

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

✓	Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel/Gaststätte	Hotel, albergo	Hotel, Posada
	Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
	Cafétéria	Cafétéria	Cafe	Self service	Cafeteria
	Pâtisserie	Pastry	Konditorei	Pasticceria	Pasteleria
	Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Heladeria
	Hôpital	Hôpital	Krankenhaus	Ospedale	Hospital
	Autre	Other	Sonstige	Altro	Otro

Nom de l'utilisateur	Name	Name	Nome dell'Utilizzatore	Nombre del usuario
→				
Adresse	Address	Adresse	Indirizzo	Dirección
→				
Ville	City	Stadt	Città - Provincia	Ciudad
→				
Code	Code	Postleitzahl	CAP	Código postal
→				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
→				

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

**DYNAMIC FRANCE** S.A. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon  
 B.P. 57 - Z.i. du Puy Nardon - 85290 MORTAGNE-sur-SEVRE  
 TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73  
 Web site : [www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com) • e-mail : [dynamic-france@wanadoo.fr](mailto:dynamic-france@wanadoo.fr)



*Offrez-vous les originaux !*

# Bol Dyna Cutter

www.dynamicmixers.com

- ➔ Français p.2
- ➔ English p.10
- ➔ Deutsch p.18
- ➔ Italiano p.26
- ➔ Español p.33



# Notice d'utilisation et d'entretien du **Bol Dyna Cutter**

## DESCRIPTION :

Diamètre du bol : 203 mm

Hauteur du bol : 160 mm

Poids total : 2,2 Kg



# Montage du **Bol Dyna Cutter**

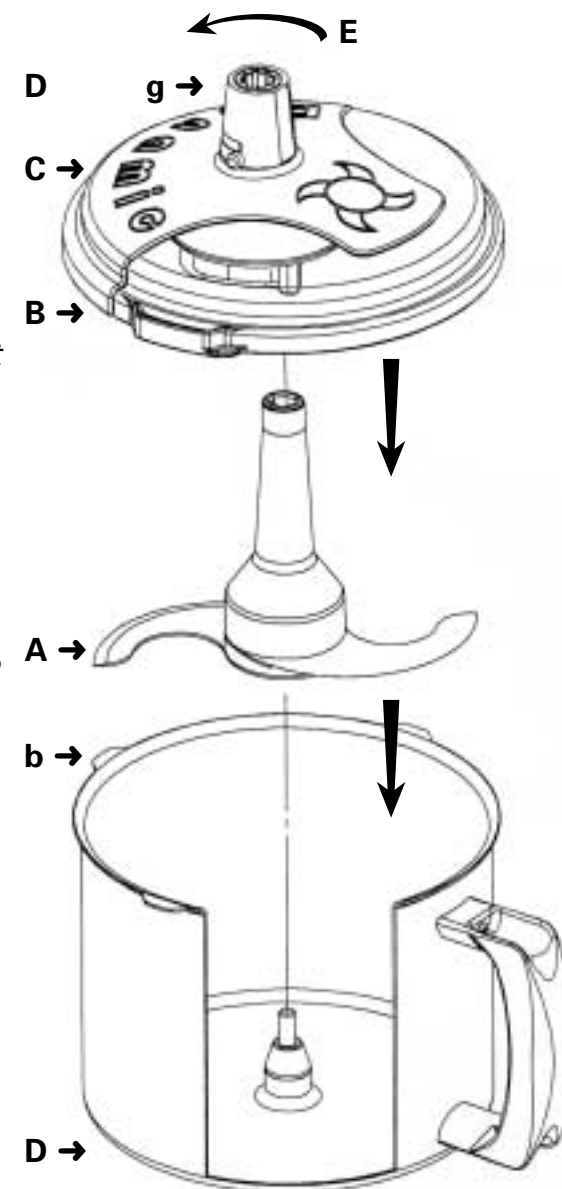
**A** → Mettre l'outil couteau en place sur son axe. Vous pouvez alors mettre vos aliments dans le bol.

**B** → Poser le couvercle sur le bol en respectant la position des trois encoches b, tourner légèrement le couvercle pour arriver en butée.

**C** → Installer l'adaptateur orange sur le couvercle translucide.

**D** → Insérer le bloc moteur dans g.

**E** → Tourner le bloc moteur (le connecteur de l'adaptateur) dans le sens anti-horaire afin de le bloquer sur l'adaptateur.



## UTILISATION :

- Vous pouvez utiliser le DYNA CUTTER avec un bloc moteur BM 90 ou BM 2000. Pour la Mise en marche du BM 90 ou BM 2000, se reporter à la notice de celui-ci.  
Pour le démontage, débrancher impérativement la prise du bloc moteur **Dynamic** et procéder aux opérations inverse du montage. Ne pas essayer de retirer le couvercle sans avoir au préalable enlevé le bloc moteur puis l'adaptateur.

## PREPARATION :

- Avec le DYNA CUTTER de **Dynamic** vous pourrez hacher sans problème les viandes, les poissons, le persil, les oignons, le fromage, les fruits, etc...  
Vous pouvez réaliser des préparations telles que mayonnaises, sauce spaghetti, sauce mexicaine, guacamole, pâte à pain, etc...

## NETTOYAGE :

- Le DYNA CUTTER se nettoie aisément. Nettoyer l'adaptateur à l'aide d'une éponge humide. Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées sous le robinet. Le bol est en acier inoxydable et toutes les pièces en plastique sont réalisées en plastique alimentaire.

## ATTESTATION DE CONFORMITE AUX REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE DU TRAVAIL :

- **Dynamic France**

## SERVICE APRES-VENTE ET GARANTIE

### INSTRUCTIONS POUR LA REPARATION DE VOTRE APPAREIL :

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

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

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

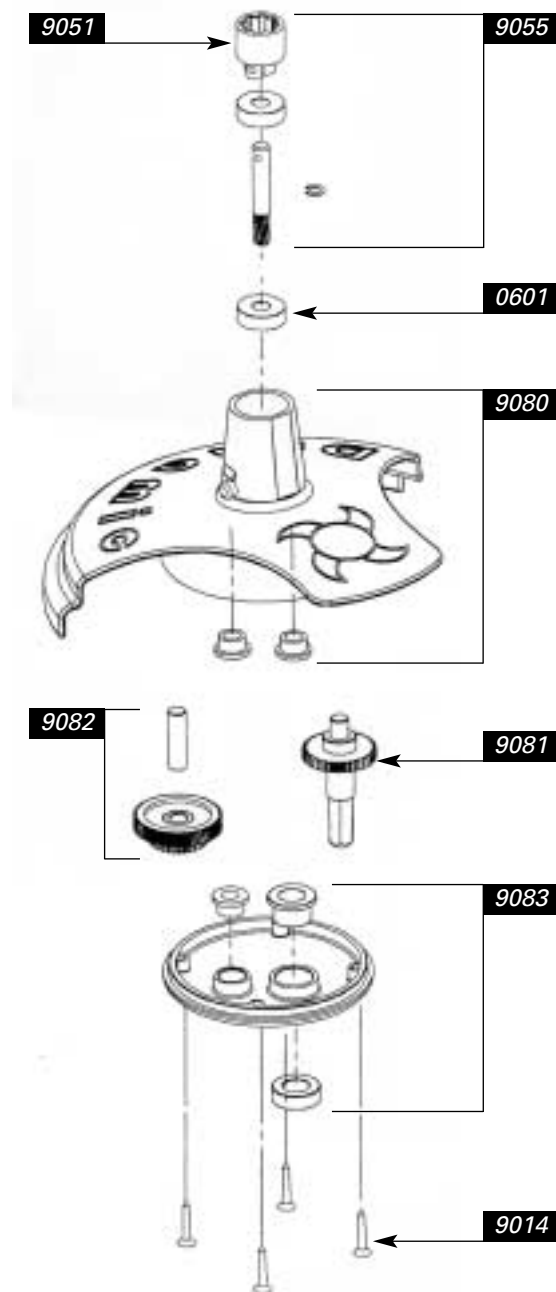
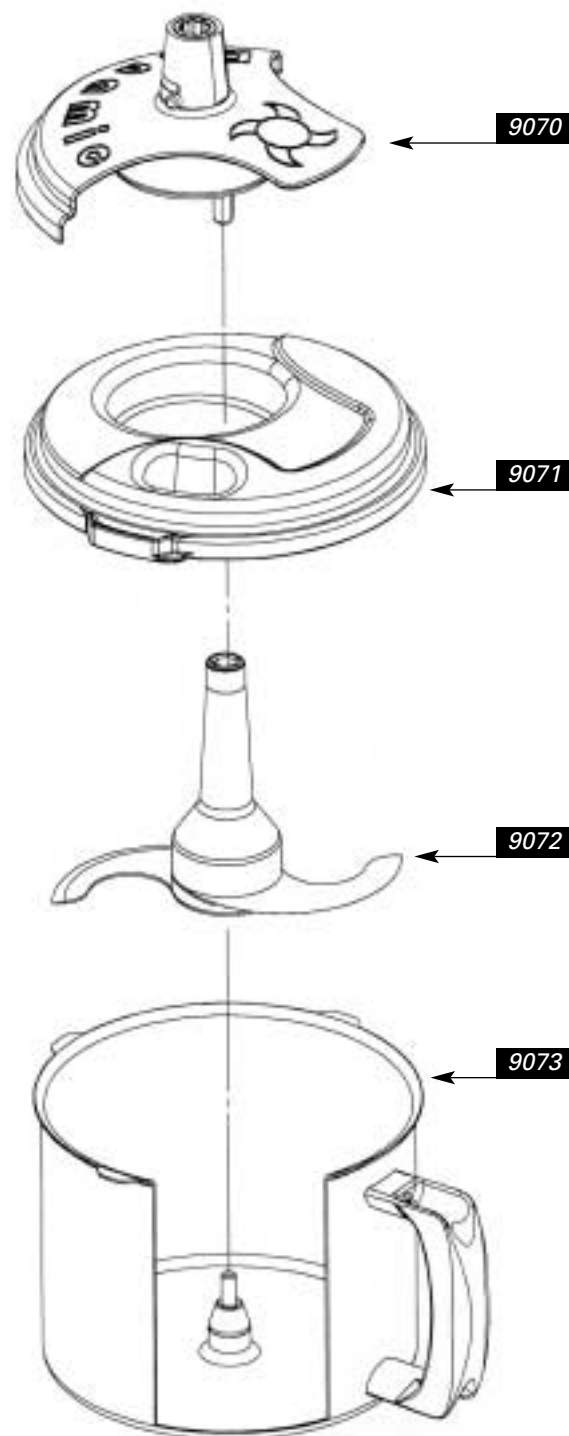
## GARANTIE :

- Nos appareils sont garantis 1 an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication. La garantie **Dynamic** couvre totalement pièces et main d'œuvre. La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal, les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.  
→ Pour être valable, le bon de garantie doit être certifié par le vendeur (date et cachet) joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

# Eclaté – Nomenclature

## Bol Dyna Cutter

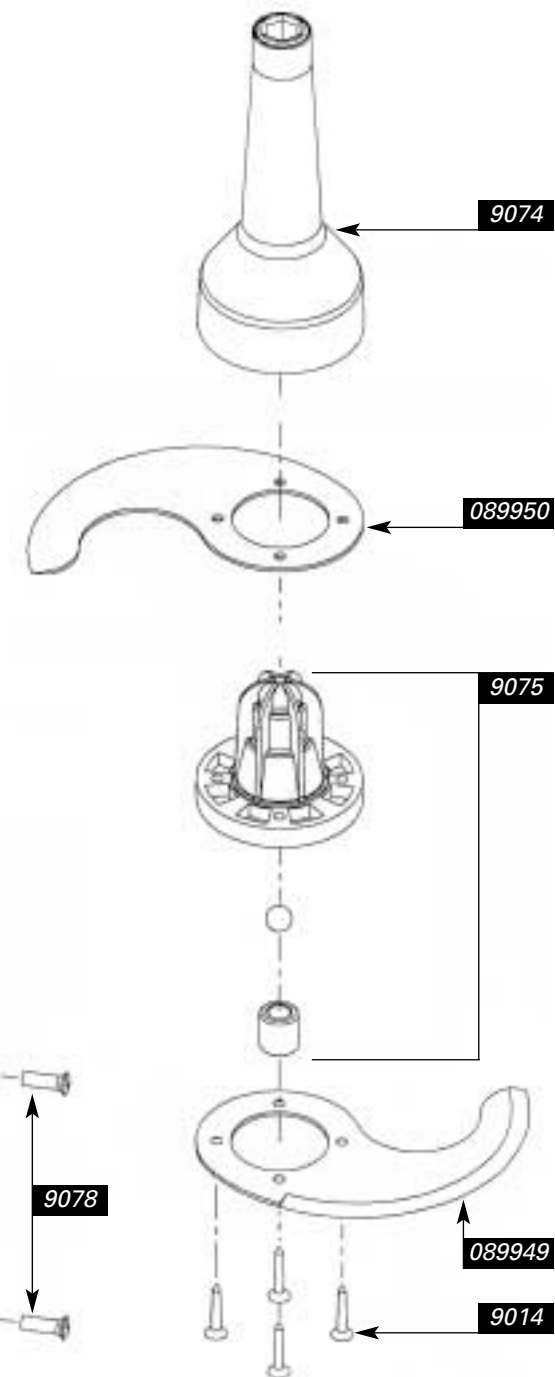
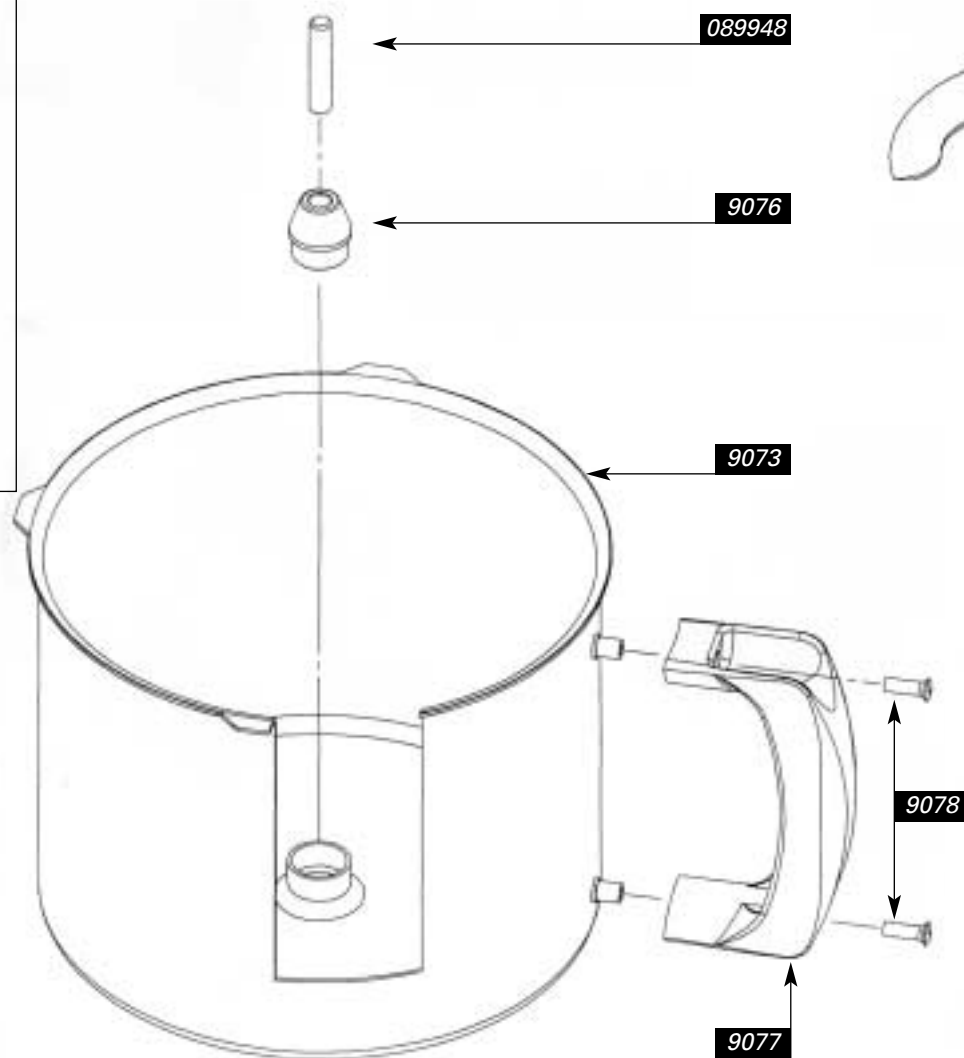
→ Adaptateur	9070
→ Couvercle	9071
→ Ensemble couteau	9072
→ Bol Dyna cutter	9073
→ Cage d'accouplement + goupille	9051
→ Arbre d'attaque équipé (cage et roulement)	9055
→ Roulement	0601
→ Adaptateur + bagues + étiquette	9080
→ Arbre de sortie + pignon	9081
→ Pignon intermédiaire + arbre	9082
→ Embase équipée de bagues et bague d'étanchéité	9083
→ Vis d'embase	9014



# Eclaté – Nomenclature

## Bol Dyna Cutter

→ Axe 8x40	089948
→ Bol Dyna cutter	9073
→ Pivot pour bol	9076
→ Poignée	9077
→ Vis de poignée	9078
→ Cône + frette	9074
→ Pivot pour cône + bague + bille	9075
→ Lame inférieure	089949
→ Lame supérieure	089950
→ Vis d'embase	9014



**DESCRIPTION :**

Bowl diamètre : 203 mm / 8 inch

Bowl height : 160 mm / 6,3 inch

Total weight : 2,2 Kg



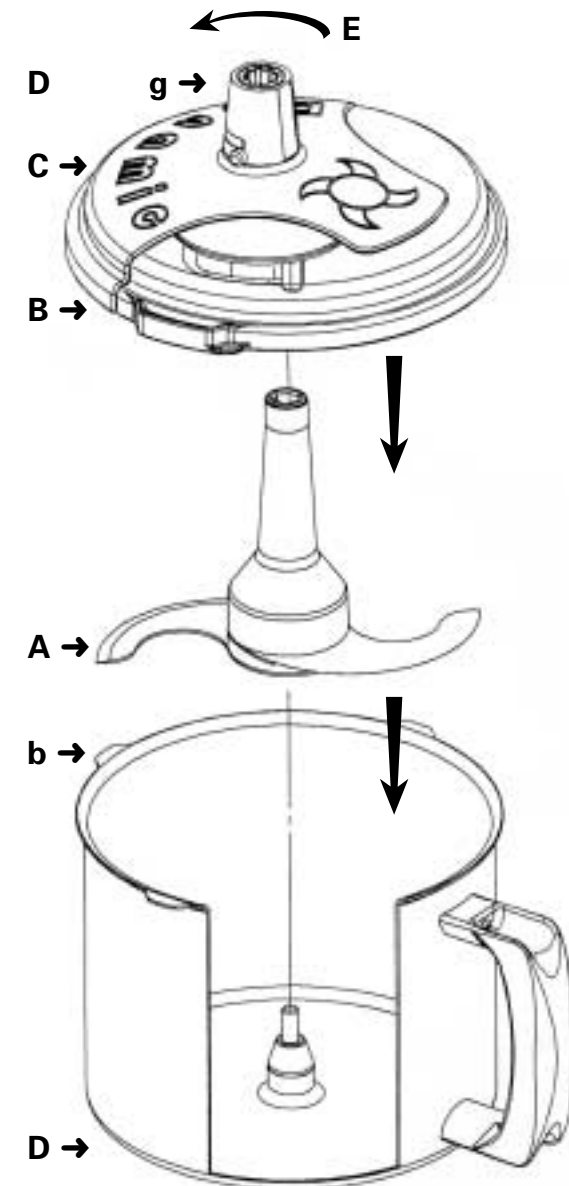
**A** → Install knife on the axel (bottom of bowl).

**B** → Now, put your food into the bowl.

**C** → Install clear cover onto the bowl, respect notches placement b.

**D** → Insert motor block on the connector g. Gently turn counter clockwise to lock motor block on the adaptor. (Clock wise when dismantling)

**E** → Gently turn cover until it locks. Now, install the orange security / motor adapter.



**IMPORTANT :**

→ *DYNA CUTTER can either be used with **Dynamic** BM90 or BM2000 motor blocks. Please refer to respective owners manuals to know how to operate these units. In order to disassemble your DYNA CUTTER please refer to assembly instructions but proceed in reverse. Do not attempt to open cover with motor block still attached ! Remove motor block first.*

**PREPARATIONS :**

→ *Here are some examples of standard operations and/or preparations you can realize with your DYNA CUTTER. Chopped meat, fish, onions, parsley, cheese, fruits etc. Finely chopped spaghetti sauces, "Guacamole" Mexican sauces, mayonnaise and even dough !*

**CLEANING :**

→ *Your DYNA CUTTER is very easy to clean. At the exception of the orange security / adapter witch can be cleaned with a lightly wet sponge, stainless steel bowl and specially made sanitary plastics parts can be rinsed under running water and cleaned with mild soap.*

**C.E. CONFORMITY STATEMENT :**

→ *for health and security, we declare that **Dynamic** DYNA CUTTER is in accordance with workers security and standard sanitary rules.*

**AFTER SALES SERVICE :**

→ *Should your unit require service, verify with your distributor for the nearest authorized service centre or contact factory direct at :*

**CANADA :** **Dynamic International** - 5859 ch. St-François,  
Ville Saint-Laurent, (Québec) Canada H4S-1B5  
Ph. 514 956 0127 - Toll free : 1 800 267 7794  
Fax : 514 956 8983 - Toll free fax : 1 877 468 6623  
e-mail : [info@dynamicmixers.com](mailto:info@dynamicmixers.com)

**USA :** **Dynamic International** - P.O. Box : 3322 1320 Rte 9  
Champlain, N.Y. USA 12919  
Toll free ph. 1 800 267 7794  
Toll free fax 1 877 468 6623

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

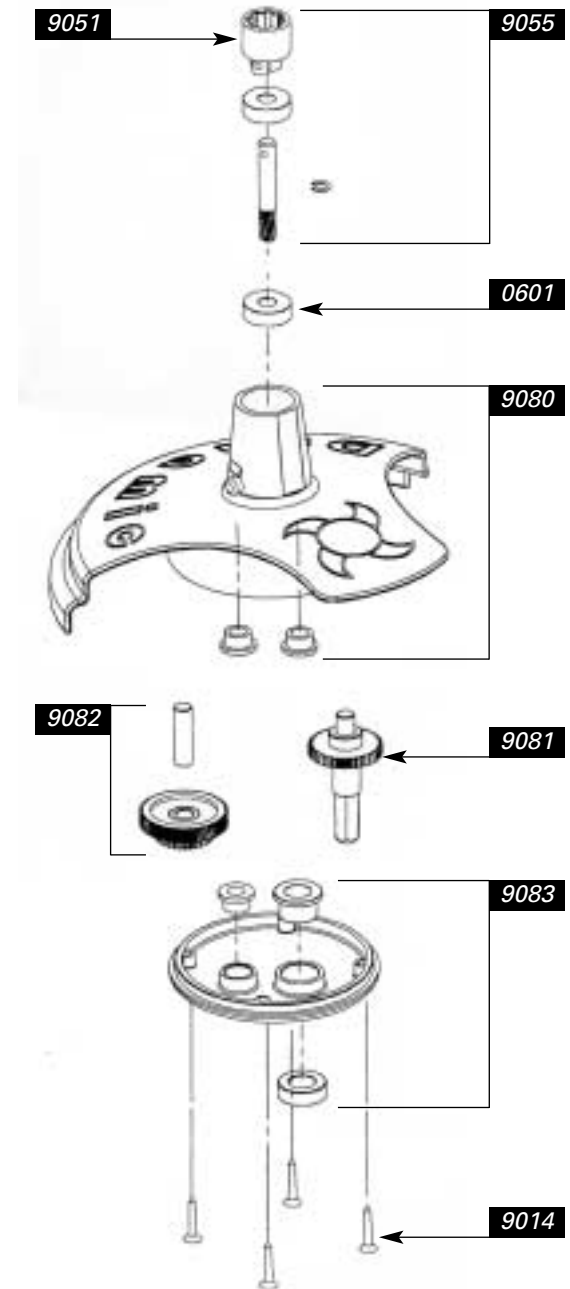
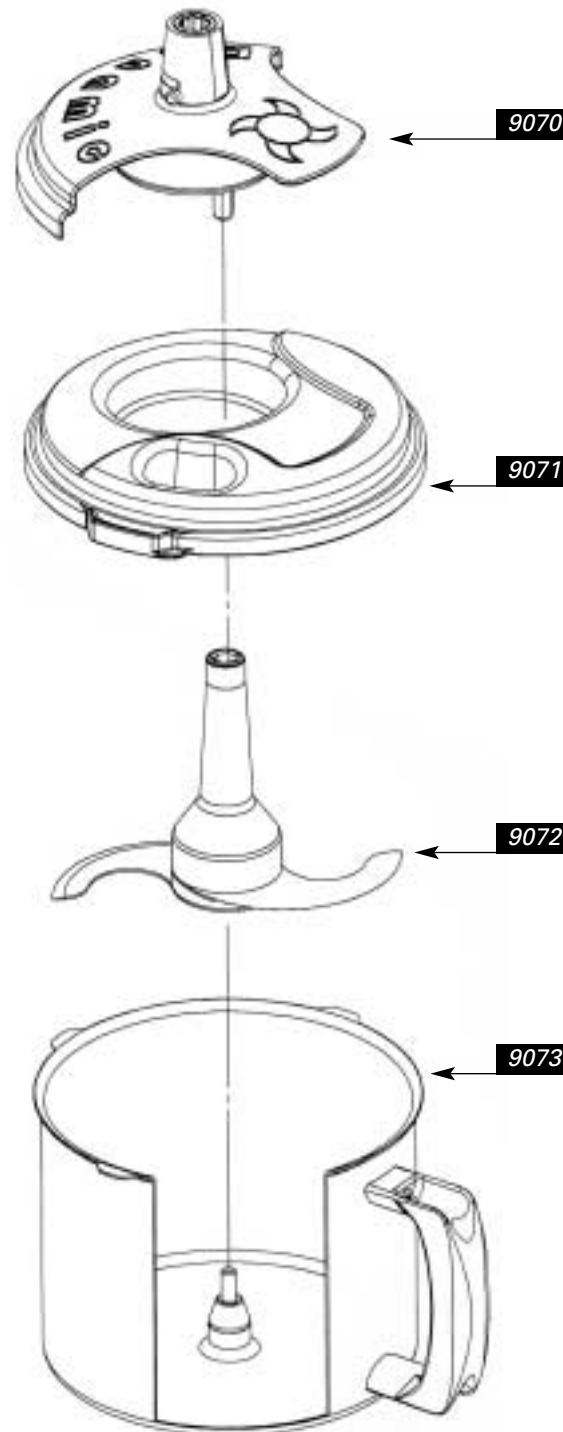
**GUARANTEE :**

- *Your new Dynamic product is guaranteed to the original purchaser, from all manufacturing defects, parts and labour, for a period of 1 (one) year, starting the date it was purchased. Damages caused by improper usage, accident and/or abuse, are not considered to be manufacturing defects. Dynamic will repair or replace, after prompt inspection, defective parts or products. Service, on Dynamic products, must be done by an authorized service centre. Unauthorized repairs, done within the guarantee period, will void this guarantee.*
- *Service requests must be sent prepaid and securely packed to your nearest service centre, along with a brief problem description, invoice copy and the return shipping address.*
- *You will find, at the end of this booklet, guarantee registration form that needs to be sent back to your nearest service centre within 10 days of purchase.*

# Parts list

## **Bol Dyna Cutter**

→ Adaptator	9070
→ Cover	9071
→ Kniffe assembly	9072
→ Bowl	9073
→ Coupling + pin	9051
→ Equipped upper shaft	9055
→ Bearing	0601
→ Adaptator + seal + sticker	9080
→ Output shaft w/ gear	9081
→ Middle gear + shaft	9082
→ Complete adaptator base	9083
→ Base screws (4)	9014

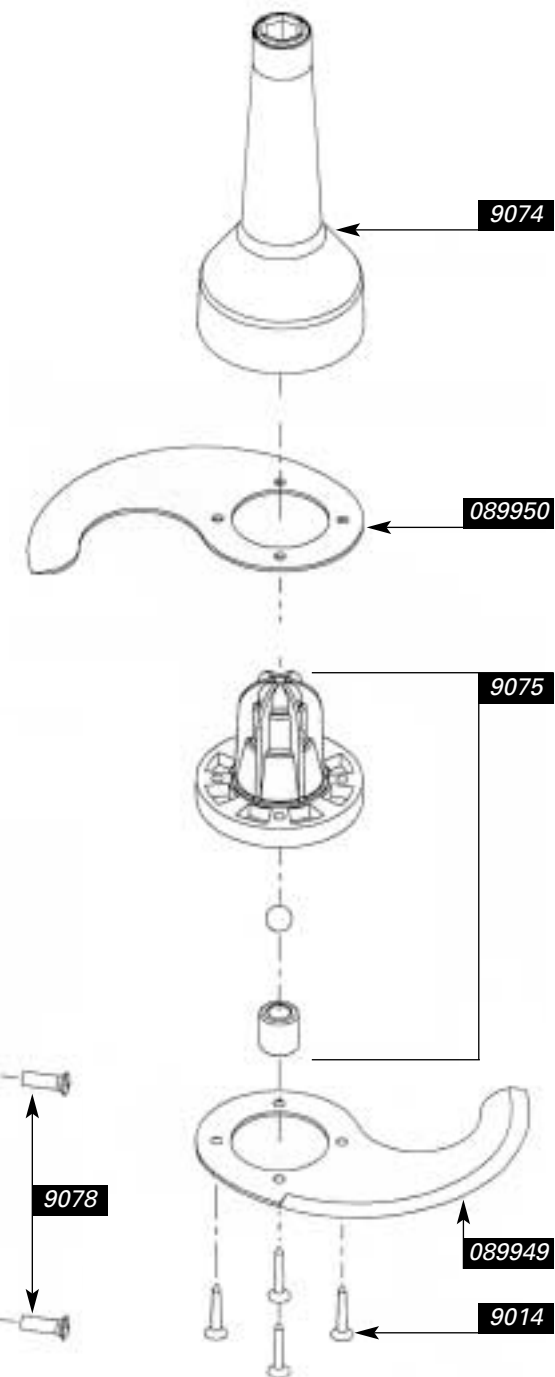
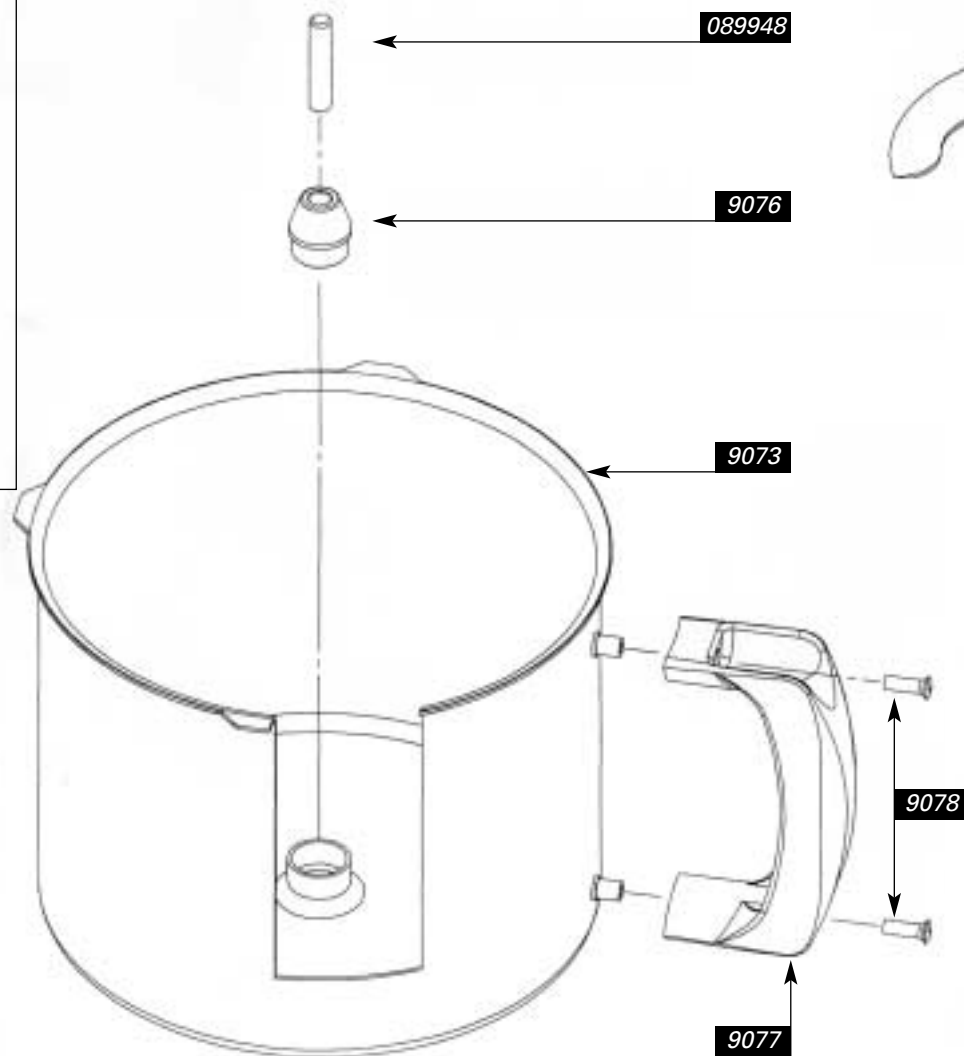




# Parts list

## **Bol Dyna Cutter**

→ Axe 8x40	089948
→ Bowl	9073
→ Bowl pivot	9076
→ Handle	9077
→ Handle screws	9078
→ Knife cone support	9074
→ Inner assembly + ball bearing	9075
→ Inferior blade	089949
→ Superior blade	089950
→ Base screws (4)	9014



**BESCHREIBUNG :**

Durchmesser der Schüssel : 203 mm

Höhe der Schüssel : 160 mm

Gesamtgewicht : 2,2 Kg



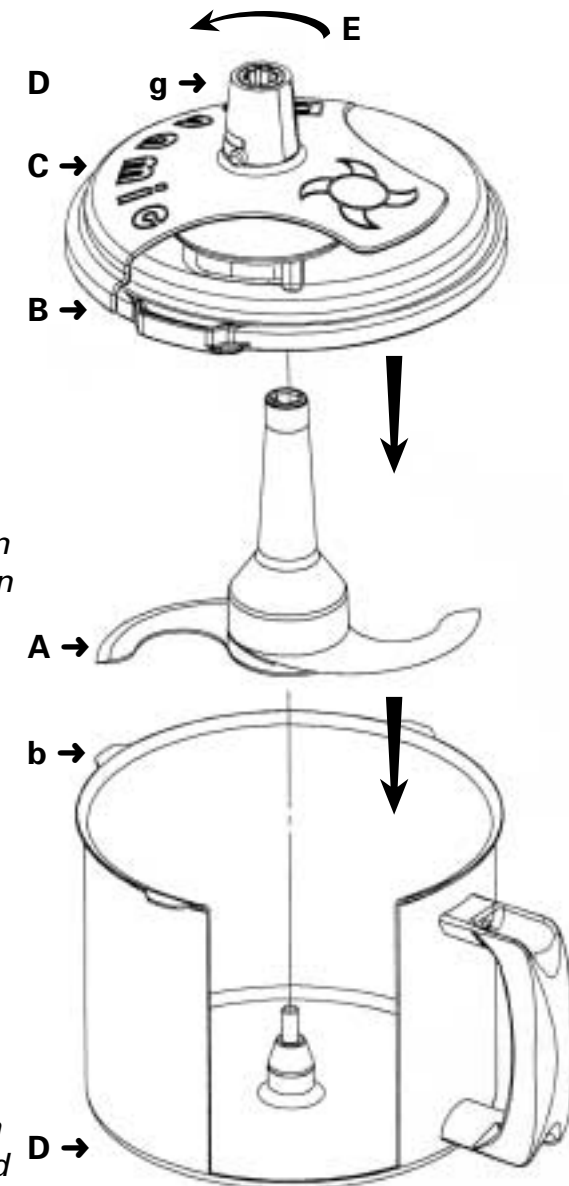
**A** → Setzen Sie das Messer auf die Achse.  
Nun können Sie die Lebensmittel in die Schüssel geben.  
Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.

**B** → Beachten Sie dabei die drei Aussparungen im Deckel. Drehen Sie leicht den Deckel um ihn einzurasten. Setzen Sie den orangefarbenen Aufsatz auf den durchsichtigen Deckel.

**C** → Stecken Sie den Motorblock auf den Aufsatz.

**D** → Drehen Sie den Motorblock gegen den Uhrzeigersinn (g).

**E** → Bitte nicht mit Gewalt bis zum Anschlag drehen. Es reicht schon eine kurze Drehung und der Motorblock sitzt.



**VERWENDUNG :**

- Sie können den DYNA CUTTER mit einem Motorblock BM 90 oder BM 2000 betreiben.
- Die Bedienung Ihres Motorblocks, können Sie in der Bedienungsanleitung des BM 90 oder BM 2000 nachlesen.
- Zum Demontieren ziehen Sie bitte den Stecker vom Motorblock und demontieren jedes Teil in der umgekehrten Reihenfolge.
- Versuchen Sie nicht den Deckel von der Schüssel zu heben bevor Sie den Motorblock und den Aufsatz abmontiert haben.

**ANWENDUNG :**

- Der DYNA CUTTER ermöglicht feinste Zubereitung von Farcen für Terrinen und Pasteten. Durch die stufenlose Regulierung der Geschwindigkeit können Sie ebenfalls Kräuter fein hacken, Teig kneten, emulgieren, zerkleinern uvm.

**REINIGUNG :**

- Der DYNA CUTTER lässt sich leicht reinigen. Den Aufsatz können Sie mit einem feuchten Schwamm reinigen. Alle anderen Teile unter fließendem Wasser abwaschen. Die Schüssel ist aus rostfreiem Edelstahl. Alle anderen Teile sind aus stabilem lebensmittelechtem Kunststoff.

**KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG CE :**

- Hiermit bescheinigen wir, dass der Mixer von **Dynamic** folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht :  
EN 12853

**KUNDENDIENST UND GARANTIE :**

- Im Falle einer Funktionsstörung des DYNA CUTTER 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  
D- 77694 Kehl Neumühl  
Tel. 07851/898258 - Fax 07851/898259  
E-Mail: [info@dynamicmixer.de](mailto:info@dynamicmixer.de)

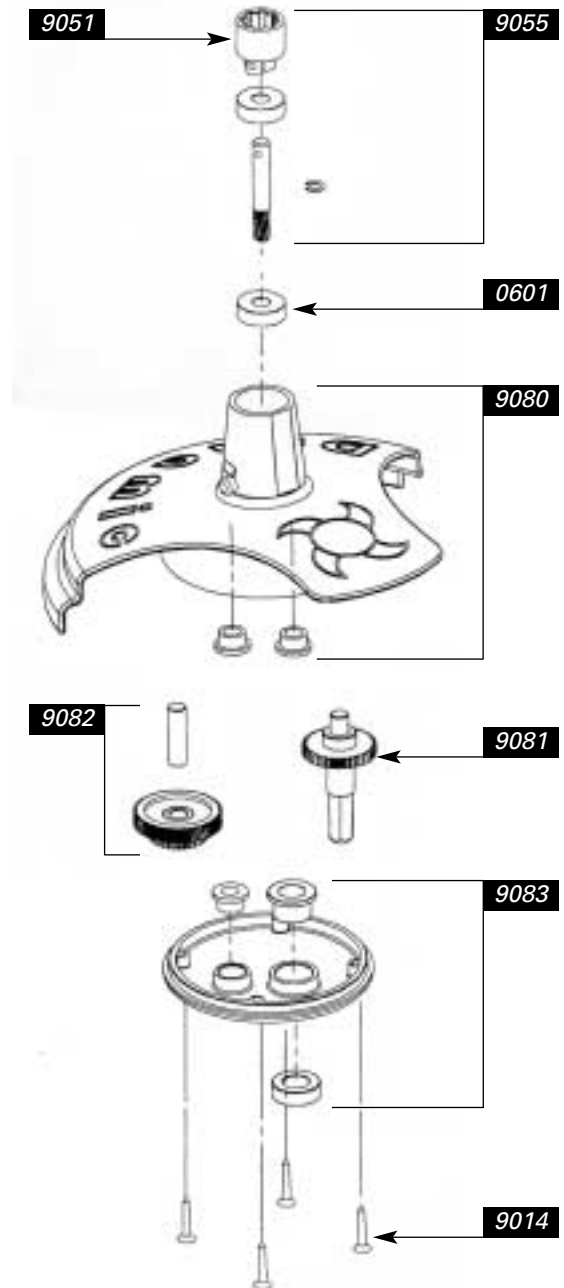
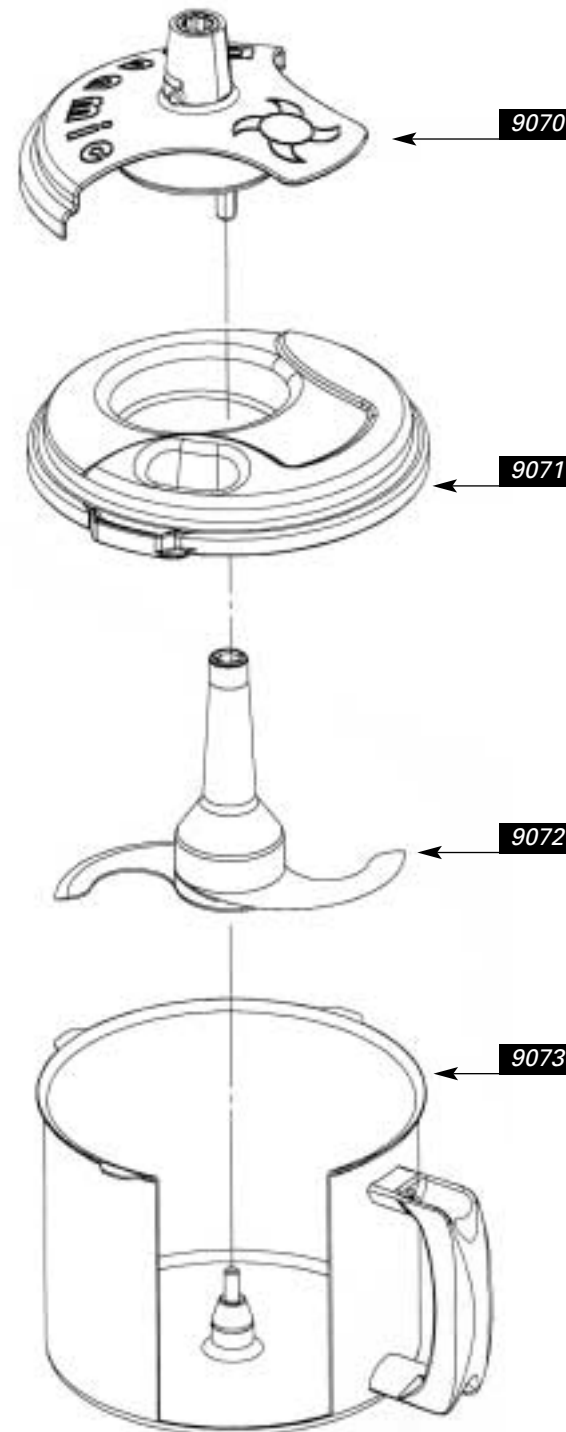
**GARANTIE :**

- 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 muwillige Beschädigungen, Bruch z.B. durch Fall oder beranspruchung 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.
- Im Falle einer Funktionsstörung des MX 91 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

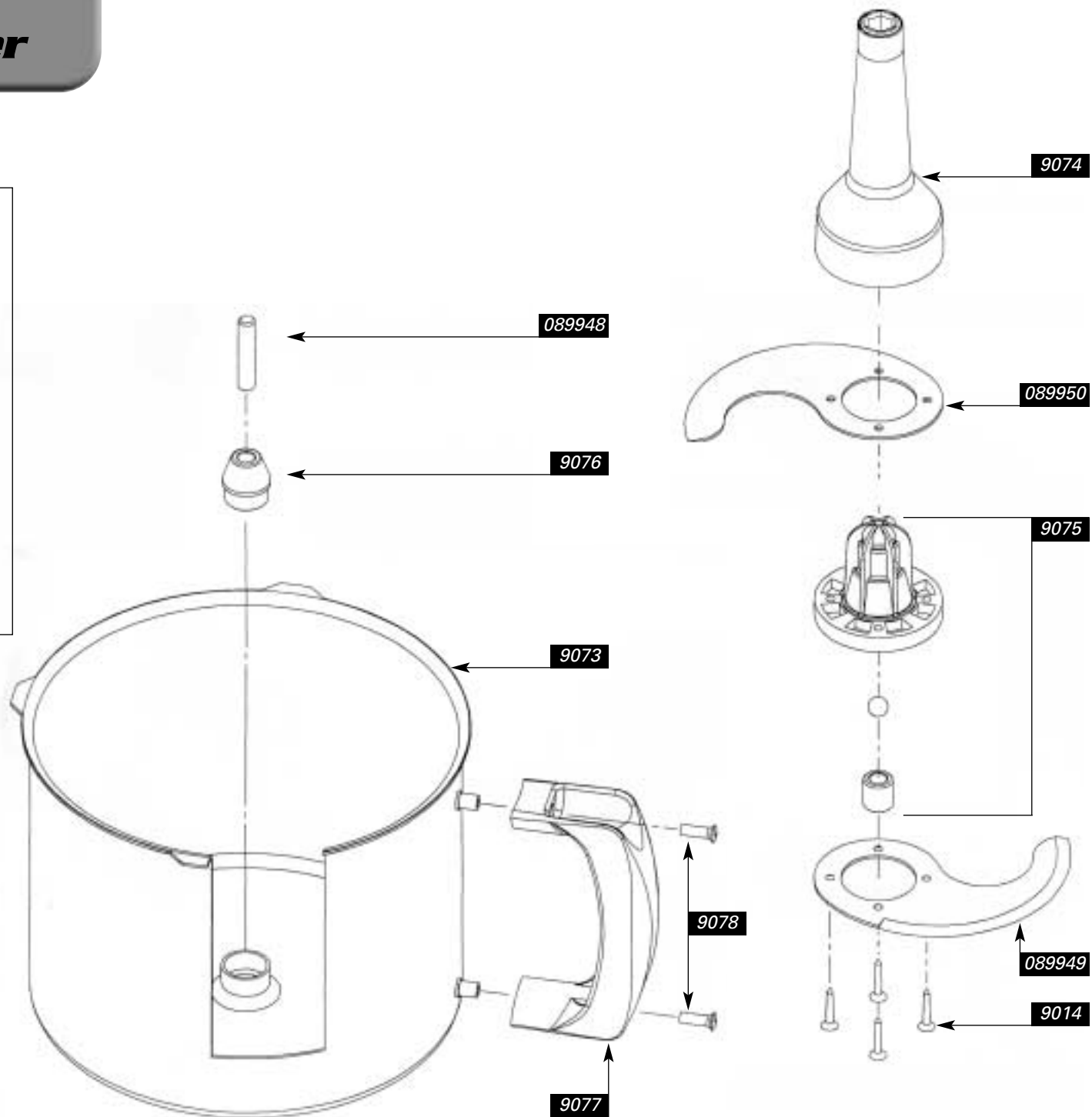
# Explosionszeichnung **Schüssel Dyna Cutter**

→ Aufsatz	9070
→ Deckel	9071
→ Messer kompl.	9072
→ Schüssel Dyna cutter	9073
→ Kupplung + Stift	9051
→ Kupplungswelle komplett	9055
→ Kugellager	0601
→ Verbindung + Ring+ Etikett	9080
→ Zahnrad mit Sechskantwelle	9081
→ mittleres Zahnrad	9082
→ Deckel mit Messingbuchse und Dichtungsring	9083
→ Schraube	9014



# Explosionszeichnung **Schüssel Dyna Cutter**

→ Achse 8x40	089948
→ Schüssel Dyna cutter	9073
→ Drehzapfen für Schüssel	9076
→ Griff	9077
→ Schraube	9078
→ Kegel + Metallring	9074
→ Drehzapfen	9075
→ untere Messerklinge	089949
→ obere Messerklinge	089950
→ Schraube	9014



## DESCRIZIONE :

Diametro vasca : 203 mm

Altezza vasca : 160 mm

Peso totale : 2,2 kg.



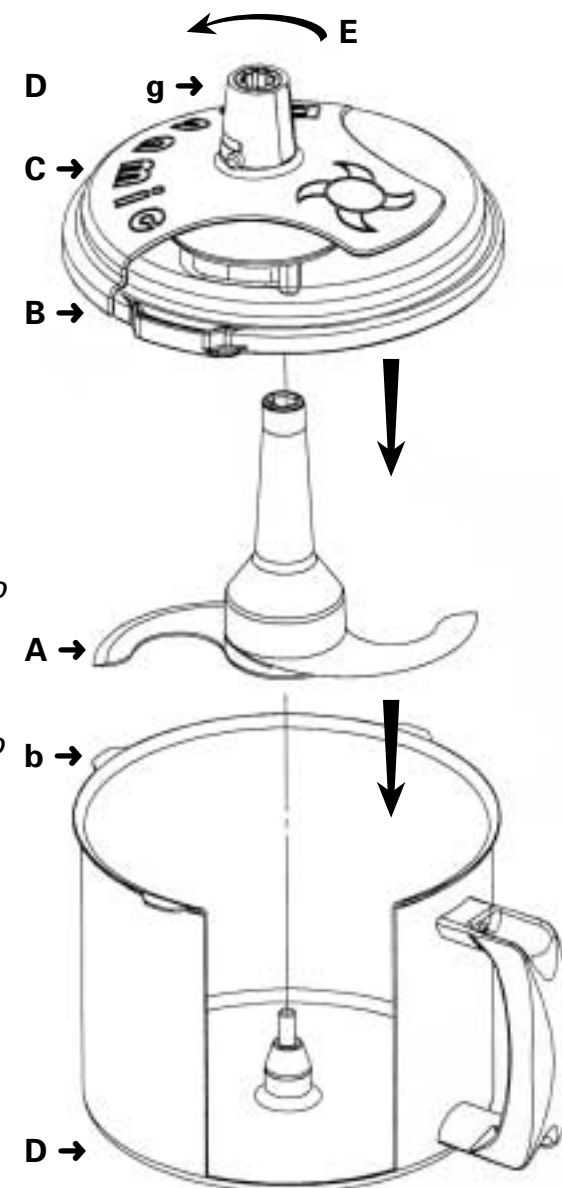
**A** → Posizionare il coltello nel suo alloggiamento. Mettere gli alimenti nella vasca.

**B** → Posare il coperchio sulla vasca rispettando la posizione delle tre tacche. Girare leggermente il coperchio per bloccarlo.

**C** → Installare l'adattatore arancione sul coperchio trasparente.

**D** → Inserire il blocco motore dentro l'innesto dell'adattatore (g).

**E** → Girare il blocco motore in senso anti orario per bloccarlo sull'adattatore.



**UTILIZZO :**

→ L'apparecchio DYNA CUTTER si può usare con un blocco motore BM/90 oppure BM/2000. Per il funzionamento del BM/90 o BM/2000 vedere le istruzioni d'uso di questi motori. Per lo smontaggio, disinserire la spina del blocco motore dalla presa elettrica e procedere con l'operazione inversa al montaggio. Non tentare di togliere il coperchio senza aver preventivamente tolto il blocco motore dall'adattatore.

**PREPARAZIONI :**

→ Con l'apparecchio DYNA CUTTER **Dynamic**, potete sminuzzare e tritare senza problemi la carne, il pesce, il prezzemolo, le cipolle, il formaggio, la verdura, la frutta, ecc. Potete realizzare preparazioni quali maionese, salsa di pomodoro, salsa messicana, pangrattato, ecc...

**PULIZIA :**

→ Il DYNA CUTTER si pulisce con facilità. Pulire l'adattatore con una spugna umida. Tutti gli altri pezzi possono essere puliti con l'acqua corrente. La vasca è in acciaio inox e tutti gli altri pezzi sono realizzati in plastica alimentare.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' ALLE NORME C.E. :**

→ Attestazione di conformità alle regole di igiene e sicurezza sul lavoro.

**SERVIZIO POST VENDITA E GARANZIA :**

→ In caso di guasti o se il vostro apparecchio non funziona più correttamente, si raccomanda vivamente di non intervenire sullo stesso ma di rivolgersi al vostro rivenditore di fiducia che provvederà per una rapida sistemazione, oppure spedire la macchina per imballata a :

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA DYNAMIC  
DITTA ARRIGO POZZATO  
Via R. Fowst, 4/Bis - 35135 PADOVA (ITALIA)  
Tel. 049/605684 - telefax 049/8897894  
e-mail [arrigopozzato@tiscali.it](mailto:arrigopozzato@tiscali.it)

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

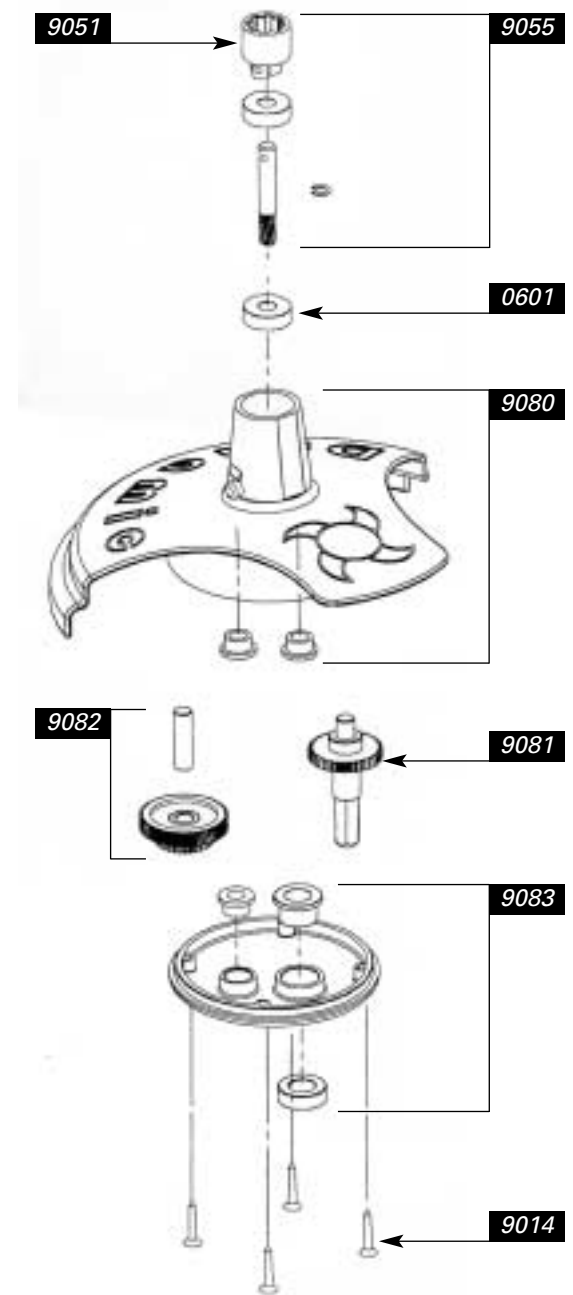
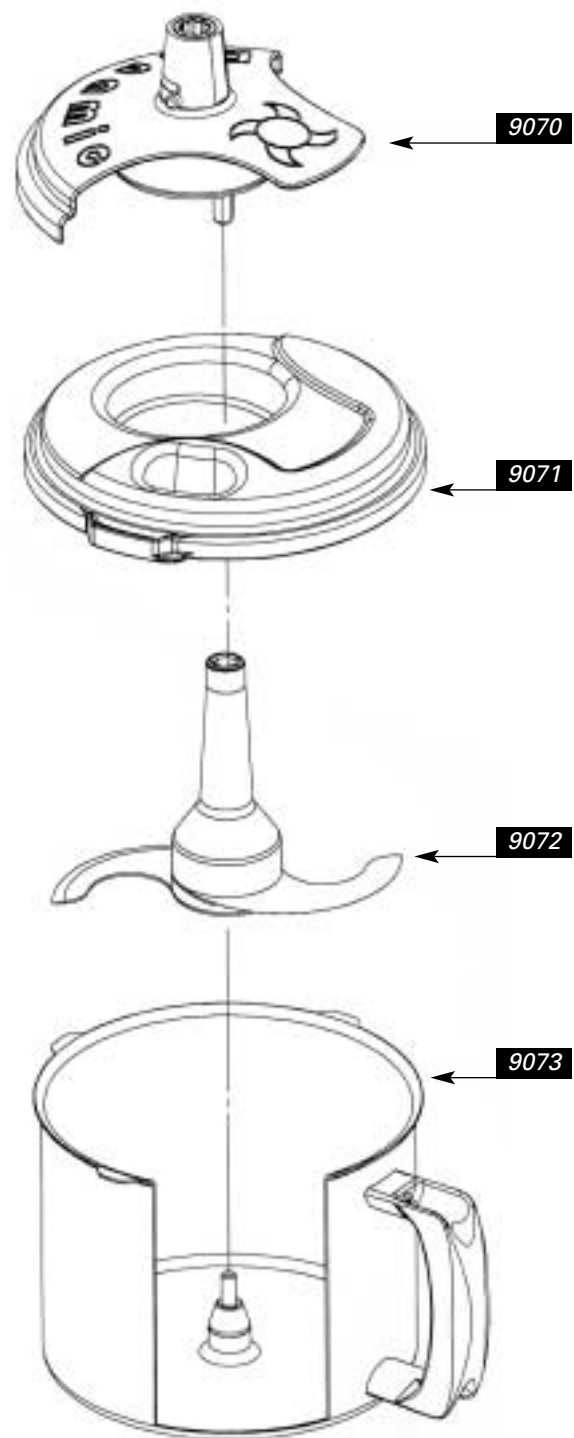
**GARANZIA :**

→ Questo apparecchio è garantito per un anno dalla data di acquisto contro tutti i difetti di fabbrica. La garanzia comprende la sostituzione di tutti i pezzi difettosi, ma non copre le rotture per cadute o danni provocati, il deterioramento dovuto ad usura o ad un uso improprio, gli errori di collegamento elettrico e il non rispetto delle condizioni di utilizzo spiegate nel manuale d'uso. Per essere valido il certificato di garanzia dovrà essere : Certificato dal venditore (data e timbro) Unito all'apparecchio in caso di riparazione in garanzia.

→ Non sono garantiti i danni provocati da cattivo uso e non si assumono responsabilità per danni diretti e indiretti derivanti da tale cattivo uso.

# Esploso e descrizione pezzi di ricambio **Bol Dyna Cutter**

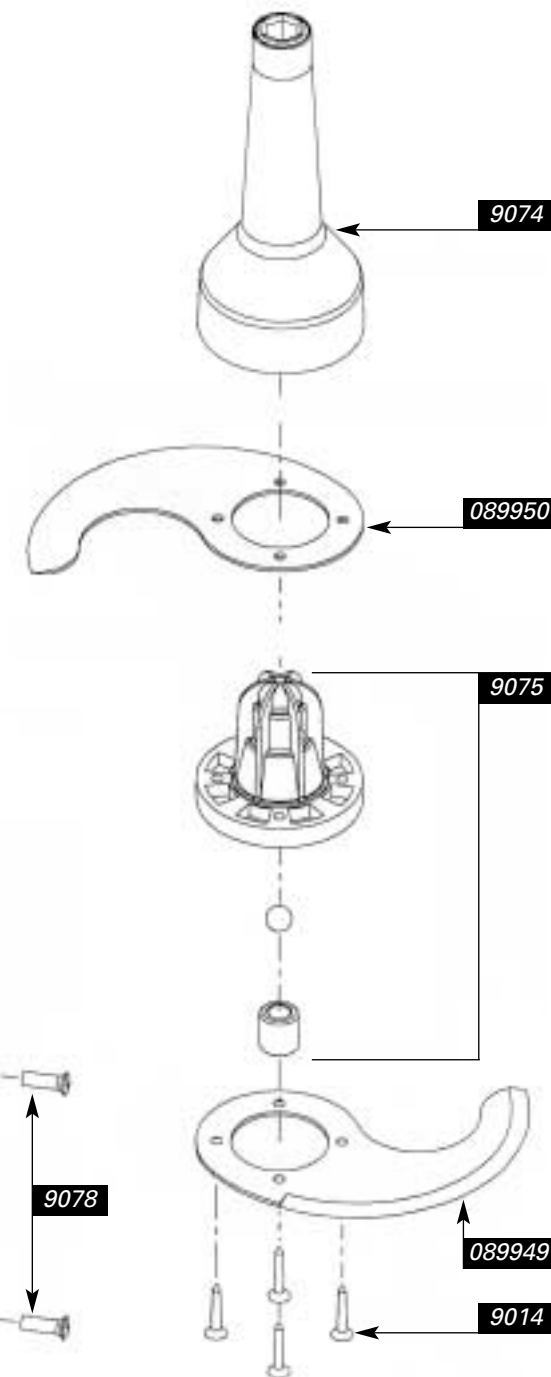
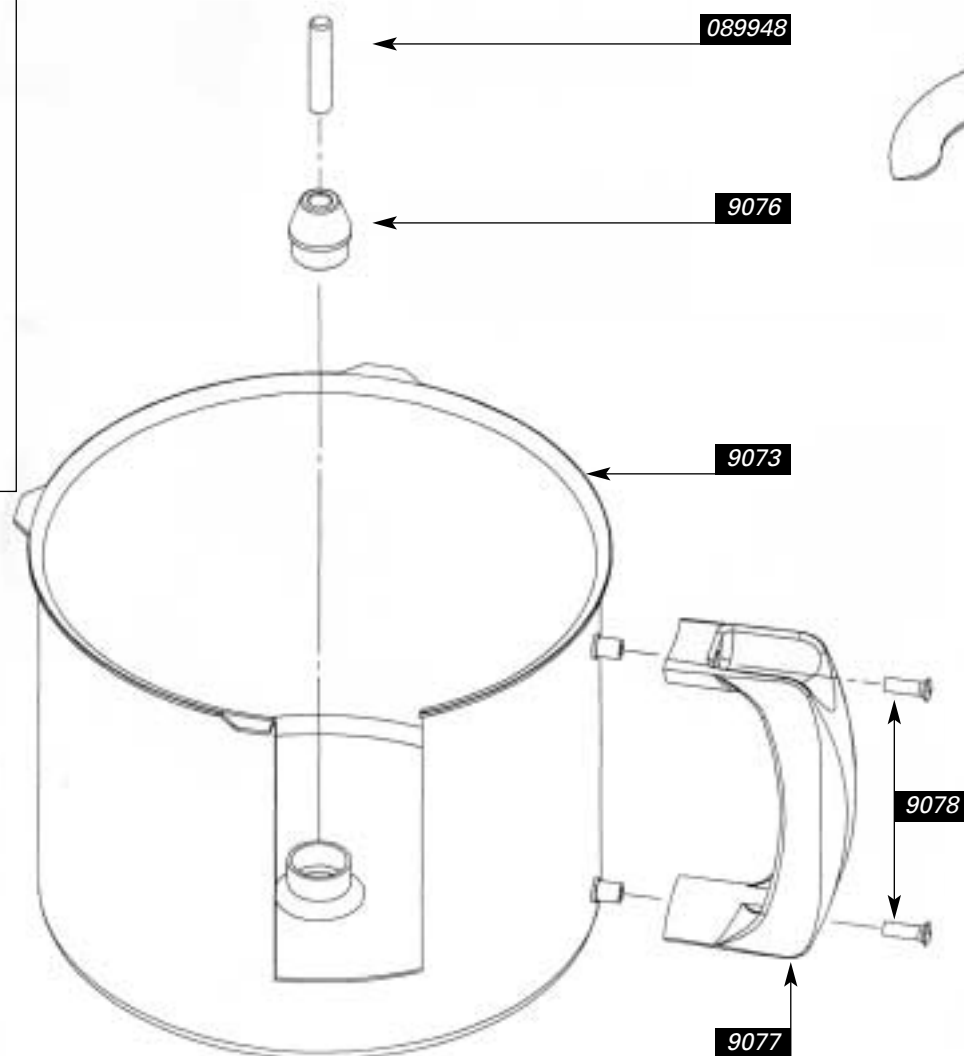
→ Adattatore	9070
→ Coperchio	9071
→ Insieme coltello	9072
→ Vasca Dyna cutter	9073
→ Gabbia di accoppiamento con spina elastica	9051
→ Alberino attacco motore completo di cuscinetto e gabbia	9055
→ Cuscinetto	0601
→ Adattatore + anello + etichetta	9080
→ Alberino d'uscita con pignone	9081
→ Pignone intermedio con alberino	9082
→ Base completa di bronzine e paraolio	9083
→ Viti della base	9014





# Esploso e descrizione pezzi di ricambio **Bol Dyna Cutter**

→ Albero 8x40	089948
→ Vasca Dyna cutter	9073
→ Perno per vasca	9076
→ Impugnatura	9077
→ Viti impugnatura	9078
→ Cono con ghiera	9074
→ Perno per cono + anello + sfera	9075
→ Lama inferiore	089949
→ Lama superiore	089950
→ Vite del coltello	9014



**DESCRIPCION :**

Diametro del bol : 203 mm

Altura del bol : 160 mm

Peso total : 2,2 Kg



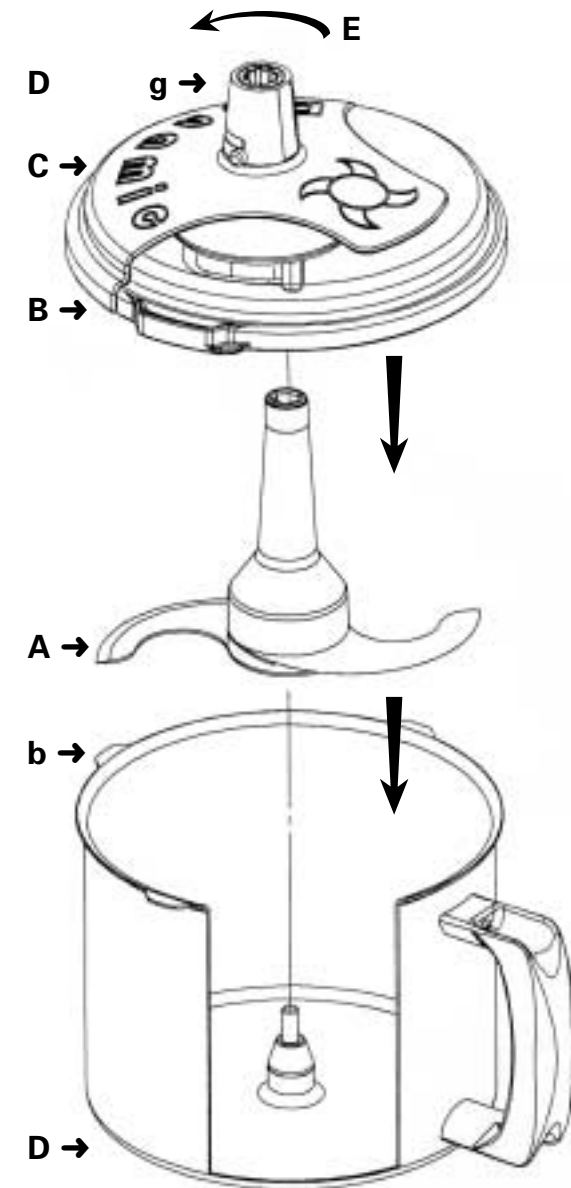
**A** → Encajar la cuchilla en el eje. Poner los alimentos en el bol.

**B** → Colocar la tapadera en el bol respetando la posición de las 3 señales. Girar ligeramente la tapadera hasta llegar a su máximo.

**C** → Instalar el adaptador color naranja en la tapadera translúcida.

**D** → Encajar el bloque motor (g).

**E** → Girar el bloque motor en el en el conector del adaptador. sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en el adaptador.



**UTILISACION :**

→ Se puede utilizar el DYNA CUTTER con un bloque motor BM 90 o BM 2000. Para la puesta en marcha del BM 90 o BM 2000, ver a las instrucciones de uso de estos aparatos. Para el desmontaje, desenchufar primero el aparato y proceder como para el montaje al inverso. No intentar quitar la tapadera sin quitar primero el bloque motor y el adaptador.

**PREPARACION :**

→ Con el DYNA CUTTER se puede triturar sin problema carne, pescado, perejil, cebollas, queso, frutas etc... Permite realizar preparaciones tales como mayonesa, salsa spaghetti, salsa mejicana, guacamole, pasta de pan etc...

**MANTENIMIENTO :**

→ El DYNA CUTTER se limpia facilmente. Limpiar el adaptador con una esponja humeda. Las otras piezas se limpian con agua clara. El bol es de acero inoxydable y todas las otras piezas son de plastico alimenticio

**DECLARACION DE CONFORMIDAD CE - ATESTADO DE CONFORMIDAD A LAS NORMAS DE HIGIENE ET DE SEGURIDAD DEL TRABAJO :**

→ **Dynamic France**

**SERVICIO POSTVENTA Y GARANTIA :**

→ En caso de averia del aparato **Dynamic**, contactar con su vendedor o enviar el aparato a :

**Dynamic**

DELEGACION Y ALMACEN ESPANA

GUERRERO CLAUDE

C/San Luis, 15 Bajos

08850 GAVA (BARCELONA)

TEL. : 93 662 81 61 - FAX : 93 662 75 21

**GARANTIA :**

→ Nuestros aparatos están garantizados 1 año, cubriendo cualquier defecto de fabricación. La garantía DYNAMIC de un año parte de la fecha de compra al distribuidor o a la tienda. La garantía se refiere al cambio de cualquier pieza defectuosa pero no cubre las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, errores de alimentación eléctrica o no respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones.

→ Pour ser válido, este vale de garantia debe de estar :

1) Certificado por el vendedor (fecha y sello)

2) Juntado al aparato en caso de reparación en garantia

**INSTRUCCION PARA LA REPARACION DE SU APARATO :**

→ En el caso de que su aparato no funcione correctamente, rogamos contacte con su vendedor o lo envíe a la dirección siguiente :

DYNAMIC S.A. - Z.i. du Puy Nardon - BP 57

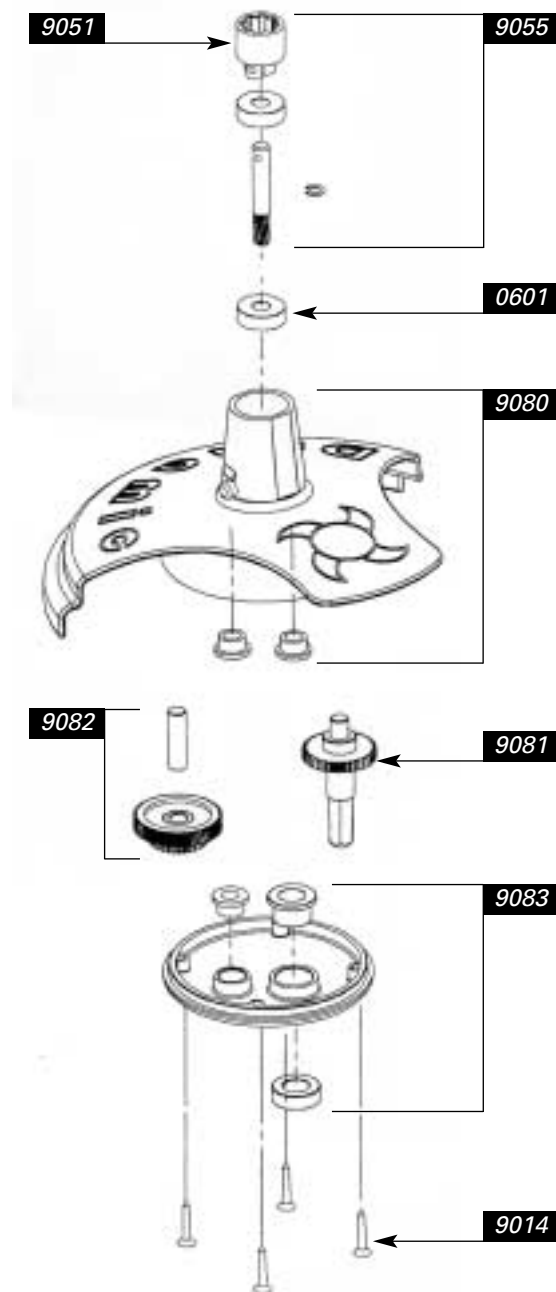
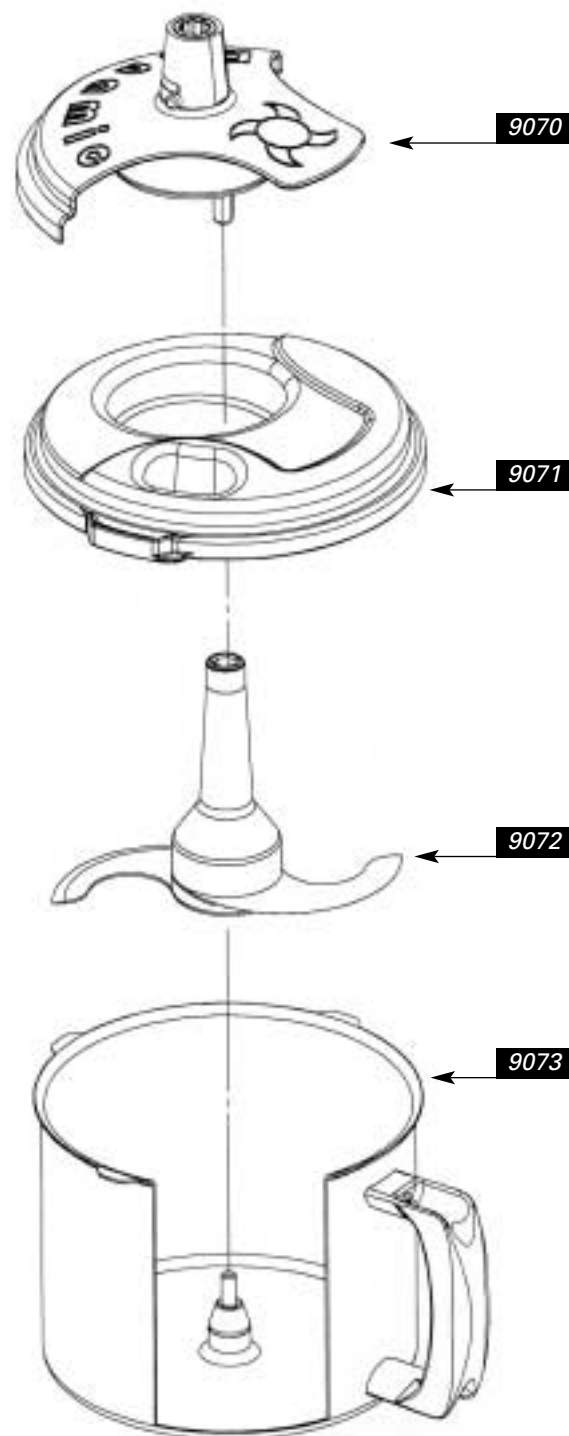
85290 MORTAGNE-sur-Sèvre Cedex - Tél. 02 51 63 02 72

Los aparatos devueltos se tienen que mandar bien empaquetados en un bulto resistente y siempre a portes pagados.

# Esquema – Nomenclatura

## Bol Dyna Cutter

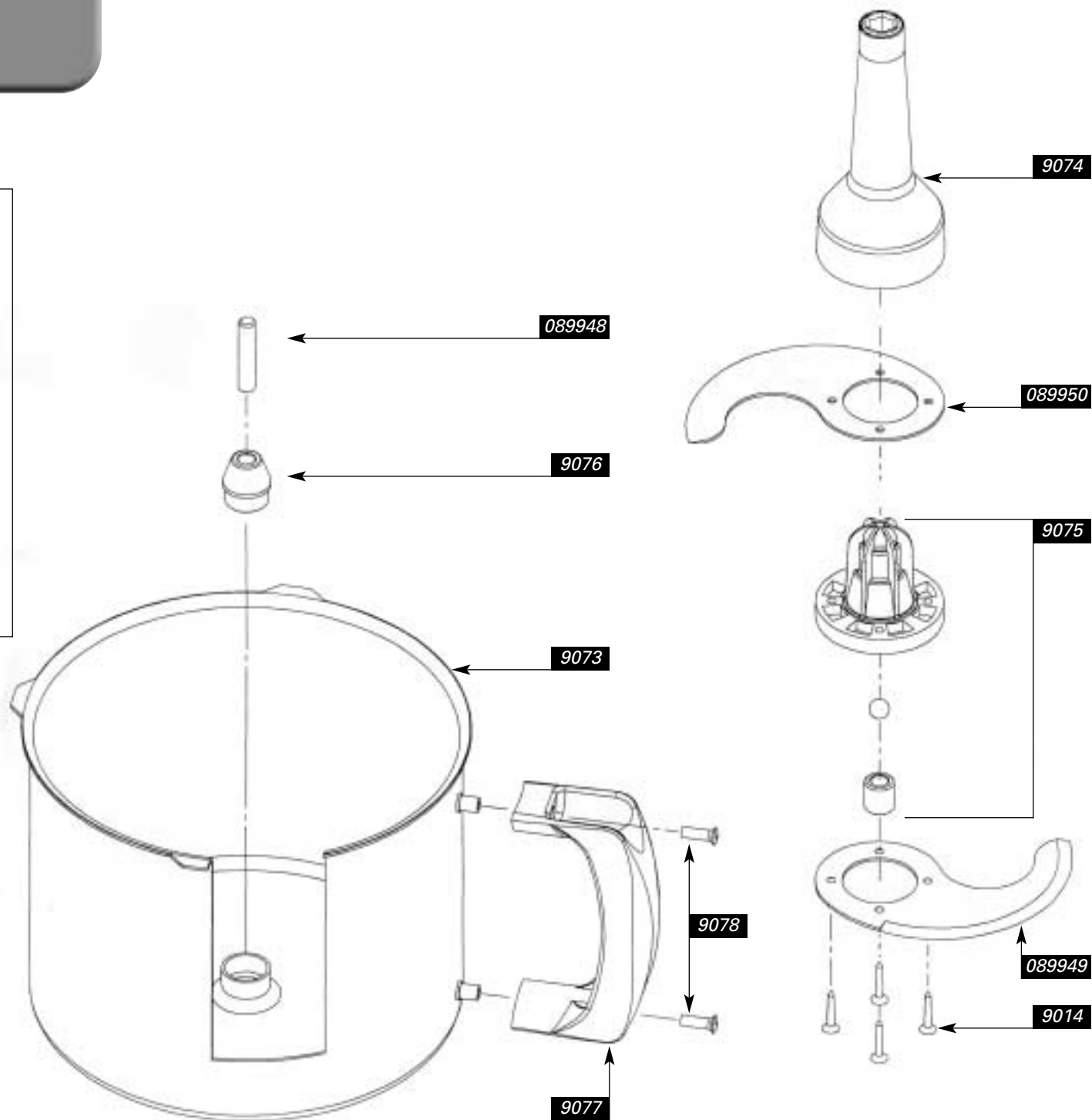
→ Adaptador	9070
→ Tapadera	9071
→ Conjunto Cuchilla	9072
→ Bol Dyna cutter	9073
→ Caja de acoplamiento + pasador	9051
→ Árbol de ataque equipado (caja y rodamiento)	9055
→ Rodamiento	0601
→ Adaptador + arandelas + etiqueta	9080
→ Árbol de salida + piñón	9081
→ Piñón intermedio + árbol	9082
→ Embase equipado de arandelas y retén de estanqueidad	9083
→ Tornillos de base	9014



# Esquema – Nomenclatura

## Bol Dyna Cutter

→ Eje 8x40	089948
→ Bol Dyna cutter 9073	
→ Pivote para el bol	9076
→ Empuñadura	9077
→ Tornillo de empuñadura	9078
→ Cono + virola	9074
→ Pivote para cono + arandela + bola	9075
→ Cuchilla inferior	089949
→ Cuchilla superior	089950
→ Tornillo de cuchilla	9014



*Notes :*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---