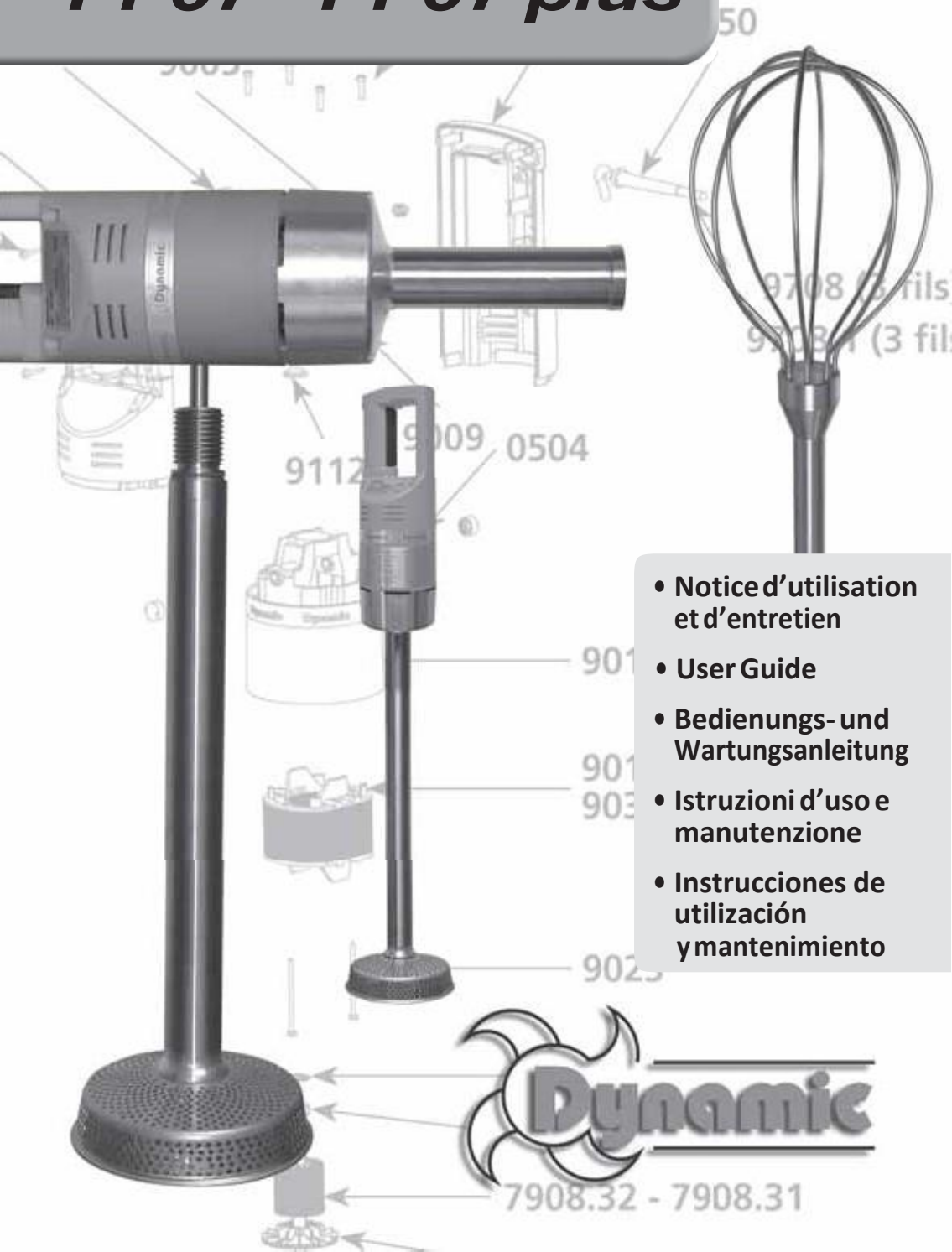


PP97 - PP97 plus

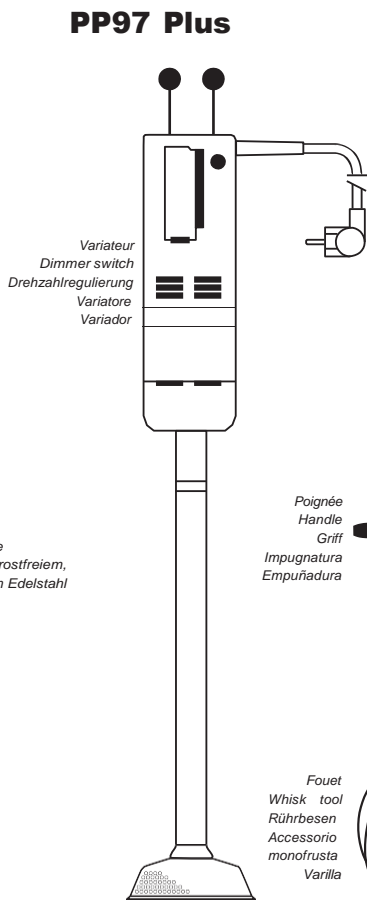
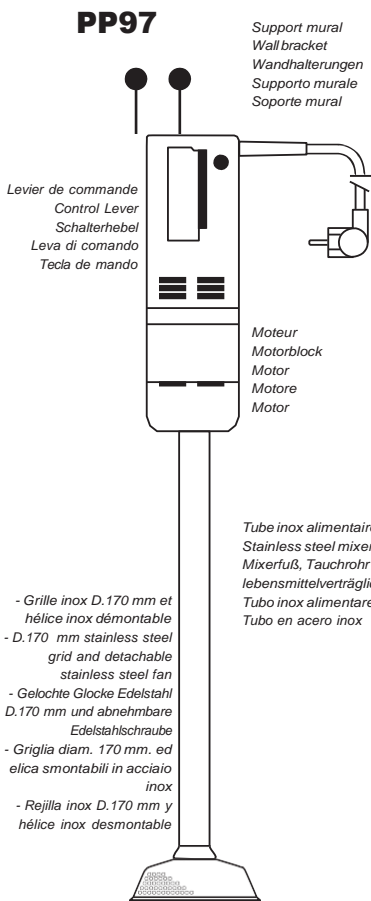


- Notice d'utilisation et d'entretien
- User Guide
- Bedienungs- und Wartungsanleitung
- Istruzioni d'uso e manutenzione
- Instrucciones de utilización y mantenimiento

Dynamic

7908.32 - 7908.31

- ↓ Notice d'utilisation et d'entretien **Presse-purée PP97 - PP97 Plus**
- ↓ User Guide for **Foodmill / ricer PP97 - PP97 Plus**
- ↓ Bedienungs- und Wartungsanleitung **Pürrierstab PP97 - PP97 Plus**
- ↓ Istruzioni d'uso e manutenzione del **Pressapuré PP97 - PP97 Plus**
- ↓ Instrucciones de utilización y mantenimiento **Pasapuré PP97 - PP97 Plus**

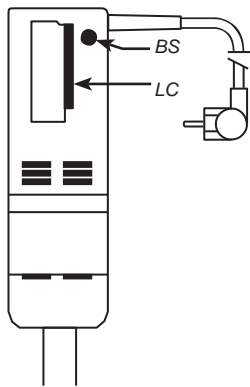


Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 460 W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones :
PP97 500 trs / mn - 500 RPM - 500 giri/minuto **PP97 Plus** 100 à 500 trs / mn - 100 to 500 RPM - da 100 a 500 giri/minuto
- Longueur du tube / Tube length / Rohrlänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo :
PP97 520 mm - **PP97 Plus** 570 mm
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total :
PP97 870 mm - **PP97 Plus** 920 mm
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : **PP97** 5 Kg - **PP97 Plus** 6 Kg
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruido : 65 dB

**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.



- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie das Messer in die Masse eingetaucht haben.
- 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.

- Avviare l'apparecchio solamente quando l'accessorio

pressapurè è in immersione.

- Spegnere prima di togliere l'apparecchio dal prodotto.
- Scollegare la spina prima di effettuare la pulizia dell'apparecchio.
- Attenzione a non far entrare acqua o prodotto nel vano motore durante la pulizia o la lavorazione.
- Per i modelli smontabili, scollegare la spina dalla corrente prima di cambiare l'accessorio.

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

- 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.

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

- Avec son couteau et son fouet, il réalise la plupart des préparations.
- **Attention :** ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient. Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.
- Tenir le presse-purée PP97 - PP97 Plus par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur le levier de commande (sans appuyer).
- Appuyer maintenant sur LC l'appareil est en marche.
- Pour arrêter l'appareil, relâcher 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 tout autre utilisation, nous consulter.

- Only switch on the machine when the mixer blades are immersed.
- 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 PP97 - PP97 Plus foodmill / ricer without being immersed 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 8 litres (2 gallons).
- For maximum efficiency we suggest to hold the foodmill / ricer in an oblique position without placing the blade protector on the bottom of the cooking-pot.
- Connect the plug of the PP97 - PP97 Plus.
- To stop the PP97 - PP97 Plus 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 must only be used for food. For any other



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

use, please contact factory.

- Das Modell PP97 - PP97 Plus wurde zur Verarbeitung von kleinen Mengen konstruiert.

Achtung : Den **Dynamic Pürierstab PP97 - PP97 Plus niemals freilaufend betätigen. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.**

- Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, das Gerät gerade 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 Pürierstab mit einer Hand und drücken Sie den Schalter BS.
- Drücken Sie nun mit der anderen Hand den Schalter LC und das Gerät läuft.
- Wenn Sie den Schalter LC loslassen, schaltet das Gerät ab.

- Con il suo coltello ad elica e le sue fruste, si possono realizzare la maggior parte delle preparazioni.

- **Attenzione:** Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic PP97 - PP97 PLUS a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquidi. Dopo l'uso disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.
- Inserire la spina dell'apparecchio PP97 - PP97 Plus. Per ottenere la massima efficacia dal Vostro apparecchio, tener-

lo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come illustrato sul disegno a pagina 3 (a circa 2/3 del tubo di immersione).

- Tenere il pressapurè PP/97 - PP/97 PLUS per l'impugnatura con una mano, e mettere un dito sul pulsante di comando BS.
- Premere ora la leva di comando LC, l'apparecchio è ora in funzione.
- Per fermare l'apparecchio, rilasciare la leva di comando LC.
- 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.

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 PP97 - PP97 Plus con una mano, por la empuñadura, poniendo un dedo sobre la tecla de mando G (sin pulsarla).
- Pulsar ahora 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 directement dans la marmite, évitant ainsi les transvasements, une purée onctueuse en partant de pommes de terre entières.
- Aussi facilement que la purée de pommes de terre, vous obtiendrez toute les purées et crèmes de légumes : carottes, coulis de tomates, blettes, salades cuites, pois cassés, navets, choux-fleurs.
- Pommes, pêches, poires, la préparation de compotes et marmelades de fruits est largement répandue en milieu hospitalier (pour la pomme, il n'est pas nécessaire d'éplucher et d'évider le fruit) mais également crèmes de groseille, fraise, banane, framboise, marron ainsi que les sorbets et desserts.

Option fouet pour le PP97 Plus :

- Il sera un excellent matériel d'homogénéisation pour les aliments déshydratés : glaces, farines, potages, sauces, féculés, purée, mousseline, lait en poudre... seront délayés très rapidement sans aucun risque de grumeaux. Pendant le service, il brassera vos préparations sans les réduire et évitera toute décantation.

Entretien :

- **NE JAMAIS** nettoyer l'appareil au jet d'eau.
- **NE JAMAIS** immerger le bloc moteur dans un liquide. Faire fonctionner l'appareil, tube inox avec sa grille, dans de l'eau claire pendant 3 secondes pour nettoyer l'in-

térieure de la grille. **Débrancher impérativement la prise du Presse-purée PP97-PP97 Plus.**

- 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.

Preparation :

- It allows you to mix a creamy purée with entire potatoes directly in pots, avoiding decanting.
- Used for many purées and vegetable creams: carrots, tomato sauce, bette, salad dressings, split peas, navet, cauliflowers.
- Apples, peaches, pears, compote preparations and fruit marmelades is often used in hospitals (for the apple, it is not necessary to peel) but also redcurrant, strawberry, banana, raspberry, chestnut creams as well as sorbets and puddings.

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 :

- **Pürierstab:** Mit dem Pürierstab können Sie einfach und schnell feine Pürees aus Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Rüben, Tomaten u.v.m. herstellen. Konfituren, Kompott und Fruchtromes sind ebenfalls schnell erledigt.

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 10 Sekunden ein, um das Innere der Glocke zu reinigen. **Ziehen Sie nun den Netzstecker Ihres Mixer PP97 - PP97 Plus!**
- Lösen Sie nun die Schraube (8423) unten am Gerät. Entfernen Sie die Dichtungen, Rührteil und Glocke von der Welle und reinigen Sie die Teile gründlich. Achten Sie bei der Montage

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

der Teile auf die Reihenfolge. Diese finden Sie in der Explosionszeichnung.

Wartung :

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

- Kabel
- Dichtung am Mixarm
- Messer

Preparazioni :

- Permette di realizzare direttamente dentro la pentola, evitando così i travasi, un ottimo puré partendo da patate cotte intere.
- Così facilmente come il puré di patate, potete ottenere tutte le puree e creme di verdure: carote, concentrati di pomodori, bietole, insalate cotte, rape, zuppe di piselli, cavolfiori.
- Mele, pesche, pere, la preparazione delle composte e marmellate di frutta sono largamente eseguite nei centri ospedalieri (per le mele non è necessario pelare né dividere la frutta), ma anche: creme di ribes, fragole, banane, lamponi, marroni, come pure sorbetti e dessert.
- Sarà un apparecchio eccezionale per omogeneizzare gli alimenti disidratati: glasse, farine, minestre, salse, fecole, puree, spumoni, latte in polvere che saranno stemperati molto rapidamente senza rischio alcuno di grumi. Durante l'uso mescolerà le vostre preparazioni senza diminuirne la spumosità ed eviterà la decantazione.

Pulizia :

- **NON PULIRE MAI** l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.
- **NON IMMERGERE MAI** il blocco motore nel liquido. Fare funzionare l'apparecchio con la griglia dentro l'acqua pulita per circa 3 secondi per pulire l'interno della griglia.
- **DISINSERIRE TASSATIVAMENTE** la spina dell'apparecchio PP/97.
- Pulire il piede e i suoi accessori nell'acqua pulita, se necessario con un prodotto per stoviglie.
- Pulire l'impugnatura con una spugna o straccio leggermente umidi.
- Utilizzare il supporto murale per appendere l'apparecchio una volta finito il lavoro.

Manutenzione :

E' consigliabile verificare periodicamente

- 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 regimen : puré de verduras finamente pulverizada, papillas, puré de zanahorias, 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.

Déclaration de conformité - Service après-vente et garanties
Certificate of conformity - Customer Service and warranty
Konformitätsbescheinigung CE - Kundendienst und Garantie
Dichiarazione di conformita' - Servizio assistenza e garanzia
Declaración de conformidad - Servicio, postventa y garantía

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

Attestons que l'appareil presse-
purée PP97 - PP97 Plus est
conforme aux exigences essen-
tielles 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. +33 2 51 63 02 72

Fax : +33 2 51 63 02 73

e-mail :

contact@dynamicmixers.com

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'œuvre.

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 res-
pect 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 ser-
vice, verify with your distributor
for the nearest authorized ser-
vice centre if you wish your unit
to be serviced at the factory,
ship it to :

**Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.**

3227 Boul. pitfield
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

info@dynamicmixers.com

USA Service Centre

Dynamic International Ltd.
4834 Mendenhall Road -
Memphis, TN 38141

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
products during the warranty
period will void this warranty.

The portion below must be sent
to the Service Centre within 10
days from the purchase date.

**Konformitätsbescheinigung
CE :**

Hiermit bescheinigen wir das
der Mixer von Dynamic folgen-
den Richtlinien für Hygiene und
Sicherheit entspricht : EN 12853

Kundendienst und Garantie :

Im Falle einer Funktionsstörung
des PP97 - PP97 Plus mixer
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.

Presse-purée PP97 - PP97 Plus

Raccordement électrique :

Cet appareil est alimenté en courant alternatif monophasé et nécessite une prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.

L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10A.

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 indi-

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

Elektrischer Anschluß :

Das Gerät 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 es antiparasitario.

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

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 - Schema elettrico - Esquema eléctrico

PP97

0.1 uf

S1

N

L

T

Filtre/C-E-M

Moteur

PP97 Plus

0.1 uf

S1

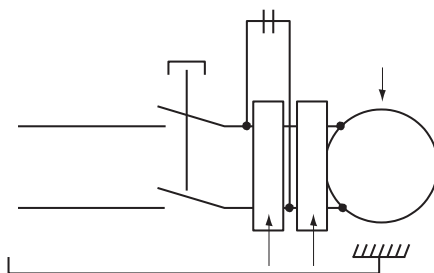
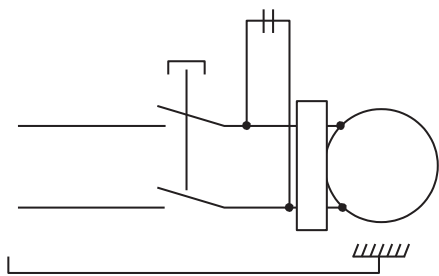
Motor
 Motor
 Motor
 e
 Motor

Variateur

Filtre/C-E-M

Moteur

Dimmer
 r
 switch
 Filte
 Drehzahlregulierung
 Filte
 Variator
 r
 e
 Filtr
 Variador
 o
 Filtr





Eclaté – Nomenclature **Presse-purée PP97**

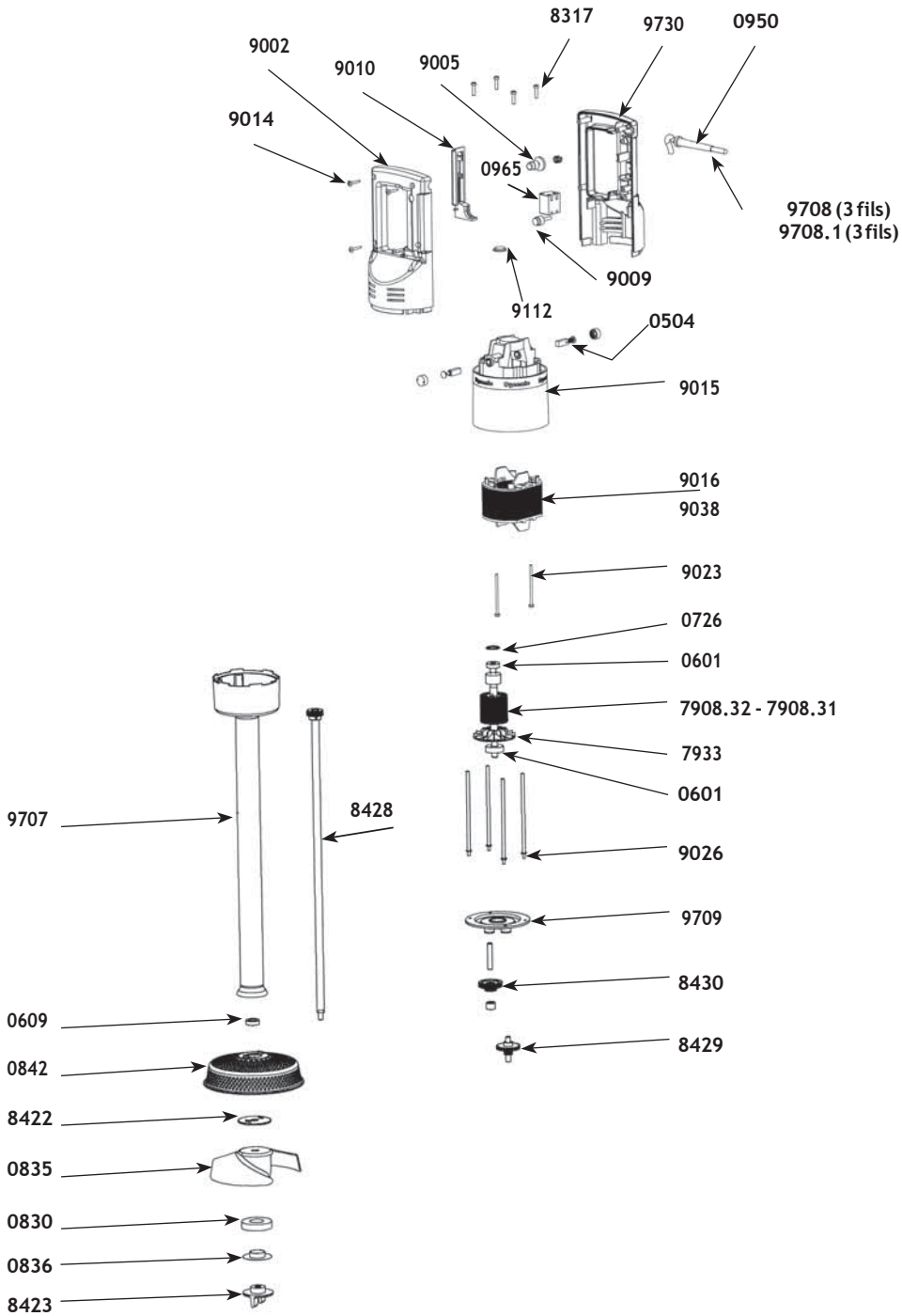
Schematic and parts list **Foodmill / ricer PP97**

Explosionszeichnung – Stückliste **Pürierstab PP97**

Descrizione pezzi di ricambio **Pressapuré PP97**

Esquema – Nomenclatura **Pasapuré PP97**

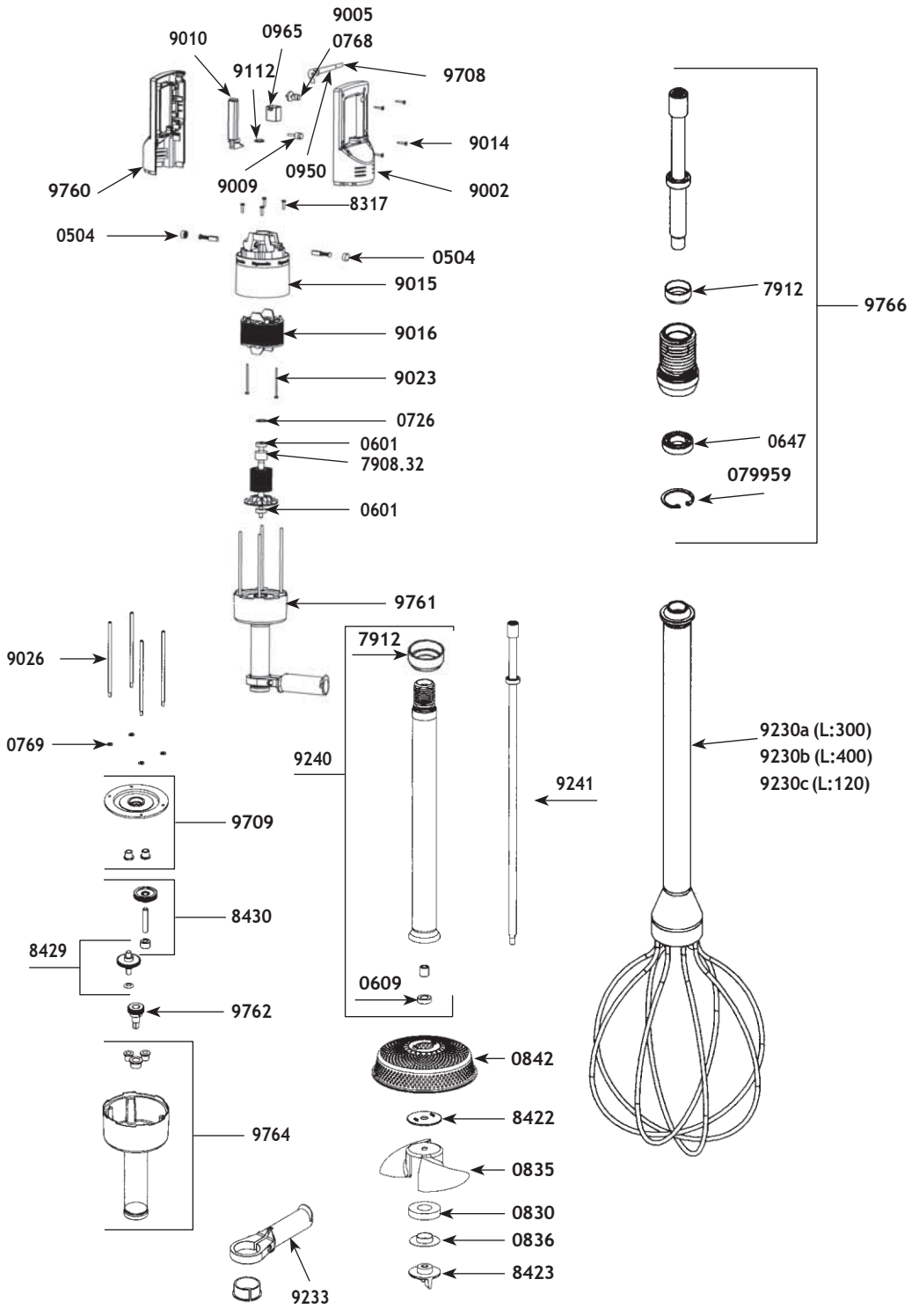
Charbons (la paire) ● Carbon brushes (2) ● Kohlen mit Abdeckung (paar) ● Carbones con tapones (2) ● Carboncino con tappo (coppia)	0504
Roulement ● Ball bearing ● Kugellager ● Rodamiento ● Cuscinetto a sfera	0601
Bague d'étanchéité nitrile ● Waterproof seal ● Dichtungsring ● Retén de grasa ● Anello di tenuta (paraolio)	0609
Rondelle élastique ● Squeezing washer ● Unterlegscheibe ● Arandela elástica ● Rondella elastica	0726
Goupille 3 X 14 ● Pin 3 x 14 ● Schrauben 3 X 14 ● Pasador 3 X 14 ● Spina elastica (coppiglia) 3x14	0745
Ressort de sécurité ● Safety button return spring ● Sicherheitsfeder ● Muelle de seguridad ● Molla di sicurezza	0768
Rondelle M4 ● M4 washer ● Scheibe M4 ● Pasador M4	0769
Rondelle essort ● Rubber washing ● Gummiring ● Arandela muelle ● Rondella elastica (del piede)	0830
Hélice ● Fan ● Schraube ● Hélice ● Elica ● Rondella antifrizione	0835
Rondelle de friction epaulee ● Washer friction ● Kunststoff für Gumming ● Rondella elastica (del piede)	0836
Grille en cloche ● Ricer grid ● Gitter in glockenform ● Rejilla en forma de campana ● Griglia campana forata suduelati	0842
Support mural ● Wall bracket ● Wandhalterung ● Soporte de pared ● Supporto murale	0881
Passer-fil ● Strain relief 230V ● Zugentlastung (230V) ● Pasahilos (230V) ● Gommino passacavo 230V	0950
Passer-fil pour cordon 115V ● Strain relief 115V ● Zugentlastung (115V) ● Pasahilos (115V) ● Gommino passacavo 115V	0950.1
Interrupteur Europe ● Switch Europe ● Schalter Europa ● Interruptor Europa ● Interruttore 3x1V	0964
Interrupteur U.L. Switch 115V ● Schalter ● Interruptor (115V) ● Interruttore 115V	0965
Condensateur antiparasite 115V ● Capacitor ● Kondensator ● Condensador antiparasitario ● Condensatore antidisturbo	0972
Condensateur antiparasite + filtre 230V ● Capacitor + filter ● Kondensator + Filter ● Condensador antiparasitario + filtro ● Condensatore antidisturbo	0972.1
Bande décor Dynamic ● Dynamic label ● Aufkleber Dynamic ● Cinta decor "Dynamic" ● Striscia decorata Dynamic	1027
Étiquette d'identification 230V ● ID label 230V ● Typenschild PP97 ● Etiqueta de identificación (230V) ● Etichetta d'identificazione 230V.	1056
Étiquette d'identification 115V ● ID label 115V ● Typenschild PP97 115V ● Etiqueta de identificación (115V) ● Etichetta d'identificazione 115V.	1057
Induit 115V ● Rotor 115V ● Anker 115V ● Inducido (115V) ● Indotto motore 115V	7908.31
Induit 230V ● Rotor 230V ● Anker ● Inducido (230V) ● Indotto motore 230V	7908.32
Bague de roulement ● Ball bearing ● Ring ● Arandela de rodamiento ● Anello di scorrimento	7912
Turbine ● Fan ● Lüfterrad ● Turbina ● Turbina	7933
Vis de tirant (les 4) ● Brace screws (4) ● Stößdämpferschrauben (4) ● Tornillos de tirantes (los 4) ● Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	8317
Rondelle antifriction ● Antifriction washer ● Rondelle ● Arandela antifriction ● Rondella antifrizione	8422
Ecrou de pied ● Lower bolt ● Schraube ● Tuerca del pie ● Dado del piede	8423
Arbre de sortie avec pignon ● Output shaft w/ gear ● Welle mit Lager und Zahnrad ● Arbol de salida + piñones ● Albero d'uscita con pignone	8428
Pignon arbré avec rondelle belleveille (à partir du N° 050025) ● Double gear w/ th washer (from N° 050025) ● Zahnrad mit Rondelle ● Piñon de árbol con arandela belleveille ● Pignone alberato con rondella	8429
Pignon intermédiaire + axe ● Middle gear & axle ● Zahnrad mit Achse ● Piñon intermedio + eje ● Pignone intermedio con alberino	8430
Demi-poignée supérieure ● Upper half handle ● Griffhälfte außen ● Media empuñadura superior ● Mezza maniglia superiore (con pulsanti)	9002
Bouton de sécurité ● Safety button ● Sicherheitsknopf ● Tapón de seguridad ● Pulsante di sicurezza	9005
Bouchon ● Plug ● Arretierknopf ● Tapón ● Tappo	9009
Lever de commande ● Control lever ● Bedienungshebel ● Maneta de mando ● Leva di comando	9010
Vis de poignée (les 4) ● Handle screws (4) ● Griffschrauben (4) ● Tornillos de empuñadura (los 4) ● Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)	9014
Carter supérieur (équipé de porte-charbons) ● Motor housing w/ carbon brush holders ● Oberer Karter ● Carter superior (con portacarbones) ● Carter superiore con portacarboncini	9015
Masse 230V (carter porte-charbons) ● Stator 230V w/ carter carbon brush holders ● Feldwicklung 230V ● Masa 230V (carter con portacarbones) ● Massa motore con carter porta carboncini	9016
Vis de fixation masse (les 2) ● Stator screws (2) ● Schrauben (2 Stück) ● Tornillos de fijación masa (los 2) ● Viti di fissaggio massa (coppia)	9023
Tirants (les 4) ● Braces (4) ● Schraubbolzen (4 Stück) ● Tirantes (los 4) ● Tiranti (set 4 pezzi)	9026
Masse 115V (carter porte-charbons) ● Stator 115V w/ carbon brush holders ● Feldwicklung 115V ● Masa 115V (carter con portacarbones) ● Massa motore con carter porta carboncini 115V	9038
Cordon d'alimentation 2 fils 115V (à partir du N° 050025) ● Power cord 115V w/ carbon brush holders (from N° 050025) ● Netzkabel 115V ● Cable de alimentación doble hilo 115V ● Cavo di alimentazione a 2 fili 115V	9040
Fil électrique pour porte-charbons 230V ● Carbon brush wires 230V ● Kabel für Kohlenführung (2 Stück) ● Cable eléctrico para portacarbones 230V (los 2) ● Filo elettrico per carter porta carboncini 230V	9043
Cordon australien (à partir du N° 050025) ● Power cord (Australian) (from N° 050025) ● Netzkabel (Australien) ● Cable (Australia) ● Cavo elettrico australiano	9066
Cordon anglais (à partir du N° 050025) ● Power cord (English) (from N° 050025) ● Netzkabel (Englisch) ● Cable (UK) ● Cavo elettrico UK	9067
Bouchon variateur ● Speed control plug ● Verschlußscheibe ● Tapón variador ● Tappo	9112
Fil électrique pour porte-charbons 115V ● Carbon brush wires 115V ● Kabel für Kohlenführung (2 Stück) ● Cable eléctrico para portacarbones 115V (los 2) ● Filo elettrico per porta carboncini 115V (coppia)	9143
Poignée complète 230V (boutons, cordon, interrupteur, passer-fil, condensateur + filtre) ● Complete handle 230V ● Griff komplett 230V (Knopf, Kabel, Schalter, Kondensator, Filter) ● Empuñadura completa 230V (botones, cable, interruptor, condensador, filtro, variador) ● Impugnatura completa 230V	9700
Poignée complète 115V (boutons, cordon, interrupteur, passer-fil, condensateur + filtre) ● Complete handle 115V ● Griff komplett 115V (Knopf, Kabel, Schalter, Kondensator, Filter) ● Empuñadura completa 115V (botones, cable, interruptor, condensador, filtro, variador) ● Impugnatura completa 115V	9700.1
Pied complet (carter, tube, palier) ● Complete foot assembly ● Fuß komplett ● Pie (con carter, tubo, palier sin árbol ni cuchilla ● Piede completo (carter, tubo e supporto)	9707
Cordon d'alimentation 230V (à partir du N° 050025), 3 fils ● Power cord + Label 230V (from N° 050025) 3 wires ● Netzkabel 230V (ab N° 050025) ● Cable de alimentación doble hilo 230V (desde N° 050025), 3 hilos ● Cavo di alimentazione a 3 fili 230V	9708
Cordon d'alimentation 115V (à partir du N° 050025), 3 fils ● Power cord + Label 115V (from N° 050025) 3 wires ● Netzkabel 115V (ab N° 050025) ● Cable de alimentación doble hilo 115V (desde N° 050025), 3 hilos ● Cavo di alimentazione a 3 fili 115V	9708.1
Platine avec 2 bagues ● Plate w/ 2 seals ● Getriebedeckel ● Platina con 2 arandelas ● Piastrina con 2 bronzine	9709
Demi-poignée inférieure 230V (avec étiquette) ● Lower half handle (label side) 230V ● Unterer Halbgriff 230V (mit Etikett) ● Media empuñadura inferior 230V (con etiqueta) ● Mezza maniglia inferiore con etichetta 230V	9730
Demi-poignée inférieure 115V (avec étiquette) ● Lower Half handle (label side) 115V ● Unterer Halbgriff 115V (mit Etikett) ● Media empuñadura inferior 115V (con etiqueta) ● Mezza maniglia inferiore con etichetta 115V	9740





Eclaté – Nomenclature **Presse-purée PP97 Plus**
 Schematic and parts list **Foodmill / ricer PP97 Plus**
 Explosionszeichnung – Stückliste **Pürierstab PP97 Plus**
 Descrizione pezzi di ricambio **Pressapuré PP97 Plus**
 Esquema – Nomenclatura **Pasapuré PP97 Plus**

Charbons (la paire) ● Carbon brushes (2) ● Kohlen mit Abdeckung (paar) ● Carbones con tapones (2) ● Carboncino con tappo (coppia)	0504
Roulement ● Ball bearing ● Kugellager ● Rodamiento ● Cuscinetto a sfera	0601
Bague d'étanchéité nitrile ● Waterproof seal ● Dichtungsring ● Retén de grasa ● Anello di tenuta (paraolio)	0609
Roulement D15 ● D15 Bearing ● Kugellager D 15 ● Rodamiento D15 ● Cuscinetto D15	0647
Rondelle élastique ● Squeezing washer ● Unterlegscheibe ● Arandela elástica ● Rondella elastica	0726
Rondelle M4 ● M4 washer ● Scheibe M4 ● Pasador M4 ● Rondella M4	0769
Anneau élastique ● Rubber ring ● Dichtring ● Anillo elástica ● Rondella elastica	079959
Rondelle ressort ● Rubber washing ● Gummiring ● Arandela muelle ● Rondella elastica (del piede)	0830
Hélice ● Fan ● Schraube ● Hélice ● Elica	0835
Rondelle de friction epaulee ● Washer friction ● Kunststoff für Gummiring ● Arandela de fricción ● Rondella antifrizione	0836
Grille en cloche ● Ricer grid ● Gitter in glockenform ● Rejilla en forma de campana ● Griglia campana forata su due lati	0842
Support mural ● Wall bracket ● Wandhalterung ● Soporte de pared ● Supporto murale ● Supporto murale	0881
Passé-fil ● Strain relief 230V ● Zugentlastung (230V) ● Pasahilos ● Gommino passacavo 230 V	0950
Passé-fil pour cordon 115 V ● Strain relief 115 V ● Zugentlastung (115V) ● Pasahilos (115V) ● Gommino passacavo 115 V	0950.1
Interrupteur Europe ● Switch Europe ● Schalter Europa ● Interruptor Europa ● Interruttore 230 V ● Interruttore 230 V	0964
Interrupteur U.L. ● Switch 115 V ● Schalter ● Interruptor (115 V) ● Interruttore 115 V	0965
Condensateur antiparasite 115V ● Capacitor ● Kondensator ● Condensador antiparasitario ● Condensatore antidisturbo	0972
Condensateur antiparasite + filtre 230 V ● Capacitor + filter ● Kondensator + Filter ● Condensador antiparasitario + filtro ● Condensatore antidisturbo + filtro	0972.1
Bande décor Dynamic ● Dynamic label ● Aufkleber Dynamic ● Cinta decor "Dynamic" ● Striscia decorata Dynamic	1027
Induit 115 V ● Rotor 115V ● Anker 115V ● Inducido (115V) ● Indotto motore 115 V	7908.31
Induit 230V ● Rotor 230V ● Anker ● Inducido (230V) ● Indotto motore 230V	7908.32
Bague de roulement ● Ball bearing ● Ring ● Arandela de rodamiento ● Anello di scorrimento	7912
Turbine ● Fan ● Lüfterrad ● Turbina ● Turbina	7933
Vis de tirant (les 4) ● Brace screws (4) ● Stoßdämpferschrauben (4) ● Tornillos de tirantes (los 4) ● Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	8317
Rondelle antifriction ● Antifriction washer ● Rondelle ● Arandela antifriction ● Rondella antifrizione	8422
Ecrou de pied ● Lower bolt ● Schraube ● Tuerca del pie ● Dado del piede	8423
Pignon arbré avec rondelle belleveille (a partir du N° 050025) ● Double gear with washer (from N° 050025) ● Zahnrad mit Rondelle ● Piñon de arbol con arandela belleveille ● Pignone alberato con rondella	8429
Pignon intermédiaire + axe ● Middle gear & axle ● Zahnrad mit Achse ● Piñon intermedio + eje ● Pignone intermedio con alberino	8430
Demi-poignée supérieure ● Upper half handle ● Griffhälfte außen ● Media empuñadura superior ● Mezza maniglia superiore (con pulsanti)	9002
Bouton de sécurité ● Safety button ● Sicherheitsknopf ● Tapón de seguridad ● Pulsante di sicurezza	9005
Bouchon ● Plug ● Arretierknopf ● Tapón ● Tappo	9009
Lever de commande ● Control lever ● Bedienungshebel ● Maneta de mando ● Leva di comando	9010
Vis de poignée (les 4) ● Handle screws (4) ● Griffschrauben (4) ● Tornillos de empuñadura (los 4) ● Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)	9014
Carter supérieur (équipé de porte-charbons) ● Motor housing w/ carbon brush holders ● Oberer Karter ● Carter superior (con portacarbonces) ● Carter superiore con portacarboncini	9015
Masse 230V (carter porte-charbons) ● Stator 230V w/ carter carbon brush holders ● Feldwicklung 230V ● Masa 230V (carter con portacarbonces) ● Massa motore con carter porta carboncini	9016
Vis de fixation masse (les 2) ● Stator screws (2) ● Schrauben (2 Stück) ● Tornillos de fijación masa (los 2) ● Viti di fissaggio massa (coppia)	9023
Tirants (les 4) ● Braces (4) ● Schraubbolzen (4 Stück) ● Tirantes (los 4) ● Tiranti (set 4 pezzi)	9026
Masse 115 V (carter porte-charbons) ● Stator 115 V w/ carbon brush holders ● Feldwicklung 115V ● Masa 115V (carter con portacarbonces) ● Massa motore con carter porta carboncini 115 V	9038
Fil électrique pour porte-charbons 230V ● Carbon brush wires 230V ● Kabel für Kohlenführung (2Stück) ● Cable eléctrico para portacarbonces 230V (los 2) ● Filo elettrico per carter porta carboncini 230V	9043
Bouchon variateur ● Speed control plug ● Verschlusscheibe ● Tapón variador ● Tappo	9112
Fil électrique pour porte-charbons 115V ● Carbon brush wires 115V ● Kabel für Kohlenführung (2 Stück) ● Cable eléctrico para portacarbonces 115V (los 2) ● Filo elettrico per porta carboncini 115 V (coppia)	9143
Mono Fouet ● Mono whisk ● Rührbesen ● Batidor ● Frustone	9230 a-b-c
Poignée déportée ● Handle support ● Griff ● Carcasa soporte ● Impugnatura frustone	9233
Ensemble douille mâle, bague de roulement entretouse, palier complet ● Equipped male casing, bearing seal, tube and complete lever assembly ● Reparatursatz komplett mit Lager, Verbinder und Hülse ● Pie pasapurés conjunto: Rodamiento, acoplamiento y arandela ● Insieme tubo frustone, anello, paraolio, bronzina	9240
Arbre de sortie ● Exit shaft ● Welle ● Arbol de sortidao ● Albero	9241
Cordon d'alimentation 230V (a partir du N° 050025), 3 fils ● Power cord + Label 230V (from N° 050025) 3 wires ● Netzkabel 230V (ab N° 050025) ● Cable de alimentación doble hilo 230V (desde N° 050025), 3 hilos ● Cavo di alimentazione a 3 fili 230V	9708
Cordon d'alimentation 115V (a partir du N° 050025), 3 fils ● Power cord + Label 115V (from N° 050025) 3 wires ● Netzkabel 115V (ab N° 050025) ● Cable de alimentación doble hilo 115V (desde N° 050025), 3 hilos ● Cavo di alimentazione a 3 fili 230V	9708.1
Platine avec 2 bagues ● Plate w/ 2 seals ● Getriebedeckel ● Pletina con 2 arandelas ● Piastrina con 2 bronzine	9709
Demi-poignée inférieure 230V (avec étiquette) ● Lower half handle (label side) 230V ● Unterer Halbgriff 230V (mit Etikett) ● Media empuñadura inferior 230V (con etiqueta) ● Mezza maniglia inferiore con etichetta 230 V	9760
Demi-poignée inférieure 115V (avec étiquette) ● Lower Half handle (label side) 115V ● Unterer Halbgriff 115V (mit Etikett) ● Media empuñadura inferior 115 V (con etiqueta) ● Mezza maniglia inferiore con etichetta 115 V	9760.1
Carter inférieur moteur ● Lower motor housing ● Getriebeunterteil ● Media carcasa inferior ● Carter inferiore motore	9761
Arbres sortie avec pignon ● Exit shaft w/ gear ● Zwischenwelle ● Arbol de transmisión ● Alberino d'uscita con pignone	9762
Carter alu, tube et bagues ● Aluminium carter, foot and seals ● Gehäuse Alu mit Hülsen ● Carter aluminium, tubo, anillo autolubrificante ● Carter alluminio con tubo e bronzine	9764
Poignée complète 230 V (boutons, cordon, interrupteur, passe-fil, condensateur + filtre) ● Complete handle 230 V ● Griff komplett 230 V (Knopf, Kabel, Schalter, Kondensator, Filter) ● Empuñadura completa 230V (botones, cable, interruptor, condensador, filtro, variador ● Impugnatura completa 230V	9765
Poignée complète 115 V (boutons, cordon, interrupteur, passe-fil, condensateur + filtre) ● Complete handle 115 V ● Griff komplett 115 V ● Impugnatura completa 115 V (Knopf, Kabel, Schalter, Kondensator, Filter) ● Empuñadura completa 115 V (botones, cable, interruptor, condensador, filtro, variador)	9765.1
Douille mâle équipée (arbre, bague de roulement, anneau élastique) ● Equipped male casing (shaft, bearing seal, ball bearing, rubber ring) ● Reparatursatz komplett mit Welle Lager und Dichtring ● Conjunto: Arbol, Rodamiento y anillo elástica ● Insieme completo attacco frustone	9766



- Gamme Presse-purée
- Ricer/Foodmill Range
- Serie Pürierstab
- Gama Pasapuré
- Serie Pressapuré



Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia



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

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :

> RECYSTEM-PRO au 33 (0) 825 800 600

ou

synegdeee@recystempro.com

> ou Dynamic au 02 51 63 02 72



Décret 2005/829 du 20/07/2005



DYNAMIC FRANCE S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon

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

TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73

Web site : www.dynamicmixers.com • e-mail : contact@dynamicmixers.com



L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Offrez-vous les originaux !