynamicmixers.com • e - mail : dynamic-france@wanadoo.fr



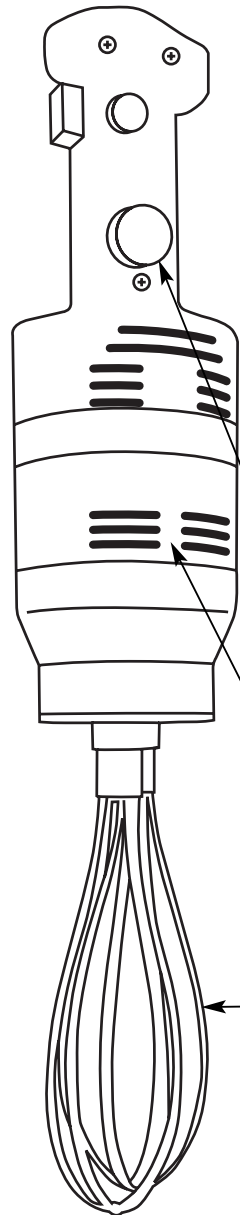
Offrez-vous les originaux !

Junior Fouet



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





Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 200 W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 0 trs/mn / 2.000 trs/mn - 0 RPM / 2.000 RPM
- Longueur fouets / Whisks length / Länge Rührbesen / Lunghezza frustini / Largo varillas : 185 mm - 8"
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total : 500 mm - 20"
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 1,4 Kg / 2,8 Lbs
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolierung / Doppio isolamento / Doble aislamiento
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräuschniveau / Livello del rumore / Ruído : 70 dBA

Variateur de vitesse
 Variable speed control
 Drehzahlregulierung
 Variatore di velocità
 Variador de velocidad

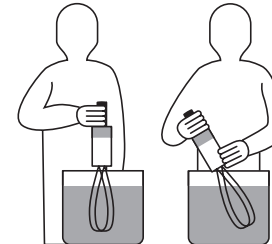
Moteur
 Motorblock
 Motor
 Motore
 Motor

Outil fouet en acier inox alimentaire
 Stainless-steel whisk tool
 Rührbesen aus Lebensmittelverträglichem Edelstahl
 Frustini in acciaio inox alimentare
 Varillas en acero inox

Utilisation / Operating / Inbetriebnahme / Utilizzo / Utilización :

Équipé d'un variateur de vitesse, le "Junior Fouet" vous permet de réussir vos préparations même les plus délicates. Il a été conçu pour travailler dans des récipients de 1 à 5 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 comme représenté par le croquis ci-dessous.



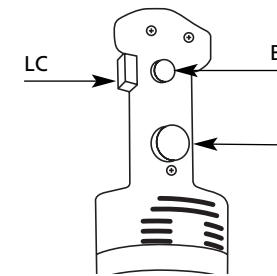
Mise en marche :

- Brancher l'appareil
- Appuyer sur le bouton de sécurité BS, puis appuyer sur le levier de commande LC, le Junior Fouet se met alors à fonctionner.

- Relâcher le bouton de sécurité BS.

- Pour arrêter l'appareil, relâcher le levier de commande LC.

- 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 toute autre utilisation, nous consulter.

- **Caution : never have the Dynamic Junior Fouet function without being submerged 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 1 / 5 litres (0,25 / 1,25 gallons).

Operate :

For maximum efficiency we suggest to hold the mixer in an oblique position without placing the blade protector on the bottom of the cooking-pot. (as shown by the sketch : 2/3 of the whisks).

- Connect the plug of the Dynamic Junior Whisk.

Regular use :

- Hold the mixer in your hand down and push the safety button BS and hold it's, then push the control button LC.

- The mixer is now operational.

- To turn off the Junior Whisk release the control button LC.

- In case of an accidental immersion of the motor, beware 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.

- Das Modell Junior Fouet wurde zur Verarbeitung von Mengen bis 1 - 5 Liter konstruiert.

- **Achtung : Den Dynamic Mixer Junior Rührer niemals freilaufend betätigen und immernach Gebrauch den Netzstecker ziehen.** Den Netz-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 Junior Rührer in die Steckdose.

- Tauchen Sie den Rührbesen bis max. 2/3 in die zu verarbeitende Masse ein und drücken Sie auf den Sicherheitschalter BS Gleichzeitig drücken Sie den Schalter LC.

- Wenn das Gerät läuft können Sie den Schalter BS loslassen.

- Das Gerät arbeitet selbstständig wenn Sie nun den Schalter BV drücken.

- Zum Abschalten drücken Sie einfach wieder auf den Schalter LC.

- Sollte der Motorblock in den Kessel fallen, ziehen Sie sofort und zuerst den Netzstecker !

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

• Der Junior Rührer wurde zur Herstellung und Verarbeitung von Lebensmittel gebaut.

Funzionamento :

Adatto per la maggior parte della preparazioni, e' stato studiato per lavorare in pentole fino a 1 - 5 litri.

Attenzione : Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic Junior Fouet 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, come illustrato a pagina 3.

Messa in marcia :

• Inserire la spina del Dynamic Junior Fouet.

• Premere sul pulsante di comando LC e mantenere premuto il pulsante di sicurezza BS, l'apparecchio Junior Fouet è ora in funzione.

• Rilasciare il pulsante di sicurezza BS.

• Per fermare l'apparecchio rilasciare il pulsante di comando LC.

• 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.

Utilización y puesta en marcha :

• Realiza la mayor parte de las preparaciones, fue estudiado para funcionar en ollas de hasta 1 - 5 litros.

Funcionamiento :

• No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia. Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición oblicua (altura de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo).

• Enchufar el Dynamic Junior Fouet.

• Pulsar la tecla de seguridad BS y pulsar la tecla de mando LC, el Junior Fouet 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 BV, el Junior Fouet funciona solo.

• Para parar el Junior Fouet, dejar de pulsar la tecla de mando.

• 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. Consultárnos para otro tipo de uso.

Préparation :

• Le Junior fouet permet de réaliser sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et particulièrement les blancs d'œufs, blanchis lentement et terminés à grande vitesse pour assurer un foisonnement et une tenue incomparable. De même, vous travaillerez sans difficulté : génoise, pâtes à crêpes, pâtes d'amandes, meringues crèmes au beurre, soufflés, chantilly, sauces, fro-mages battus, mayonnaise...

Entretien :

• **NE JAMAIS** nettoyer l'appareil au jet d'eau.

• **NE JAMAIS** immerger le bloc moteur dans un liquide. **Débrancher impérativement la prise du Junior Fouet.**

• Nettoyage des fouets à l'eau claire, si nécessaire avec du produit à vaisselle.

• Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.

• Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.

• Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.

Maintenance :

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

• Le bon état du cordon d'alimentation.

Preparation :

• You can prepare with ease, creams, mousses, eggwhites,

sauces, batters, mayonnaise... it will become effortless.

Maintenance :

• **NEVER** clean this machine with a water jet spray.

• **NEVER** immerse the motor block into any liquid. **Disconnect the Junior Whisk immediatly.**

• Clean the exterior by running it under tap water.

• This machine must not be used outdoors.

It is highly recommended to verify periodically :

• The condition of the power cord.

Anwendungsbeispiele :

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

Wartung / Reinigung :

• Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.

• Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen. Die Rührbesen können Sie zum Reinigen einfach vom Motorblock entfernen, indem Sie die Halterung der Besen in Richtung der Besen ziehen. **Ziehen Sie nun den Netzstecker !** Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.

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

Unterhalt :

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

• Kabel

Preparazioni :

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

Manutenzione e Pulizia :

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

• **NON PULIRE MAI** il blocco motore nel liquido. **Staccare la spina dalla presa di corrente.**

Per pulire i frustini lavarli con acqua corrente, se necessario con un detergente per stoviglie. Pulire l'impugnatura con un panno o una spugna leggermente umidi. Utilizzare il supporto murale per collorare l'apparecchio a riposo. Non utilizzare l'apparecchio a vuoto.

Manutenzione :

E' consigliabile eseguire una verifica periodica di quanto segue :

• Il buono stato del cavo di alimentazione.

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

- 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

Preparación :

- Se puede preparar fácilmente masa fluidas, cremas, muselinas y en particular : claras de huevos que se montarán a velocidad baja, y luego se terminarán con velocidad alta para asegurar una densidad y consistencia inmejorables. De la misma manera, se puede preparar sin dificultad : bizcochos, mazapan, merengue, crema de mantequilla,

soufflé, nata montada, crema y salsas, masa de buñuelos, quesos batidos, mayonesa...

Mantenimiento :

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

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

Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico de aparato. Limpieza del pie

con agua clara y si necesario con detergente. Limpieza de la empuñadura con trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.

Se aconseja comprobar periódicamente :

- el buen estado del cable de alimentación.

Attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail :

Attestons que l'appareil Mixer Junior Combi 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 présente 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 / 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 remplacement de toutes pièces défectueuses, 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 / 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, warranty :

Should your unit require service, contact your distributor for the nearest authorized service centre; if you wish your unit to be serviced by the manufacturer ship it to :

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
3227, boul. Pitfield
Ville Saint-Laurent
Québec H4S 1H3
Toll free phone : 1 800 267 7794
Toll free fax : 1 877 668 6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983

USA Service Centre

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

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

Warranty :

Your new Dynamic product is warranted to the original purchaser, for a period of one year, from the date of purchase. Dynamic warrants products to be free from manufacturing defects for a period of one year from the day of original shipment, covering all parts and labor. Damage caused by improper use, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects. Dynamic will repair or replace, at its discretion, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way. Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.

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 Junior Fouet 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 - Servizio assistenza e garanzia
- Declaración de conformidad - Servicio, postventa y garantía

- ↑ Shéma électrique
- ↑ Electrical diagram
- ↑ Elektroplan
- ↑ Schema elettrico
- ↑ Esquema eléctrico

Dynamic Küchengeräte

Groupe NADIA 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 Überanspruchung 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 Junior Combi 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 elettrico e il non rispetto delle condi-

zioni 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.

Servizio Assistenza Dynamic
Via Sommacampagna, 20/L
37137 VERONA (ITALIA)
Tel. 0039 - 045 - 8647035
Fax. 0039 - 045 - 8626141
www.melcom.it

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

Atestado de conformidad a las normas de higiene y de seguridad del trabajo :

Certificamos que el aparato Junior Combi 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 1 - 1
08830 Sant Boi de Llobregat
Tel. : +34 93 662 81 61
Fax : +34 93 662 75 21
e-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 repuestos y la mano de obra. La garantía incluye el cambio de cualquier repuesto defectuoso pero no cubre : las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente, o no-respeto 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 - Enviado con el aparato en caso de reparación en garantía.

Instrucciones para la reparación de su aparato :

En caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte a su vendedor para que pueda aconsejarlo. De hecho, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino mándenos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección de arriba. 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. This universal type of motor is fitted with a suppressor. 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 dis-

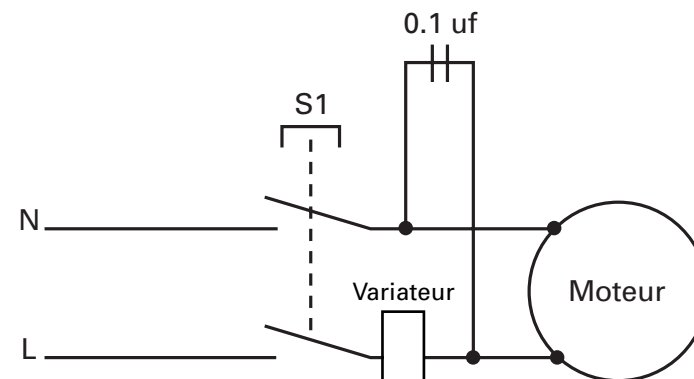
giuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp. Prevedere una presa di corrente 10/16 Amp. monofase normalizzata. Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

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 esta equipado con un sistema anti-interferencia. Las instalaciones tienen que ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.

Prever enchufe 10/16 A monofásico normalo. 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 **Junior Fouet**
 → Parts list and detailed view **Junior Fouet**
 → Explosionszeichnung – Stückliste **Junior Rührer - Ersatzteilliste**
 → Descrizione pezzi di ricambio **Junior Fouet**
 → Esquema – Nomenclatura **Junior Fouet**

Moteur 230 V + Pignon - Motor 230 V + Gear - Motor 230 V + Zahnrad - Motor 230 V + piñon - Motore con pignone 230 V	0535.2
Moteur 115 V + Pignon - Motor 115 V + Gear - Motor 115 V + Zahnrad - Motor 115 V + piñon - Motore con pignone 115 V	0535.3
Goupille 3x14 - Pin 3x14 - Stift 3 x 14 - Pasador 3 X 14 - Spina elastica 3 x 14	0745
Interrupteur - Non locking switch - Schalter - Interruptor - Interruttore	0908
Sortie de câble 230 V - Strain relief 230 V - Zugentlastung 230 V - Pasador cable 230 V - Gommino passacavo 230 V	0950
Sortie de câble 115 V - Strain relief 115 V - Zugentlastung 115 V - Pasador cable 115 V - Gommino passacavo 115 V	0950.1
Bande décor DYNAMIC - Dynamic label - Aufkleber Dynamic - Cinta adesiva Dynamic - Striscia decorata Dynamic	1027
Variateur 230 V - Speed variator 230 V - Drehzahlregulierung 230 V - Variador 230 V - Variatore di velocità 230 V	1213
Variateur 115 V - Speed variator 115 V - Drehzahlregulierung 115 V - Variador 115 V - Variatore di velocità 115 V	1214
Carter supérieur - Upper motor casing - Oberteil Gehäuse - Carter superior - Carter superiore	4002
Tirants (4) - Braces (4) - Zugstangen (4) - Tirantes (los 4) - Tiranti (set 4 pezzi)	4005
Bague de roulement - Ball bearing - Lager - Anillo de rodamiento - Anello di scorrimento	4006
Condensateur - Filtering capacitor - Kondensator - Condensador - Condensatore	4012
Molette variateur - Speed variator knob - Getriebewelle - Moleta del variador - Pomello variatore	4014
Platine équipée de bagues + vis - Plate w/ seals and screws - Scheibe mit Dichtungen und Schrauben - Pletina equipada de anillos + tornillo - Piastrina completa di bronzine e viti	4021
Vis d'embase - Holder assembly screws - Schrauben für Gehäuse - Tornillos de base inferior - Viti della base	4022
Demi poignée inférieure + étiquette Junior fouet 230 V - Half lower handle w/ Junior Whisk label 230 V - Untere Griff halte 230 V - Media carcasa inferior + etiqueta Batidor Junior 230 V - Mezza maniglia inferiore con etichetta per Junior Frusta 230 V	4040
Demi poignée inférieure + étiquette Junior Fouet 115 V - Half lower handle w/ Junior Whisk label 115 V - Untere Griff halte 115 V - Media carcasa inferior + etiqueta Batidor Junior 115 V - Mezza maniglia inferiore con etichetta per Junior Frusta 115 V	4040.1
Carter inférieur aluminium - Lower aluminium motor housing - Untere Gehäuse - Carter inferior aluminio - Carter inferiore in alluminio	4041
Poignée complète Junior Fouet 230 V - Complete handle Junior Whisk 230 V - Griff komplett 230 V - Empuñadura equipada Batidor Junior 230 V - Impugnatura Junior Frusta completa 230 V	4042
Poignée complète Junior Fouet 115 V - Complete handle Junior Whisk 115 V - Griff komplett 115 V - Empuñadura equipada Batidor Junior 115 V - Impugnatura Junior Frusta completa 115 V	4042.1
Vis de tirant (4) - Brace screws (4) - Schrauben für Zugstangen (4) - Tornillos de los tirantes (4) - Viti dei tiranti (4)	7903
Cordon industriel 230 V - Power cord 230 V - Netzkabel 230 V - Cable de alim. doble hilo 230 V - Cavo di alimentazione 230 V	9011
Cordon industriel 115 V - Power cord 115 V - Anschlusskabel (115 V) - Cable de alim. doble hilo 115 V - Cavo di alimentazione 115 V	9040
Cordon Australien - Power cord (Australia) - Anschlusskabel (Australia) - Cable de alim. (Australia) - Cavo di alimentazione (Australian)	9066
Cordon Anglais - Power cord (England) - Anschlusskabel (England) - Cable de alimentación (UK) - Cavo di alimentazione (UK)	9067
Pignon intermédiaire + axe - Middle gear & axle - Zahnrad + Achse - Piñon intermediario + eje 2 - Pignone intermedio con alberino	9420
Axes de sortie équipés de 2 pignons + goupilles - Equipped output axle w/ 2 gears+pins - Wellen mit Zahnrädern - Ejes de salida con 2 piñones + 2 pasadores - Coppia pignoli laterali con alberino	9421
Embase équipée de bagues et joints - Holder assembly w/ seals & washer - Gehäuseteil mit Ringen und Dichtungen - Base inferior equipada de anillos y juntas - Base completa di bronzine e paraolio	9422
Outil fouet (la paire) - Whisk tool (2) - Rührbesen (Paar) - Varillas (el par) - Frustini di ricambio (2)	9424
Vis de poignée (3) - Handle screws (3) - Schrauben für Griff (3) - Tornillos de empuñadura (los 3) - Viti deinmpugnatura (3)	9502
Protection interrupteur - Switch protector - Schalterabdeckung - Protección del interruptor Oberer - Coppia protezione gomma interruttori	9813
Demi poignée supérieure - Half upper half handle - Halbgriff Junior Plus / Junior Combi - Media carcasa superior Junior Plus y Junior Combi - Mezza maniglia superiore con fori	9832
Etiquette identification 115 V - Label w/ serial number 115 V - Etikett 115 V - Etiqueta 115 V - Etichetta con matricola Junior Frusta 115 V	109910
Etiquette identification 230 V - Label w/ serial number 230 V - Etikett 230 V - Etiqueta 230 V - Etichetta con matricola Junior Frusta 230 V	109911
Pignon d'entrée + Goupille - Gear + Pin - Zahnrad + Stift - Piñon + Pasador - Pignoncino d'entrata con spina elastica	089972

