



- Français ..... 2
- U.S.A. Canada..... 9
- Deutsch ..... 16
- Italiano ..... 23
- Español ..... 30



# DYNACOUPE

REFNU DYNACOUPE 02 du 01/01/02

# Notice d'utilisation et d'entretien du **Dynacoupe de Dynamic**

SYSTEME BREVETE – SYSTEME BREVETE – SYSTEME BREVETE

## ① DESCRIPTION

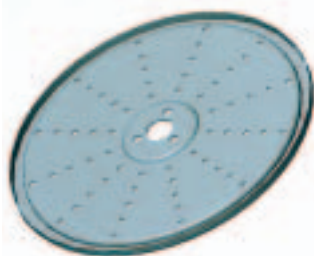
- Dimension : Diamètre 370 mm  
Hauteur 260 mm  
Poids : 2,1 Kg (*avec disque prêt à l'emploi*)
- Encombrement : 355 x 430 x 200 (*plié*)  
400 x 450 x 260 (*déplié*)

*Disque à émincer N°2*



*Avec réf. Dynacoupe 2D*

*Disque à râper N°2*



*Avec réf. Dynacoupe 2D*



## ② LES OUTILS

### Disque à émincer



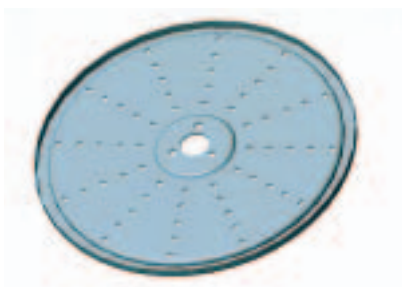
*Référence :*

N°0 : **Code 3600** (en option)  
N°1 : **Code 3601** (en option)  
N°2 : **Code 3602**  
N°3 : **Code 3603** (en option)

*Épaisseur des tranches :*

1,5 mm  
2 mm  
3 mm  
5 mm

### Disque à râper



*Référence :*

N°1 : **Code 3604** (en option)  
N°2 : **Code 3605**  
N°3 : **Code 3606** (en option)

*Pour râper de :*

2 mm  
3 mm  
4 mm

### ③ UTILISATION

- Prendre l'appareil, déplier ses trois pieds. Ils possèdent deux systèmes de fixation pour s'adapter au mieux à votre plan de travail



Le premier système se compose de trois cales pieds (patins d'ancrage) devant être installés à poste fixe à l'aide de 6 vis prévues à cet effet.

Après avoir utilisé la machine, afin de pouvoir la nettoyer ou la ranger, il suffit de dégager les pieds 1 à 1 de chaque patin en les repliant légèrement.



Le deuxième système se compose de trois ventouses permettant une installation plus temporaire. Par contre, le plan de travail devra être exempt de rugosité afin de conserver une bonne efficacité.

Pour retirer l'installation, une légère traction sur les tétons en bordure de chaque ventouse suffira pour les décrocher.

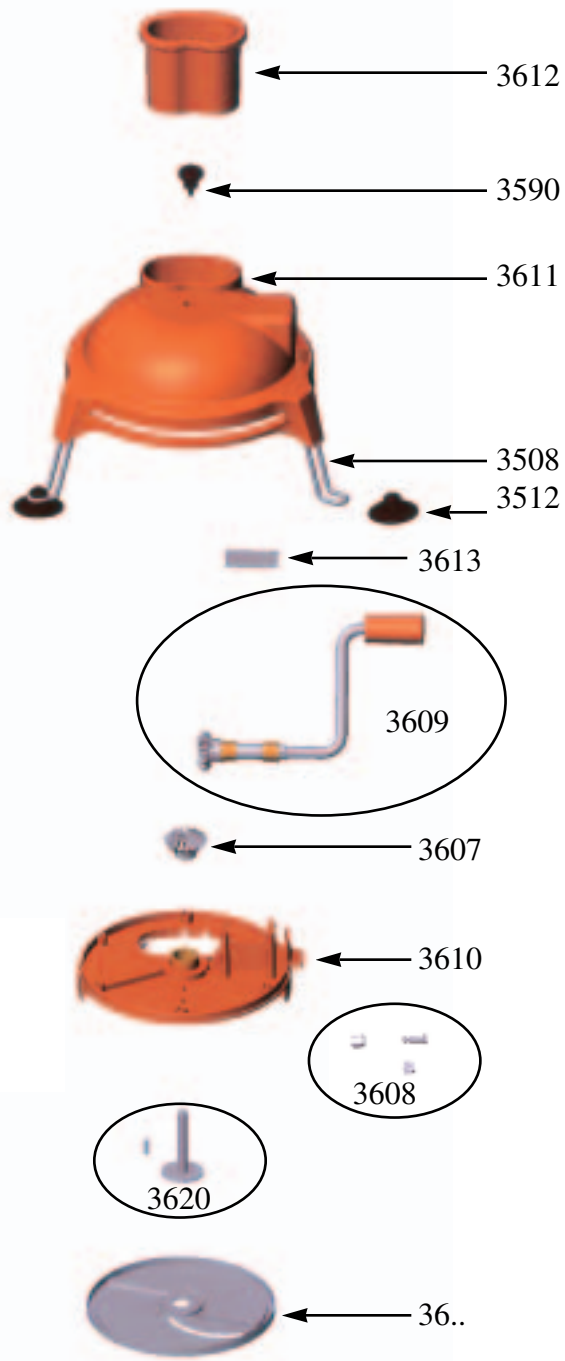
- Procéder ensuite à la mise en place d'un disque. Pour cela, engager le disque dans la fente prévue à cet effet tout en soulevant le bouton noir au dessus de l'appareil (le disque doit toujours être introduit, organe de coupe dirigé vers le haut).

Une fois le disque engagé à fond, effectuer une légère pression sur le bouton noir et tourner la manivelle afin d'enclencher le mécanisme.

- Amener un plat sous l'appareil pour récupérer les aliments coupés. Vous pouvez couper les légumes, les fruits, les fromages, les condiments, etc.

Vous obtiendrez du râpé ou des tranches suivant le disque de coupe utilisé.

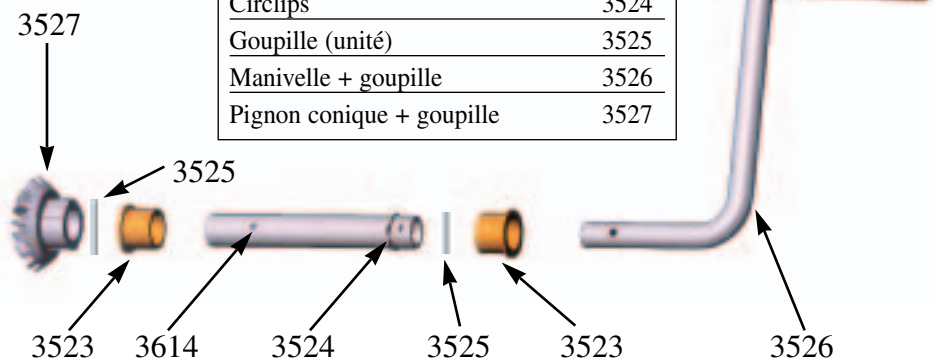
## ④ VUE ECLATEE - NOMENCLATURE



Bouton à visser	3590
Disque à émincer N° 1 (en option)	3601
Disque à émincer N° 2	3602
Disque à émincer N° 3 (en option)	3603
Disque à râper N° 1 (en option)	3604
Disque à râper N° 2	3605
Disque à râper N° 3 (en option)	3606
Engrenage conique lisse	3607
Ensemble axe porte disque	3620
Ensemble galet support de disque	3608
Ensemble manivelle	3609
Partie inférieure + 6 vis + bague	3610
Partie supérieure	3611
Patin d'ancrage (l'unité)	3507
Pied (l'unité)	3508
Pousse légumes	3612
Tôle de blocage + 4 vis	3613
Ventouse (l'unité)	3512

### Ensemble manivelle 3609

Axe creux	3614
Bague autolubrifiante (unité)	3523
Circlips	3524
Goupille (unité)	3525
Manivelle + goupille	3526
Pignon conique + goupille	3527

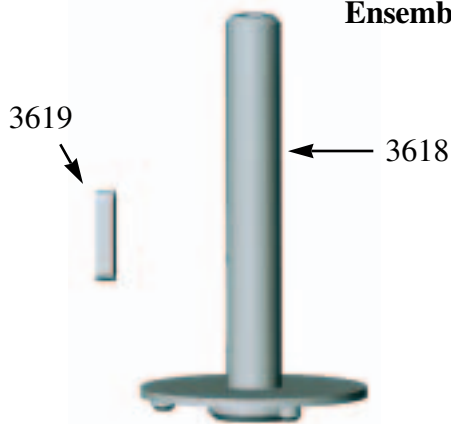


### Ensemble galet support de disque 3608



Axe galet	3615
Chapeau support + 2 vis	3616
Galet	3617

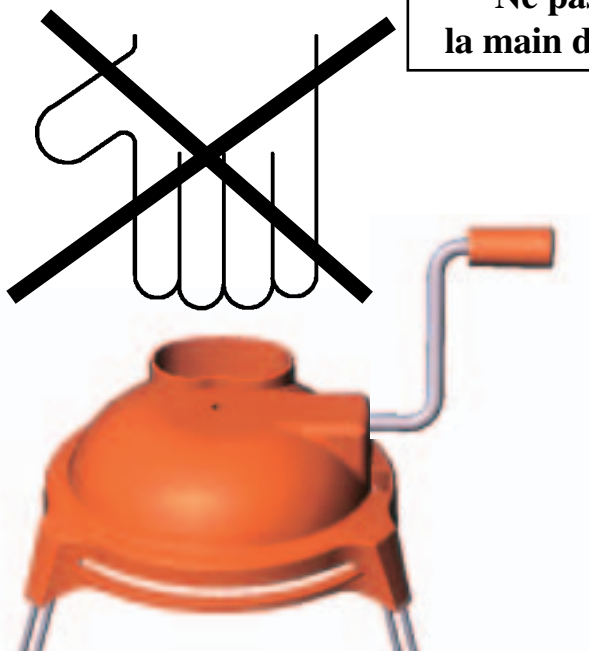
### Ensemble axe porte disques 3620



Axe porte disque	3618
Clavette	3619

## ⑤ SECURITE

**ATTENTION,  
RISQUE DE COUPURE**  
**Ne pas introduire  
la main dans la goulotte**



## ⑥ NETTOYAGE

Après utilisation de l'appareil, sortir le disque de coupe en levant le bouton noir. Laver l'appareil sous le robinet à l'eau claire.

Une fois nettoyé et séché, procéder au remontage et replier les pieds de l'appareil pour son rangement dans un minimum de place.

## ⑦ SERVICE APRÈS-VENTE

### INSTRUCTIONS POUR LA REPARATION 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 :

**S.A. DYNAMIC** - Z.i. du Puy Nardon - B.P. 57  
85290 MORTAGNE-sur-SÉVRE Cedex  
Tél. 02 51 63 02 72 - Fax : 02 51 63 02 73  
E-mail: [dynamic-france@wanadoo.fr](mailto:dynamic-france@wanadoo.fr)

Grasse B 416450435 Siret 41645043500019

*Tout retour d'appareil doit être effectué en PORT PAYÉ*





## ② CUTTING TOOLS

### Slicing disc



*Ref.:*

# 0 : **Code 3600** (option)

# 1 : **Code 3601** (option)

# 2 : **Code 3602**

# 3 : **Code 3603** (option)

*Cuts:*

*Slices:*

*Thick:*

1/16"

1,5 mm

5/64"

2 mm

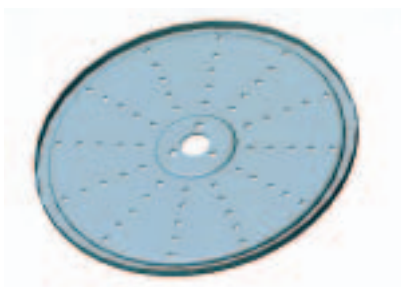
1/8"

3 mm

3/16"

5 mm

### Grating disc



*Ref.:*

# 1 : **Code 3604** (option)

# 2 : **Code 3605**

# 3 : **Code 3606** (option)

*Grating:*

5/64"

1/8"

5/32"

*Thick:*

2 mm

3 mm

4 mm

### ③ INSTRUCTIONS

- Take unit, and unfold all (3) legs. Two (2) types of mounting supports are included with the Dynacoupe, designed to adapt to all working environments.



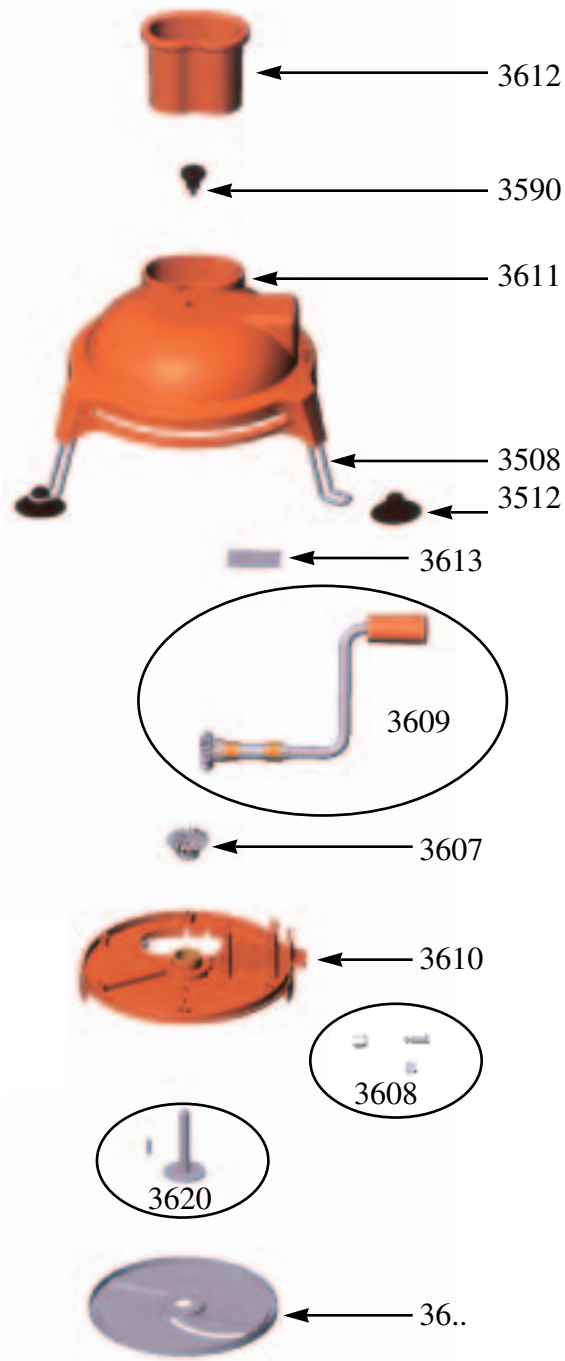
First system consists of (3) supports which must be permanently installed with all (6) screws which are included with the unit. Following each use of the machine, in order to clean it and put it away it only requires for the legs to be released one at a time from the fixed supports by folding them gently.



2<sup>nd</sup> system consists of (3) suction cups allowing for a temporary installation. Working surface must be clean and smooth for full effectiveness of the suction cups. To remove them, a light pull on the raised tabs located on the edges of the suction cups will suffice.

- Afterwards, insert one of the discs. To do so, slide disc through open slot and lock it in place with the black button located on top of the unit (discs must always be inserted with sharp edges towards the top).  
Once the disc is completely inserted, apply a gentle pressure on the black button and turn the crank to engage the mechanism.
- Position an empty container underneath the unit to receive the final cut product. You may cut vegetable, fruits, cheeses etc...  
Different grating / slicing thicknesses are possible by interchanging various sizes of discs.

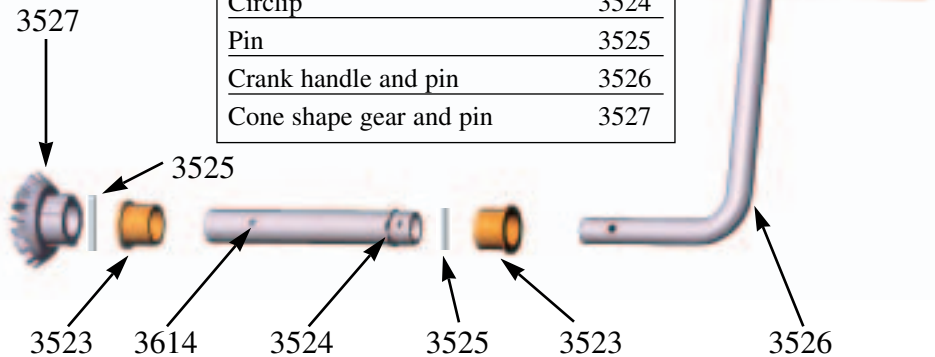
## ④ PARTS BREAKDOWN



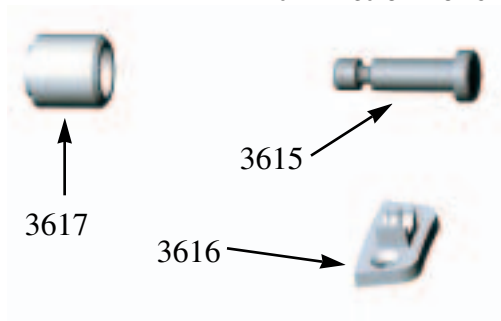
Screw on button	3590
Slicing disc N°1 (Option)	3601
Slicing disc N°2	3602
Slicing disc N°3 (Option)	3603
Grating disc N°1 (Option)	3604
Grating disc N°2	3605
Grating disc N°3 (Option)	3606
Smooth coned shape gear	3607
Axle Assembly for disc holder	3620
Anti-Friction roller (Disc support - each)	3608
Handle (Crank) assembly kit	3609
Lower plate with screws (6) + bushing	3610
Upper cover casing	3611
Mounting supports (Unit)	3507
Foot	3508
Pusher	3612
Blockage sheet + screws (4)	3613
Mounting supports (Suction cup per unit)	3512

### Handle Assembly 3609

Deep Axle	3614
Bushing (unit)	3523
Circlip	3524
Pin	3525
Crank handle and pin	3526
Cone shape gear and pin	3527

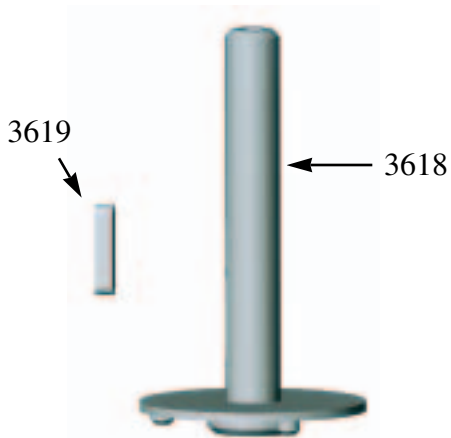


### Anti-Friction roller (disc support) kit



Roller Axle	3615
Support with screws (2)	3616

### Drive axle kit

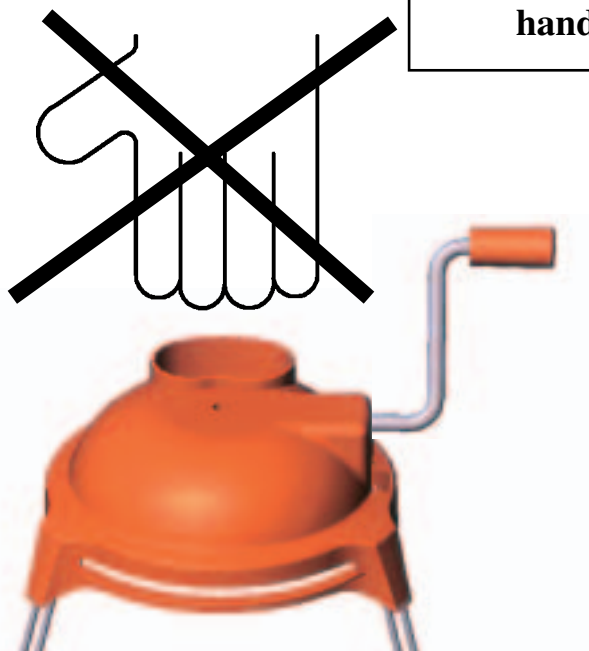


Disc holder axle	3618
Cutter pin	3619

## ⑤ SECURITY

**CAUTION-SHARP**

**Do not insert  
hand in funnel**



## ⑥ CLEANING

After using the unit, remove cutting disc by lifting the black button. Wash unit underneath faucet with clear running water.

Once washed and dried, proceed with putting all components together and folding it's legs The unit can then be easily stored with minimum space requirements.

## ⑦ CUSTOMER SERVICE

Should your unit require service, check with your distributor to see where local service is available. If you wish your unit to be serviced by the factory, please send it to:

**Canada Service Centre**  
DYNAMIC INTERNATIONAL Ltd.  
5859 Chemin St François  
Saint-Laurent / Québec H4S-1B6  
Toll Free Phone/Tel: 1-800-267-7794  
Toll Free /Fax: 1-877-668-6623  
Local Phone (514) 956-0127

**U.S.A. Service Centre**  
DYNAMIC INTERNATIONAL Ltd.  
1320, Route 9  
Champlain  
N.Y. 12919 - USA  
Toll Free Phone/Tel: 1-800-267-7794  
Toll Free /Fax: 1-577-668-6623

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## Dynacoupe von Dynamic

PATENTIERTES SYSTEM – PATENTIERTES SYSTEM – PATENTIERTES SYSTEM

### ① BESCHREIBUNG

- Maße :

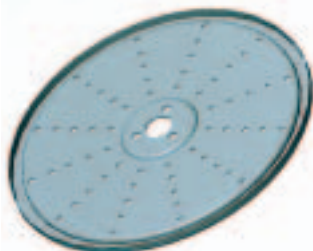
Durchmesser	370 mm
Hoche	260 mm
Gewicht :	2,1 Kg
- Gesamtab :

355 x 430 x 200	(zusammengeklappt)
400 x 450 x 260	(aufgeklappt)

Schneidscheibe



Raffelscheibe





## ② ZUBEHÖR

### Schneidscheibe



*Art.*

Nr **3600**

1,5 mm

Nr **3601**

2 mm

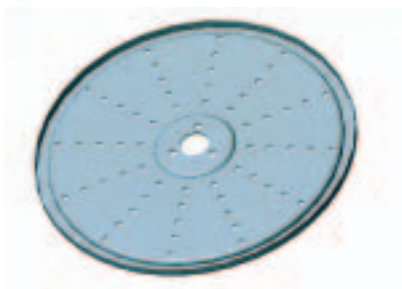
Nr **3602**

3 mm

Nr **3603**

5 mm

### Raffelscheibe



*Art.*

Nr **3604**

2 mm

Nr **3605**

3 mm

Nr **3606**

4 mm

### ③ BEDIENUNGSANLEITUNG

- Die drei Füße des Gerätes aufklappen.
- Es gibt zwei Möglichkeiten, das Gerät an Ihrem Arbeitstisch zu befestigen.



Das erste System besteht aus drei Fußunterlagen, die Sie mit sechs mitgelieferten Schrauben auf der Arbeitsfläche befestigen können.

Um Ihr Gerät zu reinigen, klappen Sie einfach die Füße leicht ein.

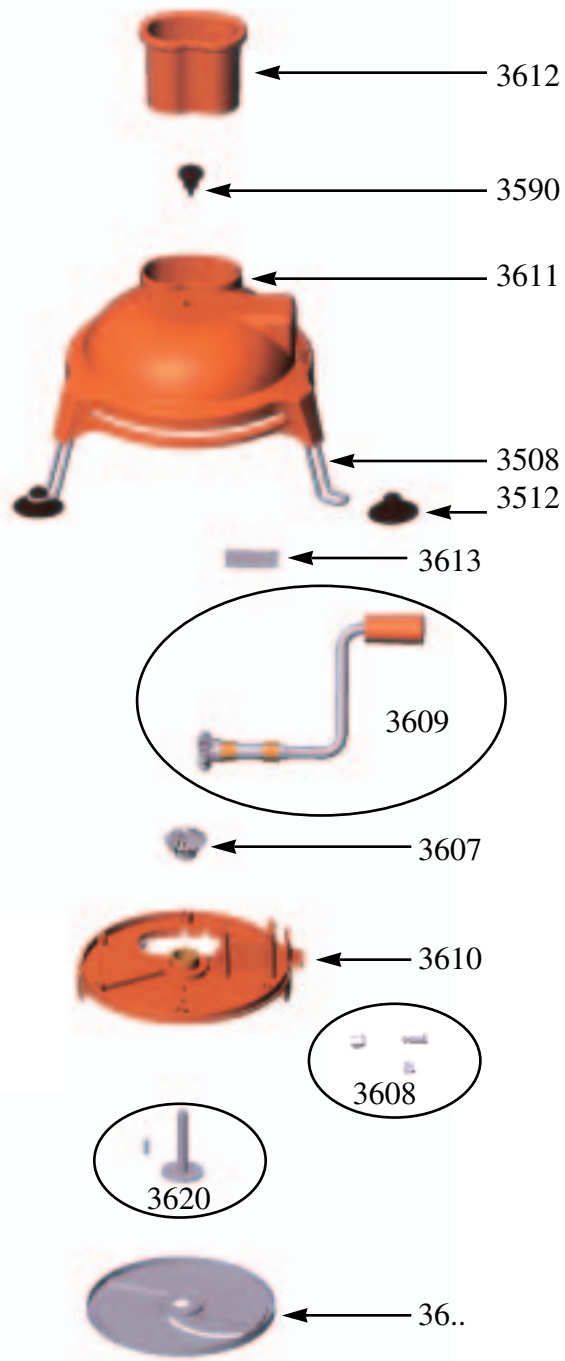


Das zweite System besteht aus drei Saugfüßen. Damit können Sie das Gerät vorübergehend und für leichte Arbeiten benutzen. Sie entfernen die Saugfüße von der Arbeitsfläche indem Sie Leicht an der Lasche des Fußes ziehen.

Die Arbeitsfläche sollte immer glatt und sauber sein, damit die Saugfüße ihre Wirksamkeit behalten.

- Setzen Sie nun eine Scheibe ein. Führen Sie die Scheibe, mit den Messerklingen nach oben, bis zum Anschlag, in die dafür vorgesehene seitliche Öffnung ein. Gleichzeitig den schwarzen Knopf oben am Gerät heben. Nun drücken Sie mit einer Hand auf den schwarzen Knopf und betätigen mit der anderen Hand die Kurbel.
- Stellen Sie eine Schüssel unter das Gerät um die geschnittenen Lebensmittel aufzufangen.  
Sie können Gemüse, Früchte, Käse, Gewürze usw. schneiden oder reiben.

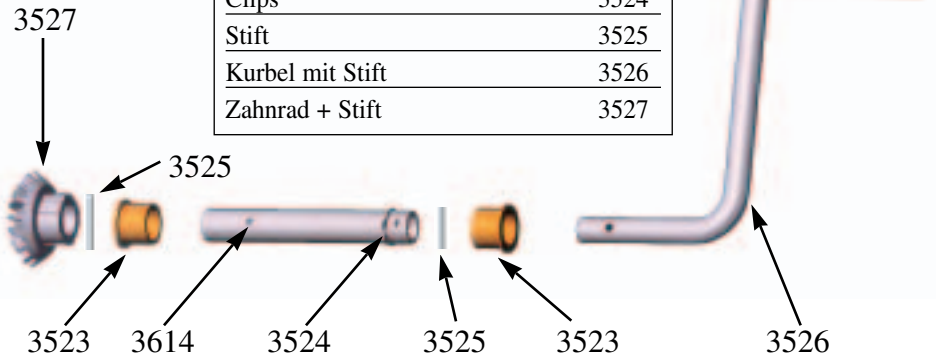
## ④ EXPLOSIONSZEICHNUNG



Druckknopf	3590
Schneidscheibe Nr. 1 : 2 mm	3601
Schneidscheibe Nr. 2 : 3 mm	3602
Schneidscheibe Nr. 3 : 5 mm	3603
Raffelscheibe Nr. 1 : 2 mm	3604
Raffelscheibe Nr. 2 : 3 mm	3605
Raffelscheibe Nr. 3 : 4 mm	3606
Zahnrad	3607
Welle	3620
Halterung für Scheibe	3608
Kurbel	3609
Untere Platte mit Schrauben + Dichtung	3610
Oberteil	3611
Füße zum Schrauben	3507
Fuß Metall	3508
Stößel	3612
Halterung + Schrauben	3613
Saugfuß	3512

### Kurbel 3609

Achse	3614
Dichtung	3523
Clips	3524
Stift	3525
Kurbel mit Stift	3526
Zahnrad + Stift	3527

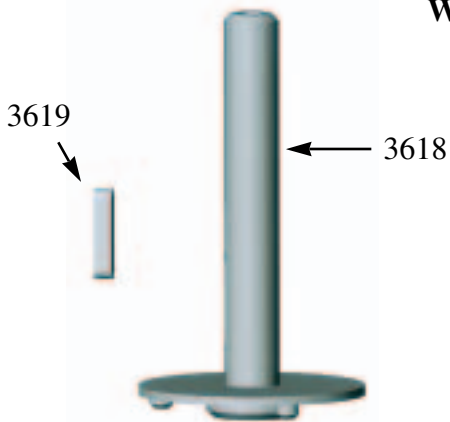


### Halterung für Scheibe 3608



Achse	3615
Halterung + Schrauben	3616
Laufrolle	3617

### Welle komplett 3620



Welle	3618
Keil	3619

## ⑤ SICHERHEIT

**ACHTUNG**  
**Niemals die Hand**  
**in die Einfüllöffnung**  
**stecken.**



## ⑥ REINIGUNG

Nehmen Sie die Scheibe heraus, indem Sie den schwarzen Knopf oben am Gerät heben.

Reinigen Sie das Gerät unter fließendem Wasser.

## ⑦ KUNDENDIENST

Im Falle einer Funktionsstörung des DynaCoupe wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden 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: [info@dynamicmixer.de](mailto:info@dynamicmixer.de)**

**[www.dynamicmixer.de](http://www.dynamicmixer.de)**

*NEW*

# Istruzioni d'uso e manutenzione del tagliaverdure manuale Dynamic modello Dynacoupe

SISTEMA BREVETTATO – SISTEMA BREVETTATO – SISTEMA BREVETTATO

## ① DESCRIZIONE

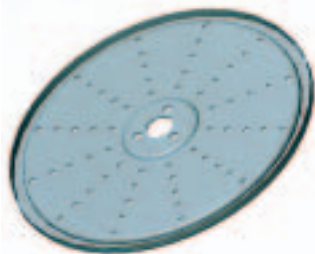
- Dimensioni :      Diametro    370 mm  
                             Altezza      260 mm  
                             Peso :        2,1 Kg (*con disco montato*)
- Ingombro :        355 x 430 x 200 (*chiuso*)  
                             400 x 450 x 260 (*aperto*)

Disco taglio N°2



Con Dynacoupe 2D

Disco grattugia N°2



Con Dynacoupe 2D



## ② GLI ACCESSORI

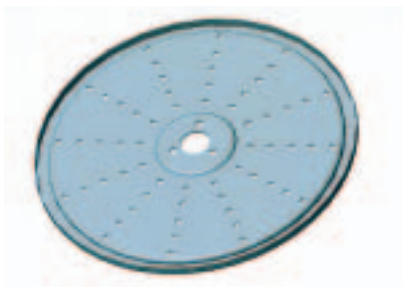
### Disco taglio



*Taglia fette con spessore di :*

N°0 : <b>Codice 3600</b> (optional)	1,5 mm
N°1 : <b>Codice 3601</b> (optional)	2 mm
N°2 : <b>Codice 3602</b> (di serie)	3 mm
N°3 : <b>Codice 3603</b> (optional)	5 mm

### Disco grattugia



*Per grattugia :*

N°1 : <b>Codice 3604</b> (optional)	2 mm
N°2 : <b>Codice 3605</b> (di serie)	3 mm
N°3 : <b>Codice 3606</b> (optional)	4 mm



### ③ FUNZIONAMENTO

- Prendere l'apparecchio e aprire i tre piedi che possiedono due sistemi di fissaggio per adattarsi al meglio sul vostro piano di lavoro.



Il primo sistema è composto da tre piedini d'ancoraggio che devono essere fissati tramite 6 apposite viti.

Dopo aver utilizzato la macchina, per permettere la pulizia o per riporla, è sufficiente sganciare i piedi uno a uno dal proprio piedino ripiegandoli leggermente.

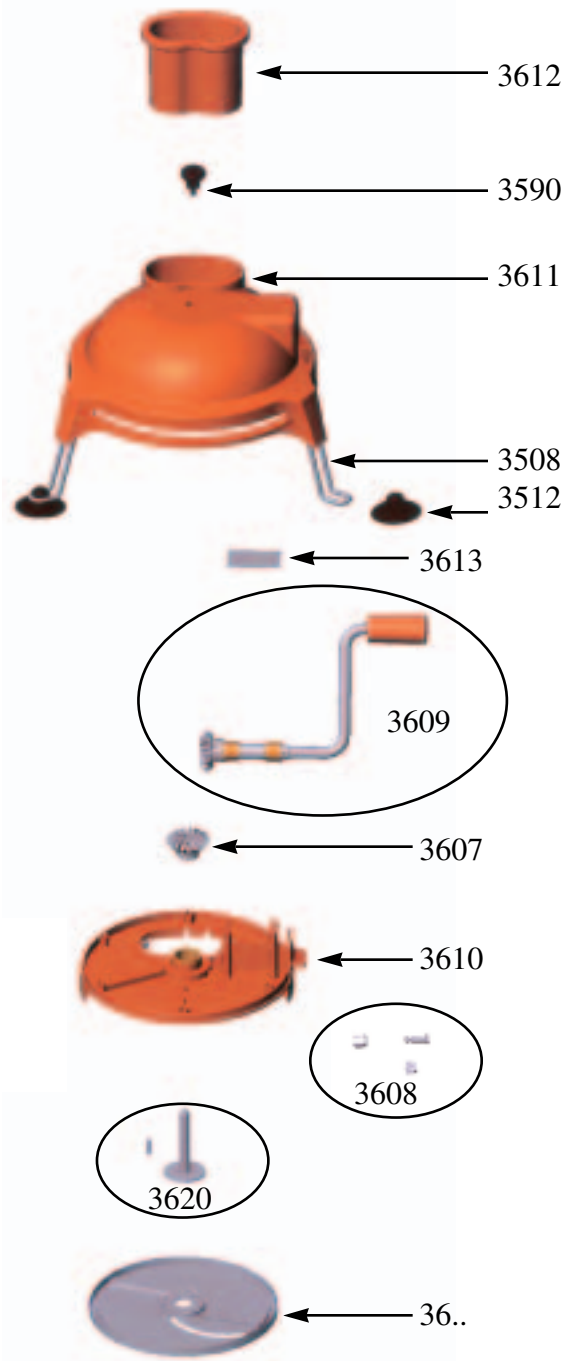


Il secondo sistema è composto da tre ventose che permettono un montaggio provvisorio. Il piano di lavoro deve quindi essere liscio per permettere una buona tenuta delle ventose.

A lavoro finito, è sufficiente sbloccare le ventose tramite una leggera trazione sul bordo delle stesse.

- Successivamente montare il disco desiderato inserendolo dentro l'apposita feritoia, sollevando il pomello nero posto sopra l'apparecchio (il disco deve essere sempre introdotto con la parte predisposta al taglio rivolta verso l'alto). Una volta che il disco è inserito, effettuare una leggera pressione sul pomello nero e girare la manovella per agganciare il meccanismo di trascinamento.
- Mettere un contenitore sotto l'apparecchio per raccogliere gli alimenti tagliati. Si possono tagliare verdure, frutta, formaggi, ecc. ottenendo alimenti grattugiati a julienne o tagliati a seconda del disco utilizzato.

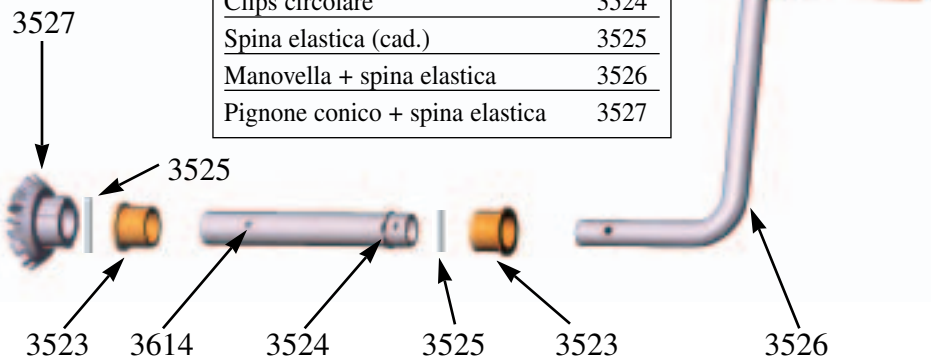
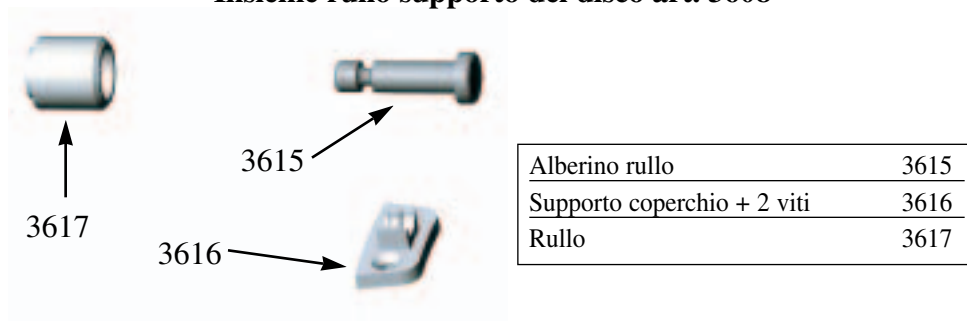
## ④ DESCRIZIONE PEZZO DI RICAMBIO



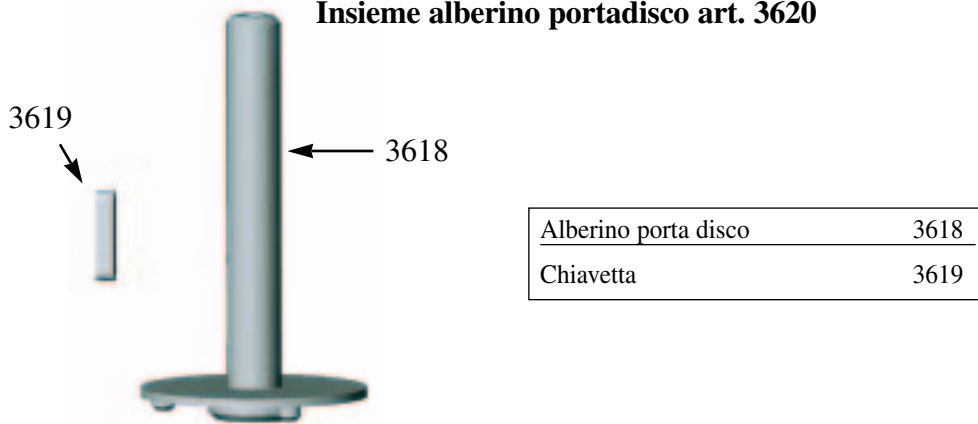
Piedino d'ancoraggio (caduno)	3507
Piede (cadauno)	3508
Ventosa (cadauna)	3512
Pulsante a vite	3590
Disco taglio N° 1 (optional)	3601
Disco taglio N° 2 (di serie)	3602
Disco taglio N° 3 (optional)	3603
Disco grattugia N° 1 (optional)	3604
Disco grattugia N° 2 (di serie)	3605
Disco grattugia N° 3 (optional)	3606
Ingranaggio conico	3607
Insieme rullo supporto del disco	3608
Insieme manovella	3609
Parte inferiore + 6 viti + anello	3610
Parte superiore	3611
Premiverdura	3612
Piastrina di bloccaggio + 4 viti	3613
Insieme alberino portadisco	3620

**Insieme manovella art. 3609**

Alberino cavo	3614
Bronzina autolubrificante (cad.)	3523
Clips circolare	3524
Spina elastica (cad.)	3525
Manovella + spina elastica	3526
Pignone conico + spina elastica	3527

**Insieme rullo supporto del disco art. 3608**

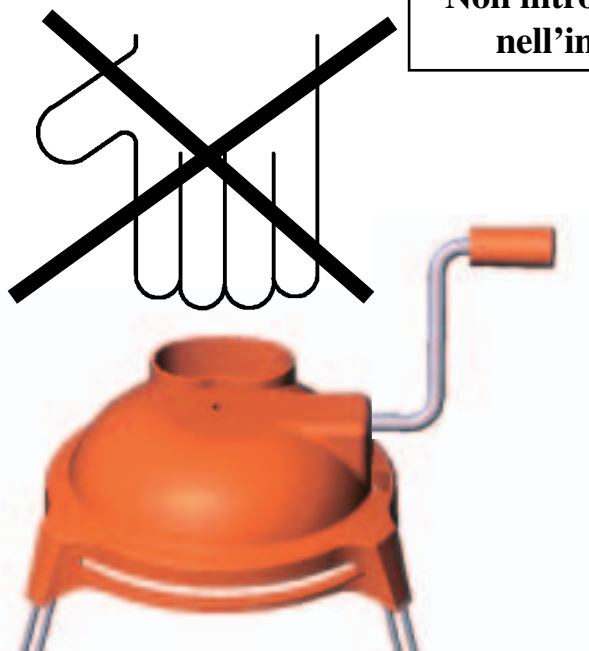
Alberino rullo	3615
Supporto coperchio + 2 viti	3616
Rullo	3617

**Insieme alberino portadisco art. 3620**

Alberino porta disco	3618
Chiavetta	3619

## ⑤ SICUREZZA

**ATTENZIONE,  
RISCHIO DI TAGLIO.  
Non introdurre la mano  
nell'imboccatura.**



## ⑥ PULIZIA

Dopo l'uso, levare il disco sollevando il pomello nero. Lavare l'apparecchio sotto l'acqua corrente.

Una volta pulito ed asciugato, procedere con il rimontaggio e ripiegare i piedi del tagliaverdure per un minimo ingombro.

## ⑦ ASSISTENZA E RIPARAZIONE :

### **ISTRUZIONI PER LA RIPARAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO :**

Se il vostro apparecchio non funziona più correttamente, vogliate rivolgervi al vostro rivenditore che provvederà per la sistemazione oppure spedire l'apparecchio ben imballato a :

**DITTA ARRIGO POZZATO**  
Via R. Fowst, 4/bis - 35135 PADOVA (Italia)  
Telefono 049/605684 - Telefax 049/8897894  
**SERVIZIO ASSISTENZA DYNAMIC**

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

# Instrucciones de uso y de mantenimiento del cortahortalizas Dynacoupe de Dynamic

SYSTEMA PATENTADO – SYSTEMA PATENTADO – SYSTEMA PATENTADO

## ① DESCRIPCIÓN

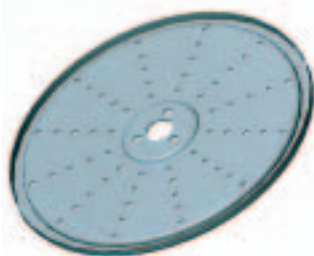
- Dimensiones : Diámetro 370 mm  
 Altura 260 mm  
 Peso : 2,1 Kg (con disco de corte)
- Volumer : 355 x 430 x 200 (plegado)  
 400 x 450 x 260 (abierto)

Disco de cortar a rodajas N°2



Con Dynacoupe 2D

Disco de rallar N°2



Con Dynacoupe 2D



## ② LOS DISCOS DE CORTE

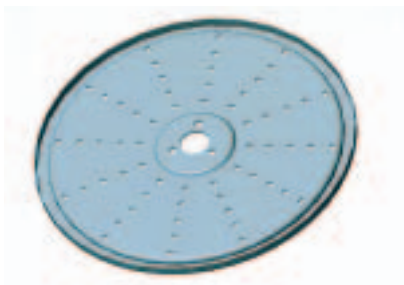
### Disco de corte a rodajas



*Corta rodajas de grosor :*

N°0 : <b>Código 3600</b> (en opción)	1,5 mm
N°1 : <b>Código 3601</b> (en opción)	2 mm
N°2 : <b>Código 3602</b>	3 mm
N°3 : <b>Código 3603</b> (en opción)	5 mm

### Disco de rallar



*Para rallar con grosor :*

N°1 : <b>Código 3604</b> (en opción)	2 mm
N°2 : <b>Código 3605</b>	3 mm
N°3 : <b>Código 3606</b> (en opción)	4 mm

### ③ USO

- Desplegar los tras pies del aparato. Cada pie tiene dos sistemas alternativos de fijación sobre la superficie de trabajo.



El primer sistema se compone de tras anclajes para instalar el aparato como fijo (con sus seis tornillos).

Después de usar la máquina, es muy fácil retirar los pies de sus anclajes para lavarla, plegar los pies y guardarla. 5 Los 3 anclajes se quedan fijos sobre la superficie de trabajo).

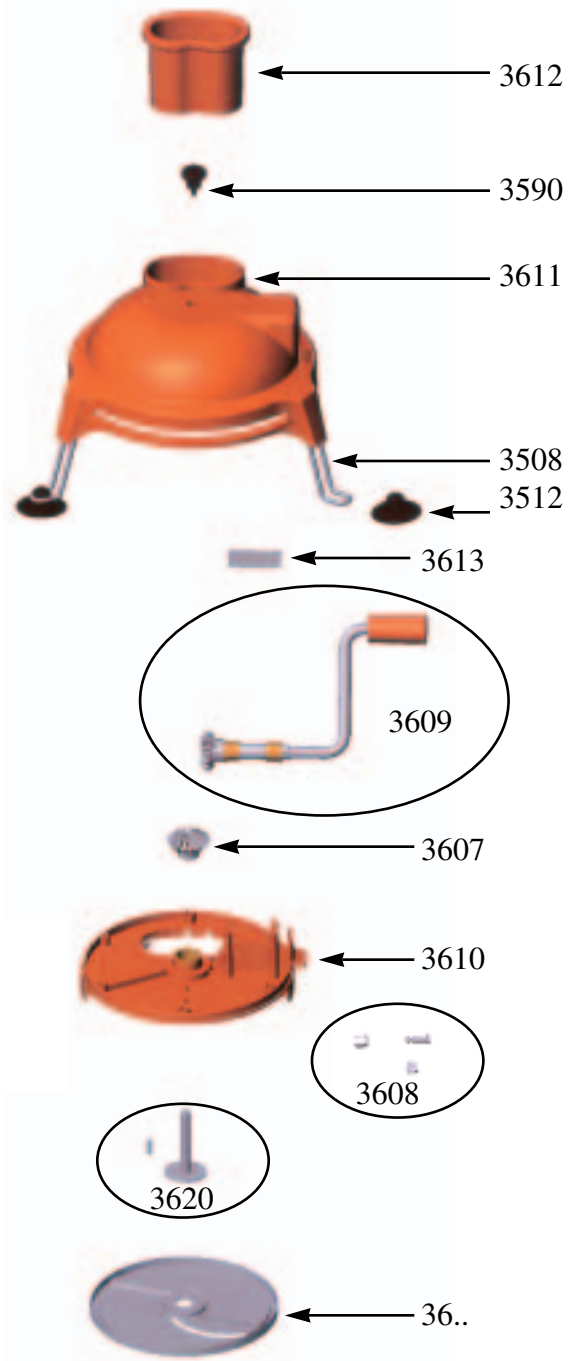


El segundo sistema se compone de tras ventosas para una instalación más provisional. Para una adherencia satisfactoria, la superficie debe de ser lisa y sin rugosidad. Para despegar las ventosas, tirar ligeramente de las pequeñas prominencias de las ventosas. Se despegarán sin dificultad alguna.

- Para colocar el disco de corte en su sitio
  - levantar la maneta negra (arriba en el centro del aparato)
  - introducir el disco en su sitio por la apertura prevista (siempre con las partes cortantes ARRIBA.
  - una vez introducido el disco hasta el fondo, bajar y presionar la maneta negra (arriba en el centro de la máquina), girando al mismo tiempo la manivela para accionar el mecanismo. El disco se engancha automáticamente.
- Colocar un recipiente de bajo del aparato para recoger los alimentos cortados o rallados (hortalizas, frutas, quesos, jamón, etc).  
Se obtienen rodajas o rallados, variando según el disco usado.



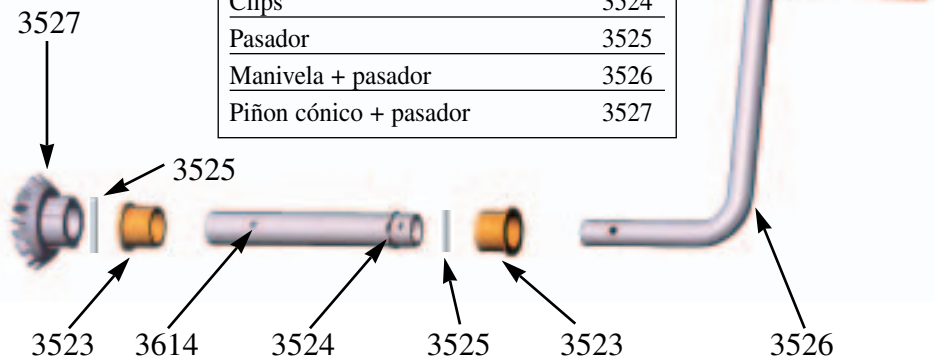
## ④ DESPIECE



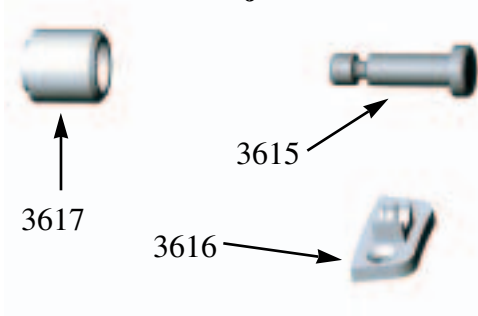
Maneta de cotornillar	3590
Disco rodajas N° 1 (en opción)	3601
Disco rodajas N° 2	3602
Disco rodajas N° 1 (en opción)	3603
Disco de rallar N° 1 (en opción)	3604
Disco de rallar N° 2	3605
Disco de rallar N° 1 (en opción)	3606
Engrenaje cónico liso	3607
Conjunto eje porta-disco	3620
Conjunto rodamiento soporte del disco	3608
Conjunto manivela	3609
Parte inferior + 6 tornillos + arandela	3610
Parte superior	3611
Anclaje para atornillar (unidad)	3507
Pie (unidad)	3508
Empujador	3612
Chapra de bloqueo + tornillo	3613
Ventosa (unidad)	3512

### Conjunto manivala 3609

Eje hueco	3614
Arandela autolubrificante	3523
Clips	3524
Pasador	3525
Manivela + pasador	3526
Piñon cónico + pasador	3527

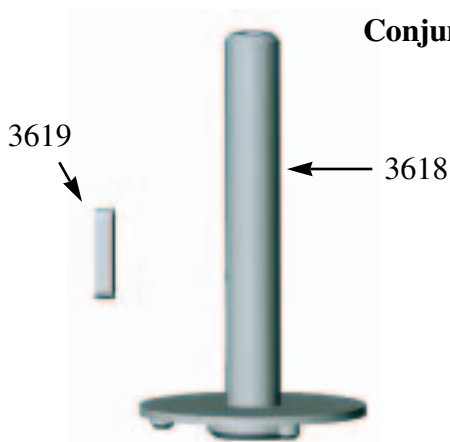


### Conjunto rodamiento soporte del disco 3608



Eje soporte disco	3615
Porte superior + tornillo	3616
Rodamiento	3617

### Conjunto eje porta-disco 3620



Eje portadisco	3618
Grapilla	3619

## ⑤ SEGURIDAD

**I CUIDADO !  
RIESGO DE CORTE  
Es peligroso introducir  
la mano en la apertura**



## ⑥ LIMPIEZA

Después del uso, sacar el disco de corte levantando la maneta negra. Lavar el aparato pasándolo por debajo del grifo de agua.

Una vez lavado y secado, volver a montar el disco, y plegar los pies para guardar el aparato en un espacio mínimo.

## ⑦ **SERVICIO POSTVENTA**

### **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)

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

E-Mail : guerrero.claude@ctv.es

*Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS*