



- Français ..... 2
- U.S.A. Canada..... 12
- Deutsch ..... 22
- Italiano ..... 32
- Español ..... 42

# DYNACUBE

REFNU DYNACUBE 02 du 01/03/02

# Notice d'utilisation et d'entretien du **DYNACUBE de DYNAMIC**

SYSTEME BREVETE – SYSTEME BREVETE – SYSTEME BREVETE

## ① DESCRIPTION

- Dimension : Diamètre 400 mm  
Hauteur 300 mm  
Poids : 3,1 kg
- Encombrement : 380 x 430 x 215 (plié)  
440 x 480 x 330 (déplié, sans la goulotte d'évacuation)



## ② LES OUTILS



Grille inférieure



Grille supérieure

Montage des deux grilles pour une découpe en forme de bâtonnets (frites).  
Section 8,5 mm x 8,5 mm

**En option :**

grilles de 7 mm x 7 mm  
et 10 mm x 10 mm



+ lame couteau pour une découpe en forme de cubes (macédoine).



### 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.

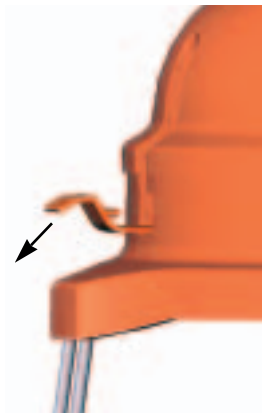


Le deuxième système se compose de trois ventouses permettant une installation plus temporaire. Par contre, le plan de travail devra être exempt de rugosité afin de conserver une bonne efficacité.

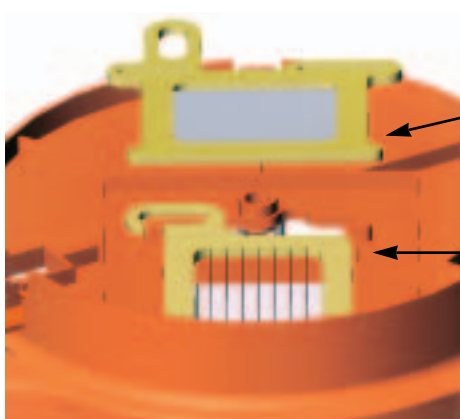
Pour retirer l'installation, une légère traction sur les tétons en bordure de chaque ventouse suffira pour les décrocher.

• Procéder ensuite à la mise en place des outils de coupe.

Tirer sur les 3 taquets



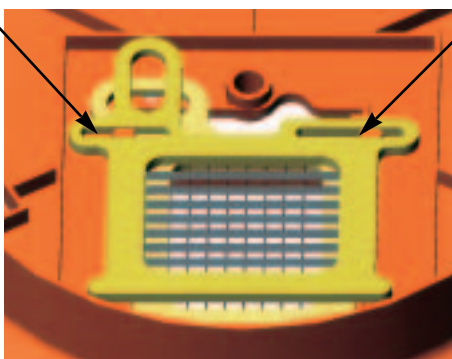
puis retirer la partie supérieure



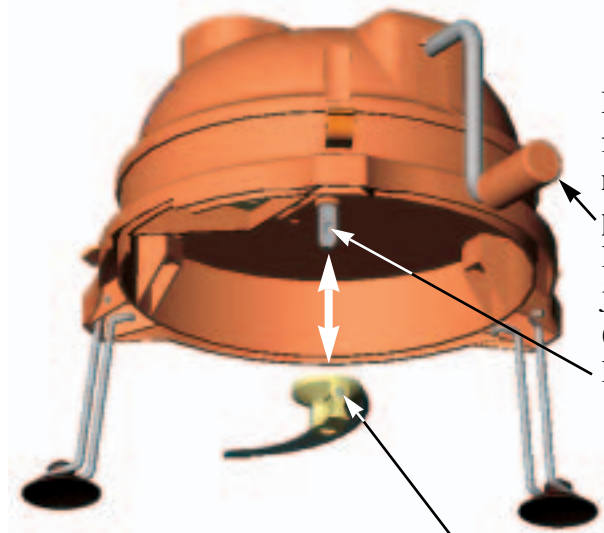
**2** Mettre la grille supérieure sur la grille inférieure

**1** Positionner la grille inférieure dans son logement

Attention de bien positionner la grille supérieure



Remettre la partie supérieure sur l'appareil et donner un tour de manivelle pour permettre la mise en place des grilles, puis refermer les 3 taquets en appuyant au milieu de ceux-ci (les taquets ne doivent pas être mis en force)



Pour découper les aliments en forme de cubes (macédoine), **mettre la manivelle en position basse** et installer la lame de couteau sur son axe jusqu'à ce qu'elle se bloque. (bille de maintien dans le logement de l'axe).

Sur la lame de couteau la vis est une vis de réglage et non une vis de montage ou desserrage.

Celle-ci est réglé en usine pour permettre une pression sur la bille de maintien de lame couteau, si nécessaire ajuster cette pression.

- **Amener un plat sous l'appareil pour récupérer les aliments coupés.**

Vous pouvez couper les légumes, les fruits, les fromages, les condiments, etc.

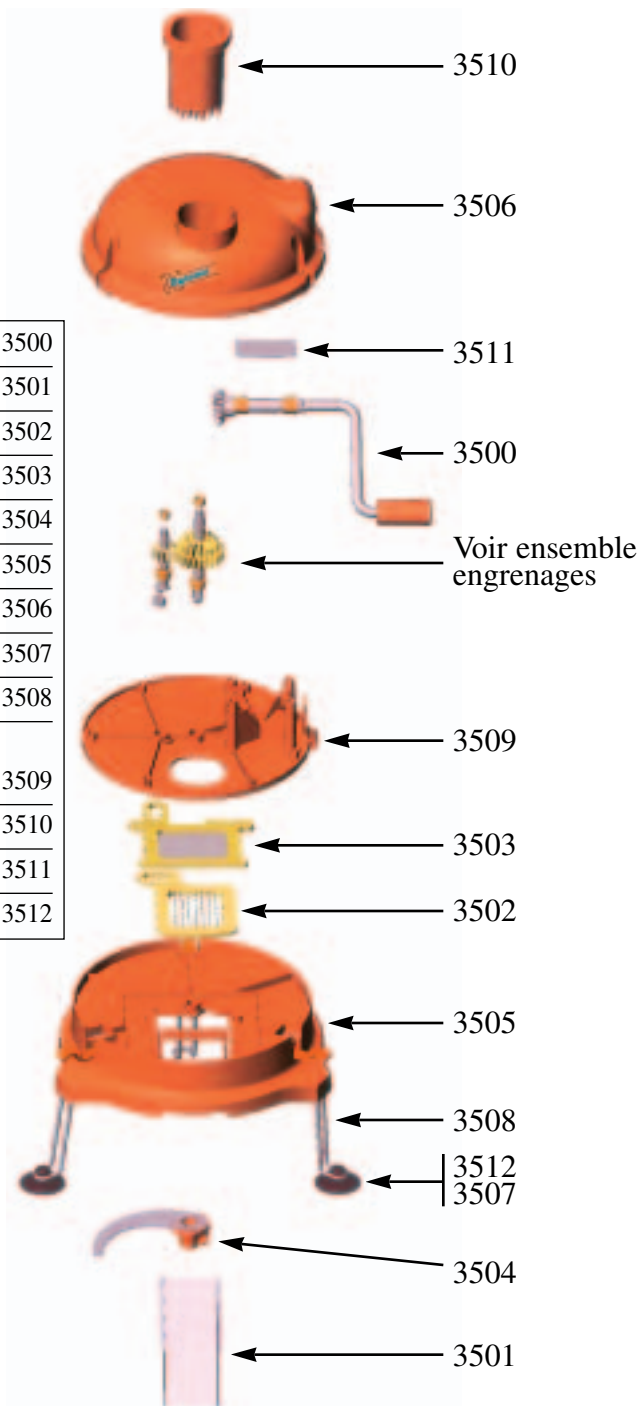
Pour de grosses quantités, vous pouvez rajouter, sous l'appareil, une goulotte guidant les aliments vers un récipient de grand volume.

Il est possible d'obtenir des découpes en forme de bâtonnets (frites) de la longueur du légume en supprimant la lame de coupe située sous l'appareil.

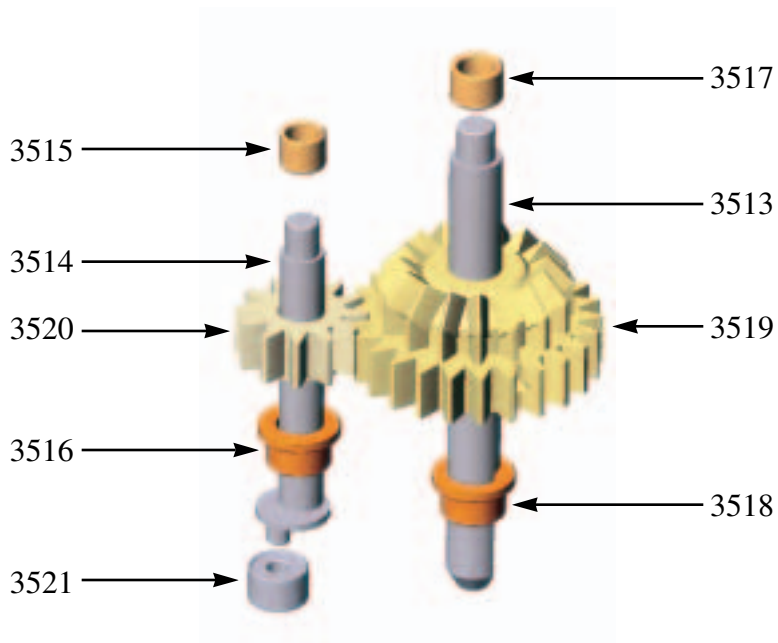
De même, en supprimant la lame de coupe et la grille inférieure vous obtiendrez des tranches de la longueur du légume.

## ④ VUE ECLATE – NOMENCLATURE

Ensemble poignée	3500
Goulotte	3501
Grille inférieure	3502
Grille supérieure	3503
Lame couteau	3504
Partie inférieure	3505
Partie supérieure	3506
Patin d'ancrage (l'unité)	3507
Pied (l'unité)	3508
Plateau intermédiaire	3509
+bagues + vis	3509
Pousse légumes	3510
Tôle de blocage + 4 vis	3511
Ventouse (l'unité)	3512



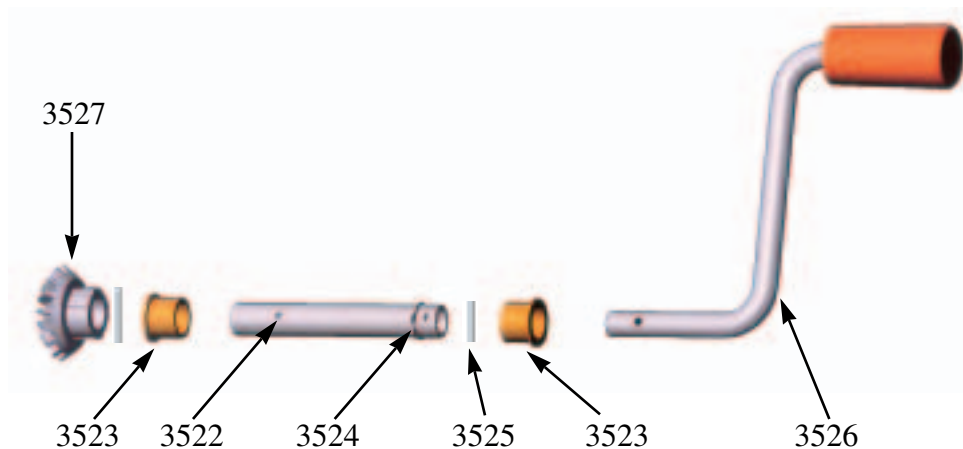
## Ensemble engrenages



Axe d'entraînement du couteau	3513
Axe d'entraînement des grilles	3514
Bague autolubrifiante	3515
Bague autolubrifiante	3516
Bague autolubrifiante	3517
Bague autolubrifiante	3518
Engrenage double + goupille	3519
Engrenage droit + goupille	3520
Roulement	3521

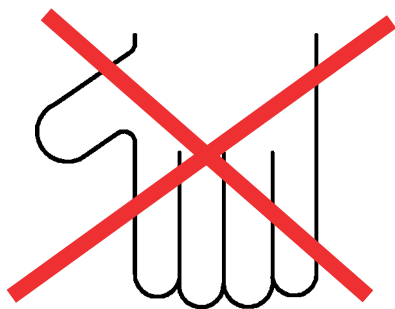


## Ensemble poignée 3500



Axe creux	3522
Bague autolubrifiante (l'unité)	3523
Circlips	3524
Goupille	3525
Manivelle + goupille	3526
Pignon conique + goupille	3527

## ⑤ SECURITE



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



## ⑥ NETTOYAGE

Après chaque utilisation, mettre la manivelle en position haute, enlever la lame de coupe en exerçant une traction vers le bas.

Ouvrir les 3 taquets, extraire la partie supérieure, ôter la grille supérieure et la grille inférieure.

Laver la partie inférieure, la partie supérieure, les deux grilles, la lame coupe-teau et la goulotte 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*

# Maintenance and instruction booklet for **DYNACUBE from DYNAMIC**

*PATENTED SYSTEM – PATENTED SYSTEM – PATENTED SYSTEM*

## ① DESCRIPTION

- Counter Space :  
Folded 15" x 17" x 9"  
(380 mm x 430 mm x 215 mm)  
Unfolded 18" x 19" x 13"  
(440 mm x 480 mm x 330 mm)  
Weight : 7lbs (3,1 kg)



## ② CUTTING TOOLS



Lower grid



Upper grid

Setting both grids allows for a perfect cut in a form of a “Julienne” (ie fries)



Add the cutter blade for a perfect cube



### ③ INSTRUCTIONS

- Take unit, 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. All that is required are for the legs to be released one at a time from the fixed supports by folding them gently.

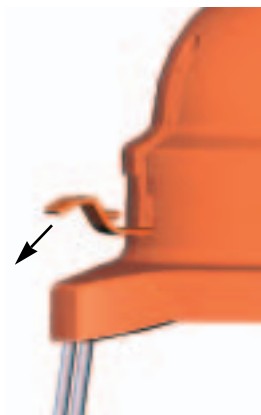


2<sup>nd</sup> system consists of (3) suction cups allowing for a temporary installation, Working surface must be clean and smooth for full effectiveness of the suction cups.

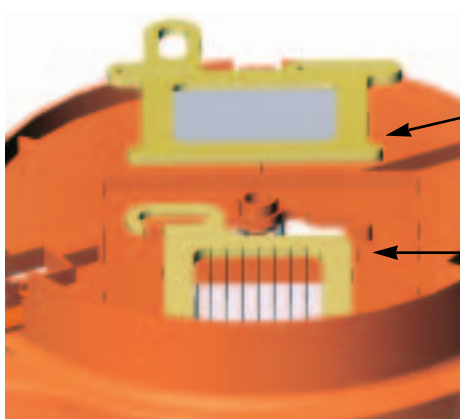


• **Proceed with the installation of the cutting tools.**

Pull on the (3) latches



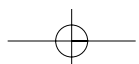
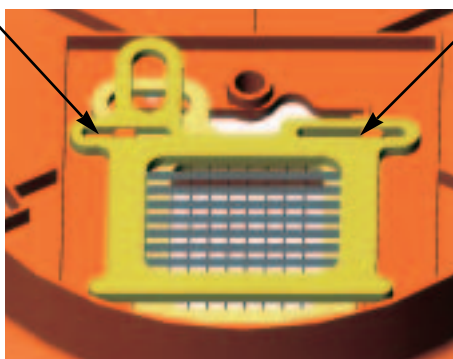
and remove the tops



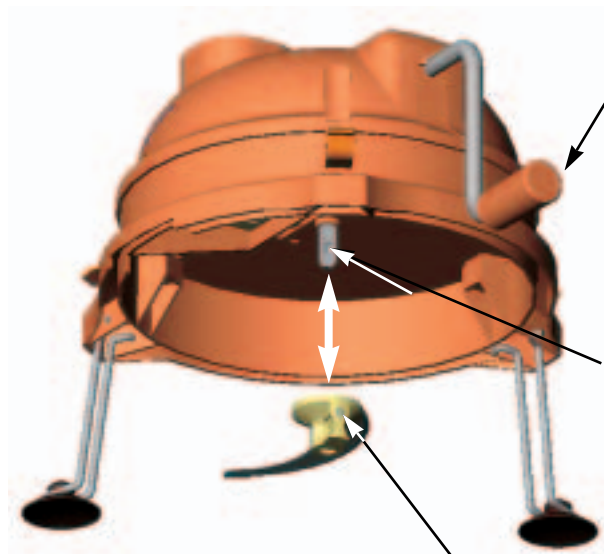
**2** Install the upper grid on the lower grid

**1** Position the lower grid in the housing

Make sure the upper grid is properly installed



Installe top part of unit and lock it in place with all (3) latches, turn the handle to allow the grids to fall into place. Then close the latches  
(Do not apply excessive pressure when closing the latches)



To cut food in a from of a cube place handle in down ward position, install the cutter blade on the axle (pin) until it is locked. turn the crank to position the axle (pin) in the right direc-tion.

For cubes install cutter blade on the center axle until it is locked. Turn the crank to position axle in the right direction.

The cutter blade screw, is a regulating screw it is not used to set up the machine. The scew is regulated at our factory, to allow a pressure on the axle of the cutter blade if necessary, this pressure can be ajusted.

- **Position an empty container underneath the unit to receive the cut produce.**

You may cut vegetable, fruits, cheeses, etc.

For bigger quantities, you may add a stainless steel chute underneath the unit, which will guide the food into a large container.

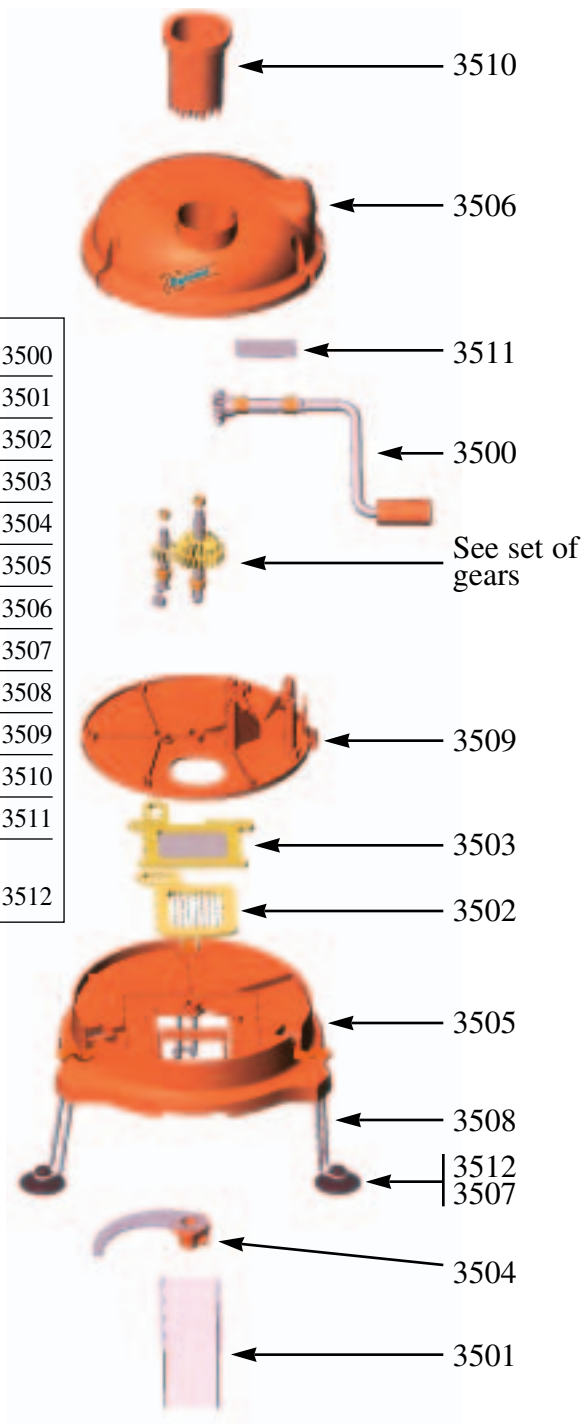
It is also possible to cut food in stick forms (Juliennes) by removing the cutter blade located underneath the unit.

Also by removing the upper grid you may obtain slices.

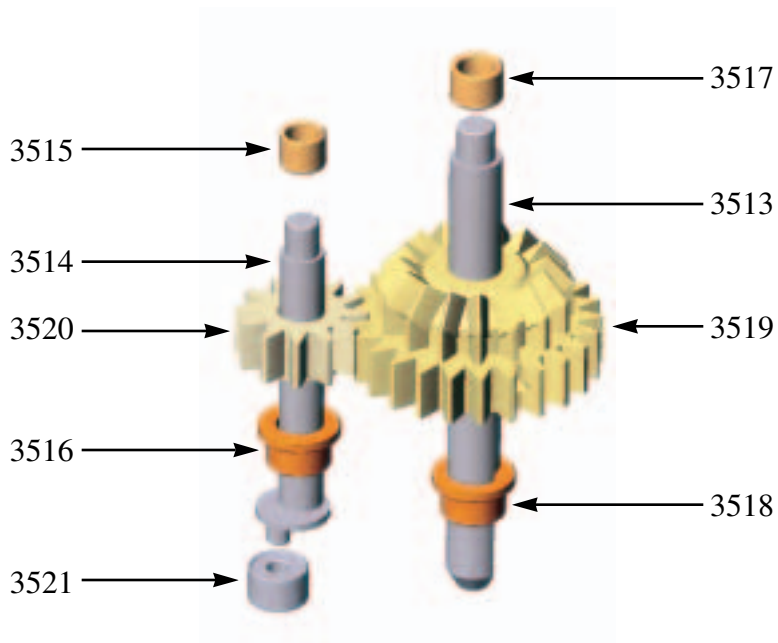


### ④ PARTS BREAKDOWN

Handle assembly kit	3500
Chute	3501
Lower grid	3502
Upper grid	3503
Cutter blade	3504
Bottom unit	3505
Top unit	3506
Mounting support (unit)	3507
Foot	3508
Intermediate plate assembly	3509
Pusher	3510
Blockage sheet and screw (4)	3511
Mounting support (suction cup - per unit)	3512

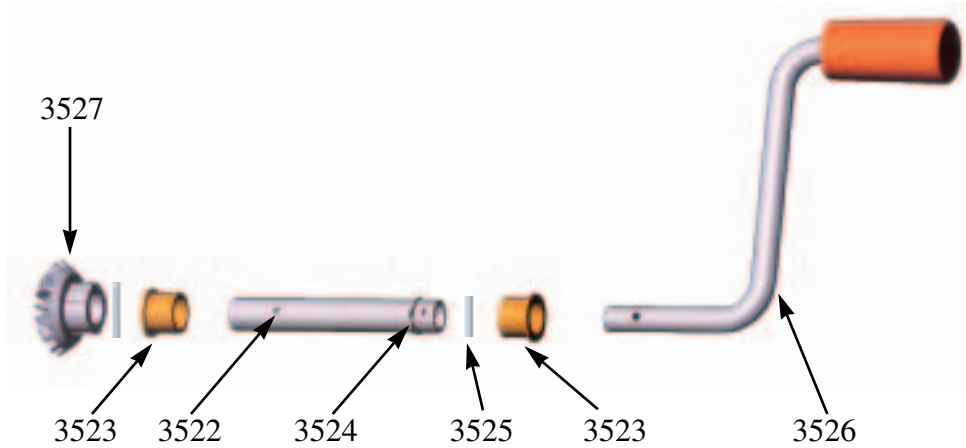


## Set of gears



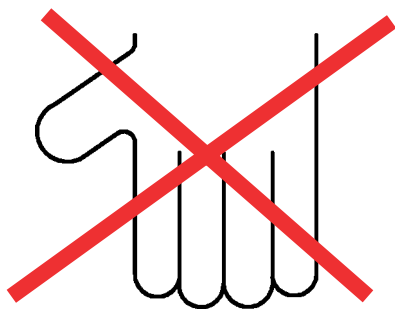
Cutter blade axle	3513
Cutting grid axle	3514
Bushing	3515
Bushing	3516
Bushing	3517
Bushing	3518
Double gear and pin	3519
Right gear and pin	3520
bearing	3521

## Handle assembly (3500)



Deep axle	3522
Bushing (unit)	3523
Circlips	3524
Pin	3525
Crank handle and pin	3526
cone shaped gear and pin	3527

## ⑤ SECURITY



**CAUTION - SHARP**

**Do not insert  
hand in funnel**



## ⑥ CLEANING

After each use, the crank must be in an upper position, remove the cutting blade by pulling downward. Disengage all (3) latches, remove the upper and lower grid.

Wash the top and bottom units, cutting grids, cutter blade and the stainless steel chute with clear running water.

## 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: 1-877-668-6623

# BEDEINUNGSANLEITUNG DYNACUBE von DYNAMIC

*PATENTEIRTES SYSTEM – PATENTEIRTES SYSTEM – PATENTEIRTES SYSTEM*

## ① BESCHREIBUNG

- Maße :

durchmesser	400 mm
Hohe	300 mm
gewicht	3,1 Kg
- Maßgesamt :

380 x 430 x 215 (zusammengeklappt)
400 x 480 x 330 (Aufgeklappt)



## ② ZUBEHÖR



Gitter unten

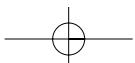


Gitter oben

So werden die Gitter montiert damit Sie 8,5 x 8,5 mm Sticks schneiden können (pomme)



Messer um Würfel zu schneiden



### 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 Füßen, die Sie mit sechs mitgelieferten Schrauben auf der Arbeitsfläche befestigen können. - Um Ihr Gerät zu reinigen, klappen Sie einfach die Füße leicht ein.

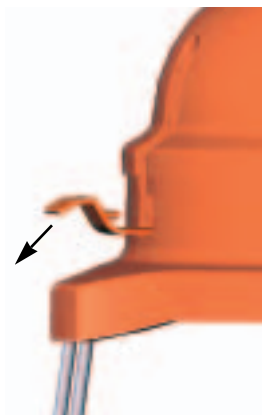


Das zweite System besteht aus drei Saugfüßen. Damit können Sie das Gerät vorübergehend und für leichte Arbeiten benutzen. Sie entfernen die Saugfüße von der Arbeitsfläche, indem Sie leicht an der Lasche des Fußes ziehen. Die Arbeitsfläche sollte immer glatt und sauber sein, damit die Saugfüße ihre Wirksamkeit behalten.

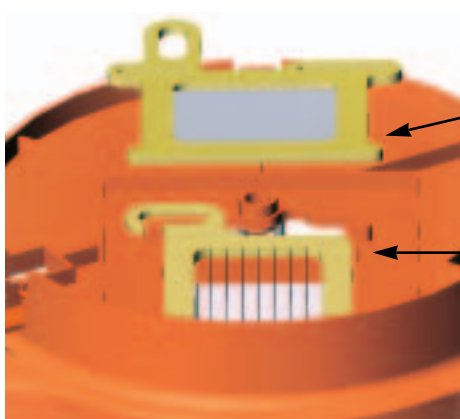


## • Einsetzen der Schneidwerkzeuge

Öffnen Sie die Verschlüsse



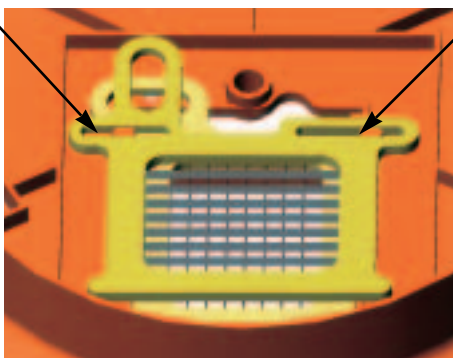
Nehmen Sie das Oberteil einfach ab.



**2** Legen Sie das obere Gitter auf das untere.

**1** Legen Sie das untere Gitter in die Führung ein.

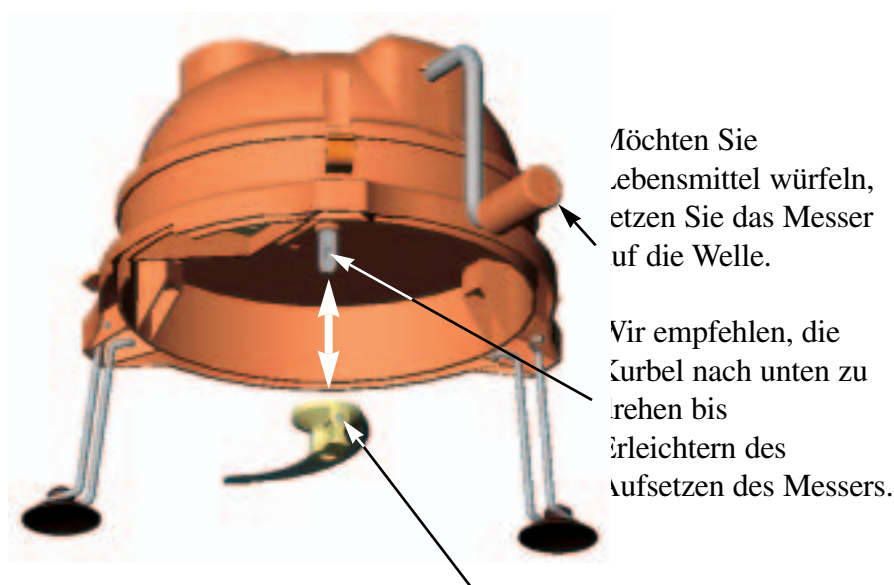
Achten Sie bitte darauf, dass Sie das obere Gitter richtig einsetzen





Das Oberteil dann auf das Unterteil setzen.

Drehen Sie nun leicht an der Kurbel bis das Lager in die Schneidgitter einrastet.  
Schließen Sie nun die 3 Laschen( nicht mit Gewalt schließen).



Die Schraube die seitlich auf der Messerhalterung sitzt dient zum Einstellen der Kurbel die wiederum in das Loch der Welle einrastet. Diese Schraube auf keinem Fall abmontieren.

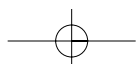
**• Stellen sie eine Schüssel unter das Gerät um die geschnittenen lebensmittel aufzufangen.**

Sie können Gemüse, Früchte, Käse, Gewürze usw. schneiden oder würfeln.

Wenn Sie mehr lebensmittel zu schneiden haben können Sie zusätzlich die Rutsche unter das gerät stellen.

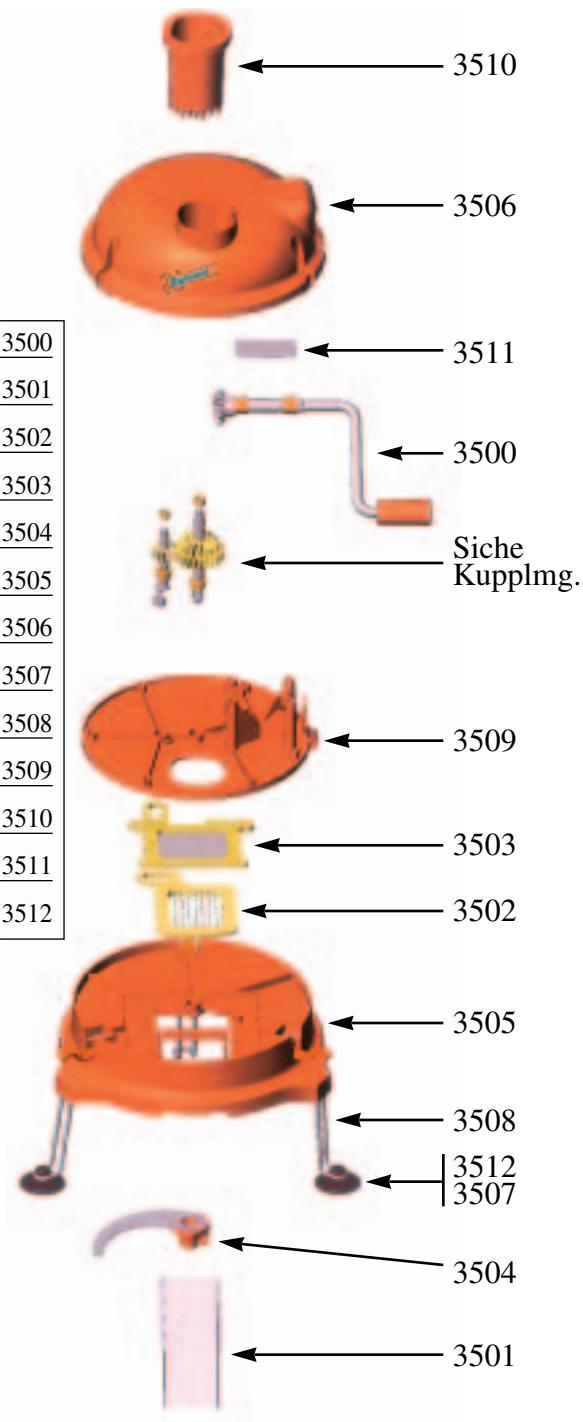
Sei können Sticks schneinen (pomme) indem sie das Messer vom Gerät entfernen.

um scheiben zu erhalten entfernen Sie einfach das untere Gitter.

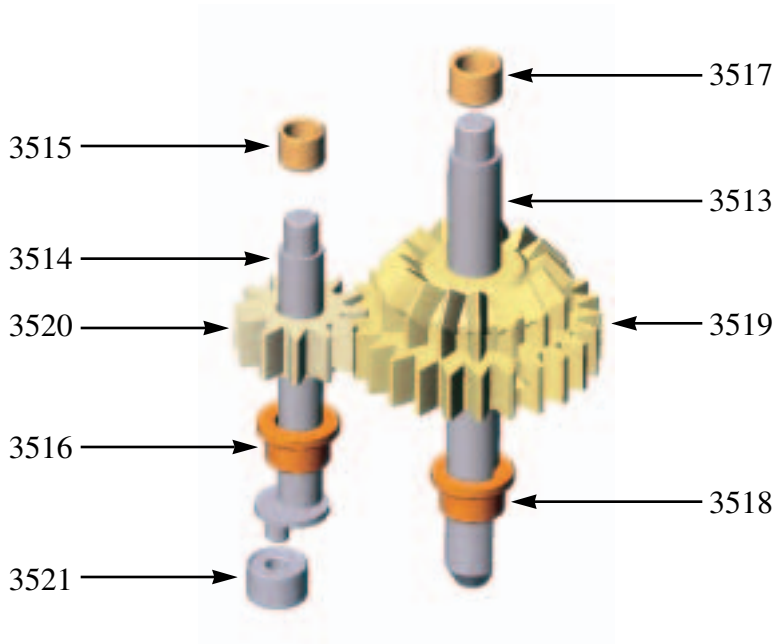


## ④ EXPLOSIONSZEICHNUNG

Kurbel	3500
Rutsche ?	3501
Unteres Gitter	3502
Oberes Gitter	3503
Messer	3504
Unterteil	3505
Öberteil	3506
Füße zun schrauben	3507
Fuß Metal	3508
	3509
Stößel	3510
Halterung + 4 Schrauben	3511
Saugfuß	3512

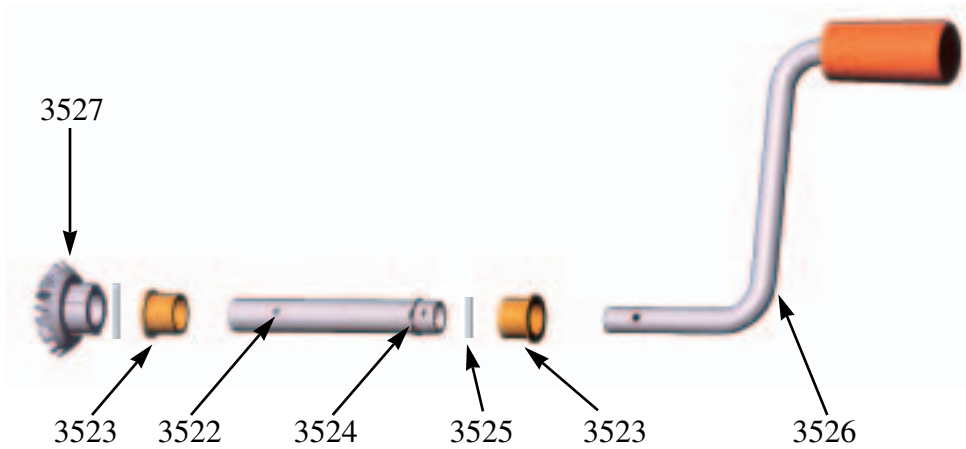


## Kupplung



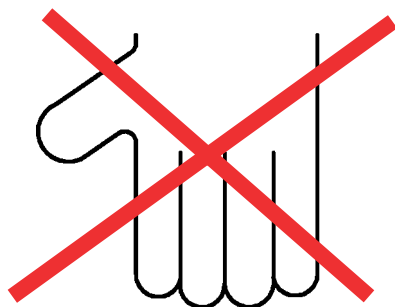
Achse zu Messer	3513
Achse zu Gitter	3514
Dichtung	3515
Dichtung	3516
Dichtung	3517
Dichtung	3518
Große Zahnrad + Stift	3519
Kleines Zahnrad + Stift	3520
Kugellager	3521

## Kurbel 3500



Achse	3522
Dichtung	3523
Clips	3524
Stift	3525
Kurbel mit Stift	3526
Zahnrad + Stift	3527

## ⑤ SICHERHEIT



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



## ⑥ REINIGUNG

Nehmen Sie das Oberteil runter, und entnehmen Sie die Gitter und das Messer.

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 cubettaverdure manuale **Dynamic modello Dynacube**

SISTEMA BREVETTATO - SISTEMA BREVETTATO - SISTEMA BREVETTATO

## ① DESCRIZIONE

- **Dimensioni:** Diametro 400 mm  
Altezza 300 mm  
Peso 3,1 kg.
- **Ingombro:** mm. 380 x 430 x 215 (*chiuso*)  
mm. 440 x 480 x 330 (*aperto, senza scivolo*)





## ② GLI ACCESSORI



Griglia inferiore



Griglia superiore

Montaggio delle due griglie per tagliare a forma di bastoncino (patatina frita).

Sezione da mm. 8,5 x mm. 8,5.



+ Coltello a lama per un taglio a forma di cubetto (macedonia).



### 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.

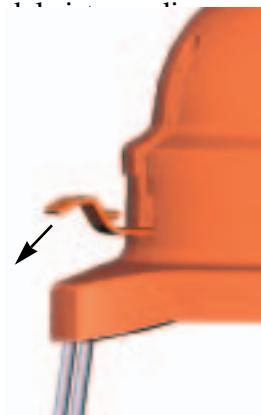


Il secondo sistema è composto da tre ventose che permettono un montaggio provvisorio. Il piano di lavoro deve quindi essere liscio per permettere una buona tenuta delle ventose.

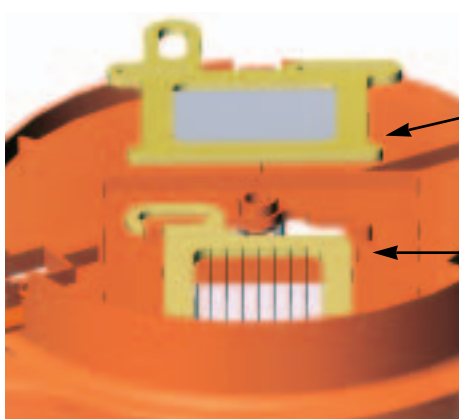
A lavoro finito, è sufficiente sbloccare le ventose tramite una leggera trazione sul bordo delle stesse.

• **Procedere poi al posizionamento degli accessori di taglio.**

Fare leva sui 3 ganci



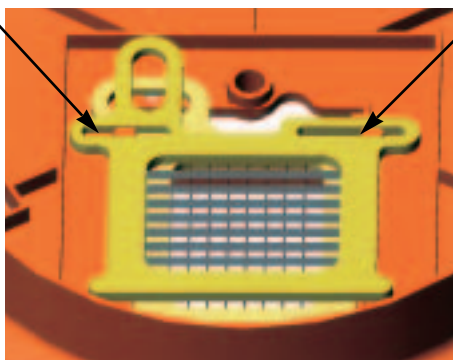
Poi alzare la parte superiore



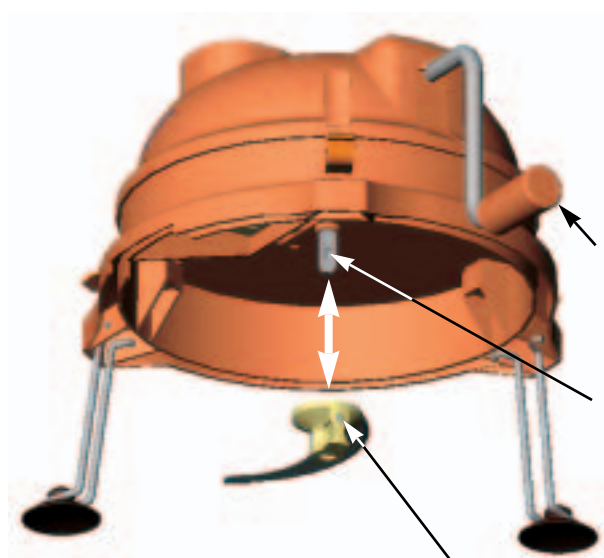
**2** Mettere la griglia superiore sulla griglia inferiore.

**1** Posizionare la griglia inferiore nel suo alloggiamento.

Fare attenzione a posizionare correttamente la griglia superiore.



Rimettere la parte superiore sull'apparecchio girando la manovella per permettere l'aggancio delle griglie, poi chiudere i 3 ganci del sistema di bloccaggio premendo al centro degli stessi senza forzali.



Per tagliare gli alimenti a forma di cubetti (macedonia), mettere la manovella rivolta verso il basso e installare la lama del coltello sul suo perno finché si aggancia (la sfera del coltello deve entrare nella sede sull'albero).

La vite posta sulla lama del coltello è una vite di regolazione e non di montaggio o smontaggio.

Questa regola la pressione della sfera sulla sede dell'albero che trattiene il coltello e deve essere regolata se necessario.

**• Prevedere un piatto o altro contenitore per raccogliere gli alimenti tagliati..**

Potete tagliare la verdura, la frutta, i formaggi, ecc.

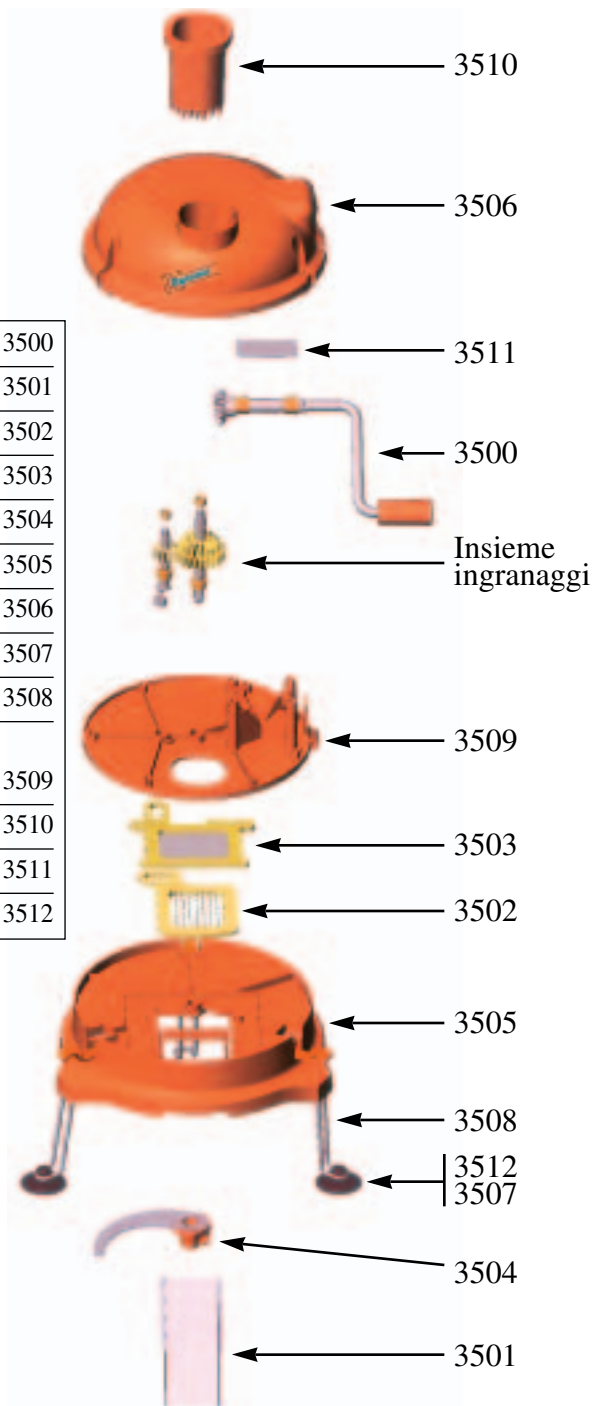
Per grosse quantità, potete aggiungere sotto l'apparecchio uno scivolo che guida gli alimenti verso un recipiente idoneo.

É possibile ottenere dei prodotti a forma di bastoncino (tipo patatine fritte) della lunghezza della verdura, togliendo la lama di taglio situata sotto l'apparecchio.

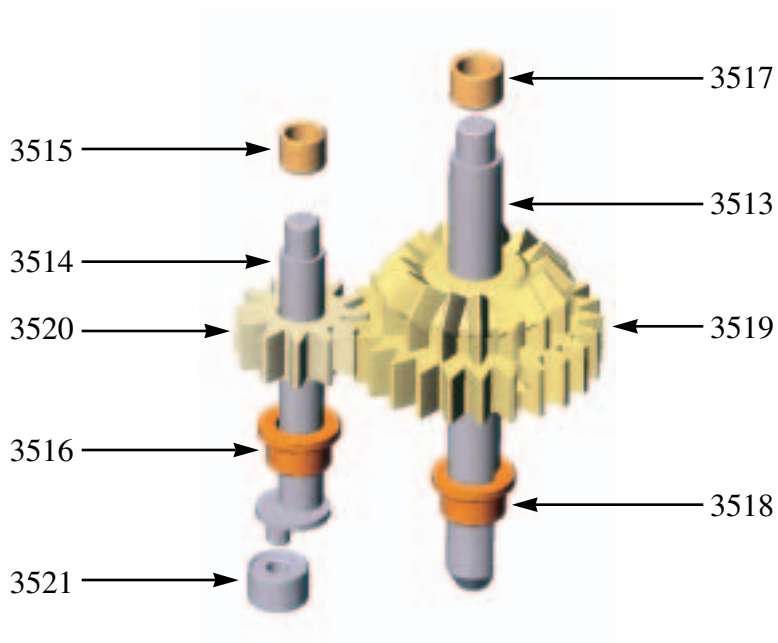
Togliendo sia la lama di taglio che la griglia inferiore, potete ottenere delle fette della lunghezza della verdura.

## ④ DESCRIZIONE PEZZO DI RICAMBIO

Insieme manovella	3500
Scivolo	3501
Griglia inferiore	3502
Griglia superiore	3503
Coltello	3504
Parte inferiore	3505
Parte superiore	3506
Piedino d'ancoraggio (cadauno)	3507
Piede (cadauno)	3508
Piastra intermedia con bronzine e viti	3509
Premiverdura	3510
Piastrina di bloccaggio + 4 viti	3511
Ventose (cadauna)	3512

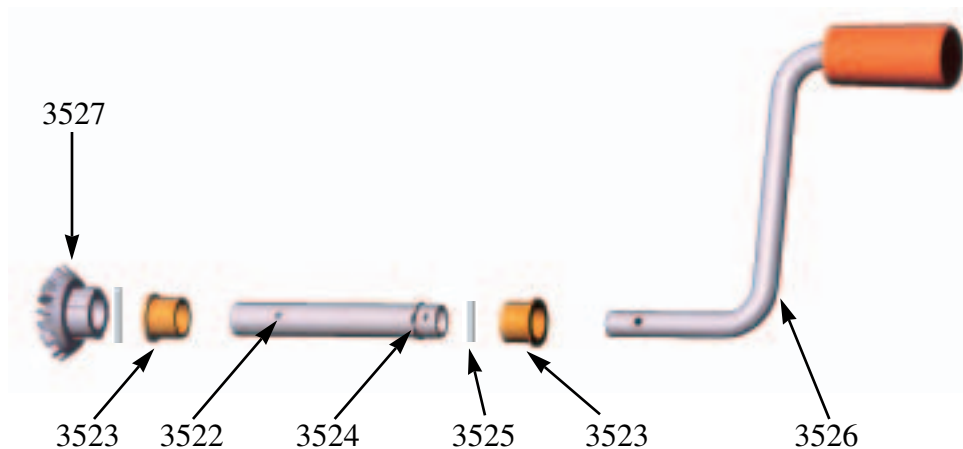


## Insieme ingranaggi



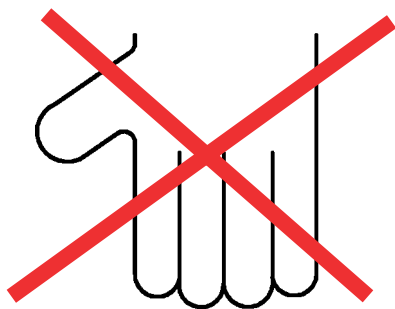
Albero del coltello	3513
Albero movimento delle griglie	3514
Bronzina autolubrificante	3515
Bronzina autolubrificante	3516
Bronzina autolubrificante	3517
Bronzina autolubrificante	3518
Ingranaggio doppio + spina elastica	3519
Ingranaggio + spina elastica	3520
Cuscinetto	3521

## Insieme manovella art. 3500



Alberino cavo	3522
Bronzina autolubrificante (cad.)	3523
Clips circolare	3524
Spina elastica (cad.)	3525
Manovella + spina elastica	3526
Pignone conico + spina elastica	3527

## ⑤ SICUREZZA



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



## ⑥ PULIZIA

Dopo l'uso, mettere la manovella in posizione alta, togliere il coltello tirandolo verso il basso.

Aprire i 3 ganci, togliere la parte superiore del cubettaverdure, oltre alla griglia superiore e a quella inferiore.

Lavare la parte inferiore, la parte superiore, le due griglie, il coltello e lo scivolo sotto l'acqua corrente.

Dopo l'asciugatura delle parti, procedere al rimontaggio e ripiegare i piedi dell'apparecchio per un ingombro ridotto.



## 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 **DYNACUBE de DYNAMIC**

SYSTEMA PATENTADO – SYSTEMA PATENTADO – SYSTEMA PATENTADO

## ① DESCRIPCIÓN

- Dimension : Diámetro 400 mm  
Altura 300 mm  
Peso : 3,1 kg
- Volumer : 380 x 430 x 215 (*plegado*)  
440 x 480 x 330 (*abierto*)



## ② LOS ACCESORIOS DE CORTE



Rejilla inferior

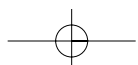


Rejilla superior

Montaje de las dos rejillas para cortar palitos 8, 5 x 8,5 mm



+ Aspa (cuchilla) para cortar a dados.



### 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).

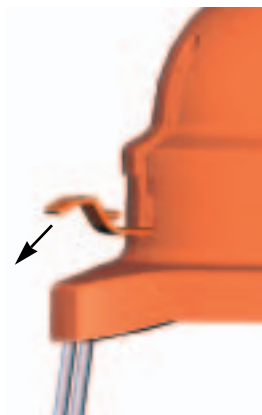
Después de usar la máquina, es muy fácil retirar los pies de sus anclajes para lavarla, plegar los pies y guardarla (Los 3 anclajes se quedan fijos sobre la superficie de trabajo).



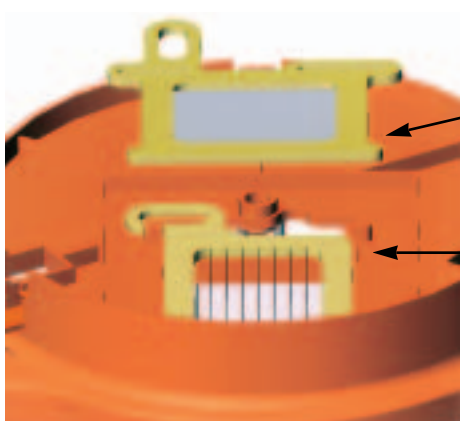
El segundo sistema se compone de tras ventosas para una instalación más provisional. Para una adherencia satisfactoria, la superficie debe de ser lisa y sin rugosidad. Para despegar las ventosas, tirar ligeramente de las pequeñas prominencias de las ventosas. Se despegarán sin dificultad alguna.

• Luego colocar las cuchillas..

Desabrochar los cierres de la carcasa



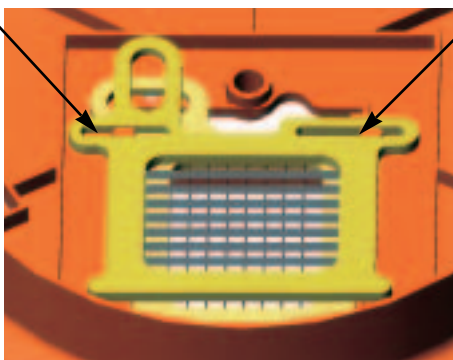
y quitar la carcasa superior



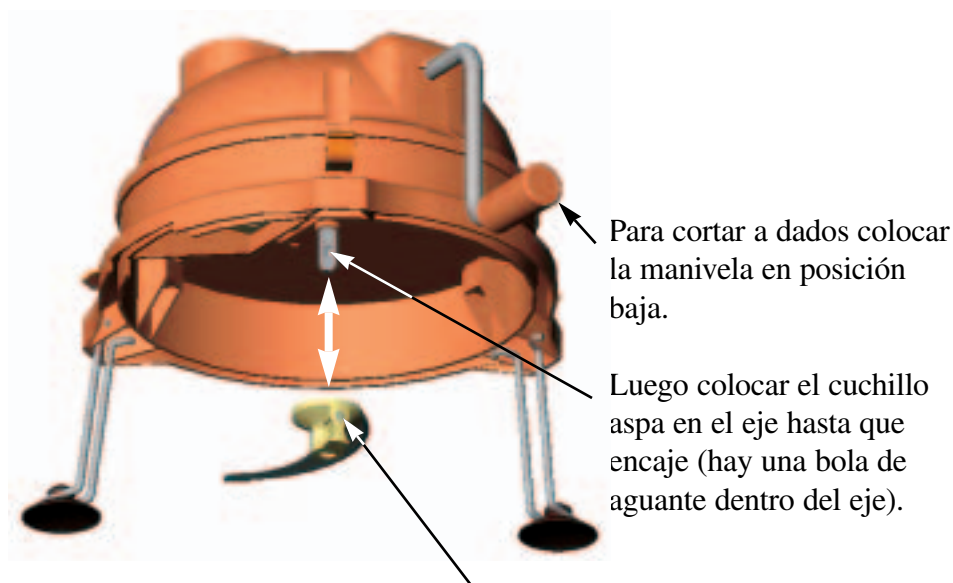
**2** Colocar la rejilla superior encima de la inferior.

**1** Colocar la rejilla inferior en su sitio.

Es importante posicionar bien la rejilla superior



Volver a colocar la parte superior sobre al aparato, y accionar la manivela para que las rejillas se coloquen en su sitio. Luego cerrar las 3 palancas (presionando en medio de caota palanca, sin hacer mucha fuerza.



El tornillo del aspa no se deba tocar para montar o desmontar el aspa del aparato, es solamento un tornillo de ajuste. Este ajuste hecho en fabrica regula la presión. Sobra la bola de aguante del eje. Se puede regular si necesrio para ajustar la presion.

- **Colocar un recipiente debajo del aparato, para recuperar los alimentos cortados.**

Se pueden cortar hortalizas, verduras, quesos, condimentos, etc...

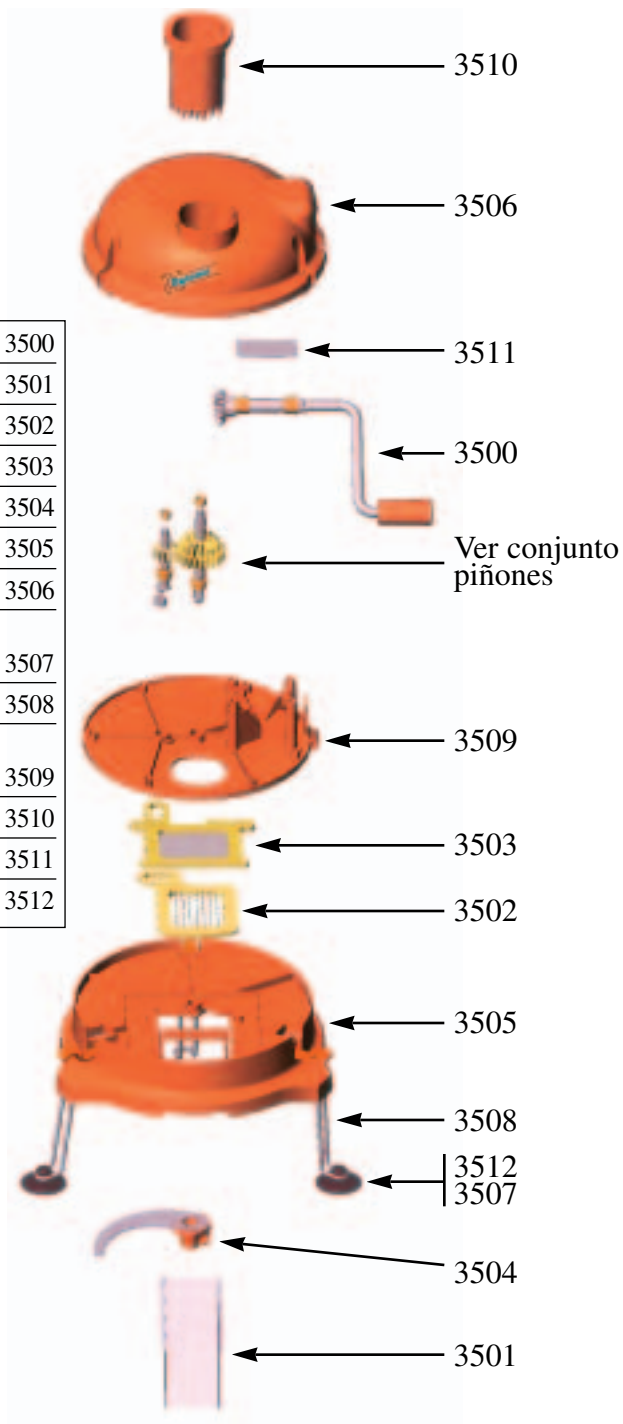
En caso de uso intensivo, se puede fijar una “rampa” de evacuación para guíar los alimentas hacia un recipiente de más capacidad.

Al quitar el aspa, se pueden realizar cortas a palitos.

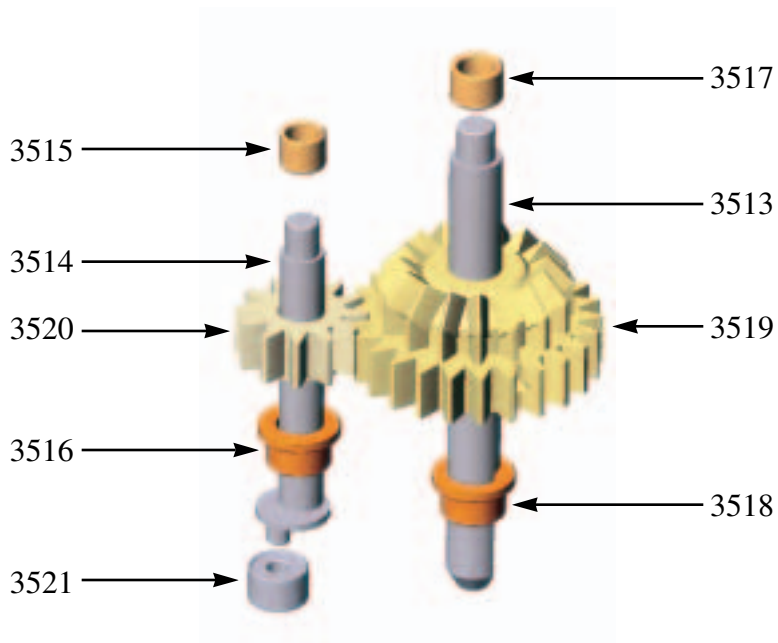
Igualmente, al quitar el aspa y la rejilla inferior, se pueden realizar rodajas.

## ④ DESPIECE

Conjunto manivela	3500
Rampa inox	3501
Rejilla inferior	3502
Rejilla superior	3503
Cuchilla - Aspa completa	3504
Partie inferior capot	3505
Parte superior capot	3506
Base del pie para atornillar (unidad) + 4 tornillos	3507
Pie inox (sin base, la unidad)	3508
Bandeja intermedia del capot + arandelas + tornillos	3509
Empujador	3510
Chapita de bloqueo + 4 tornillos	3511
Ventosa (la unidad)	3512



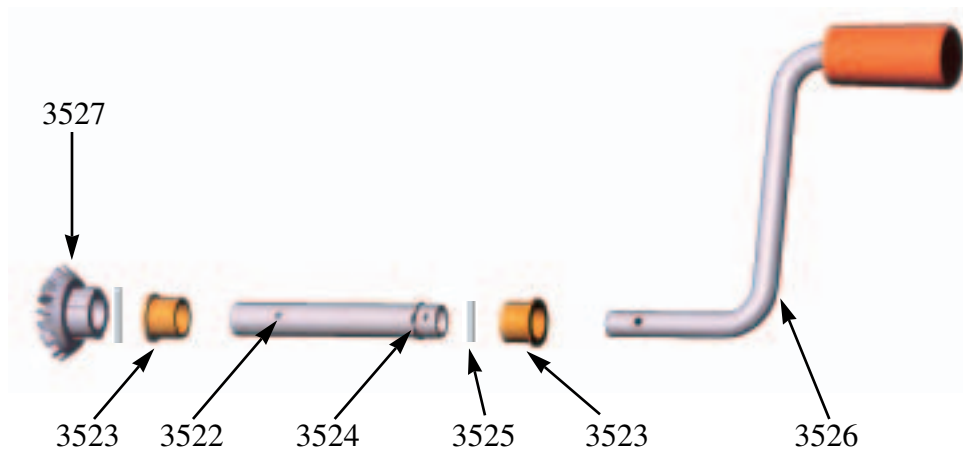
## Conjunto engranajes



Eje de engranaje del cuchillo -aspa	3513
Eje de engranaje de las rejillas	3514
Arandela autolubricante	3515
Arandela autolubricante	3516
Arandela autolubricante	3517
Arandela autolubricante	3518
Engrenaje doble + pasador	3519
Engrenaje recto + pasador	3520
Radamiento	3521

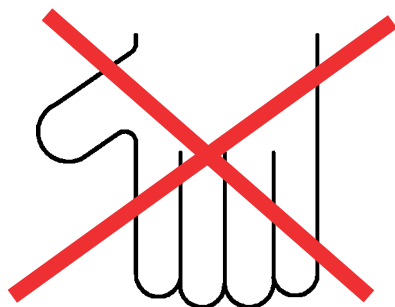


## Conjunto manivela 3500



Eje hueco	3522
Arandela autolubrificante (unidad)	3523
Clips	3524
Pasador	3525
Manivela + pasador	3526
Piñon cónico + pasador	3527

## 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](mailto:guerrero.claude@ctv.es)

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



Offrez-vous  
les originaux...

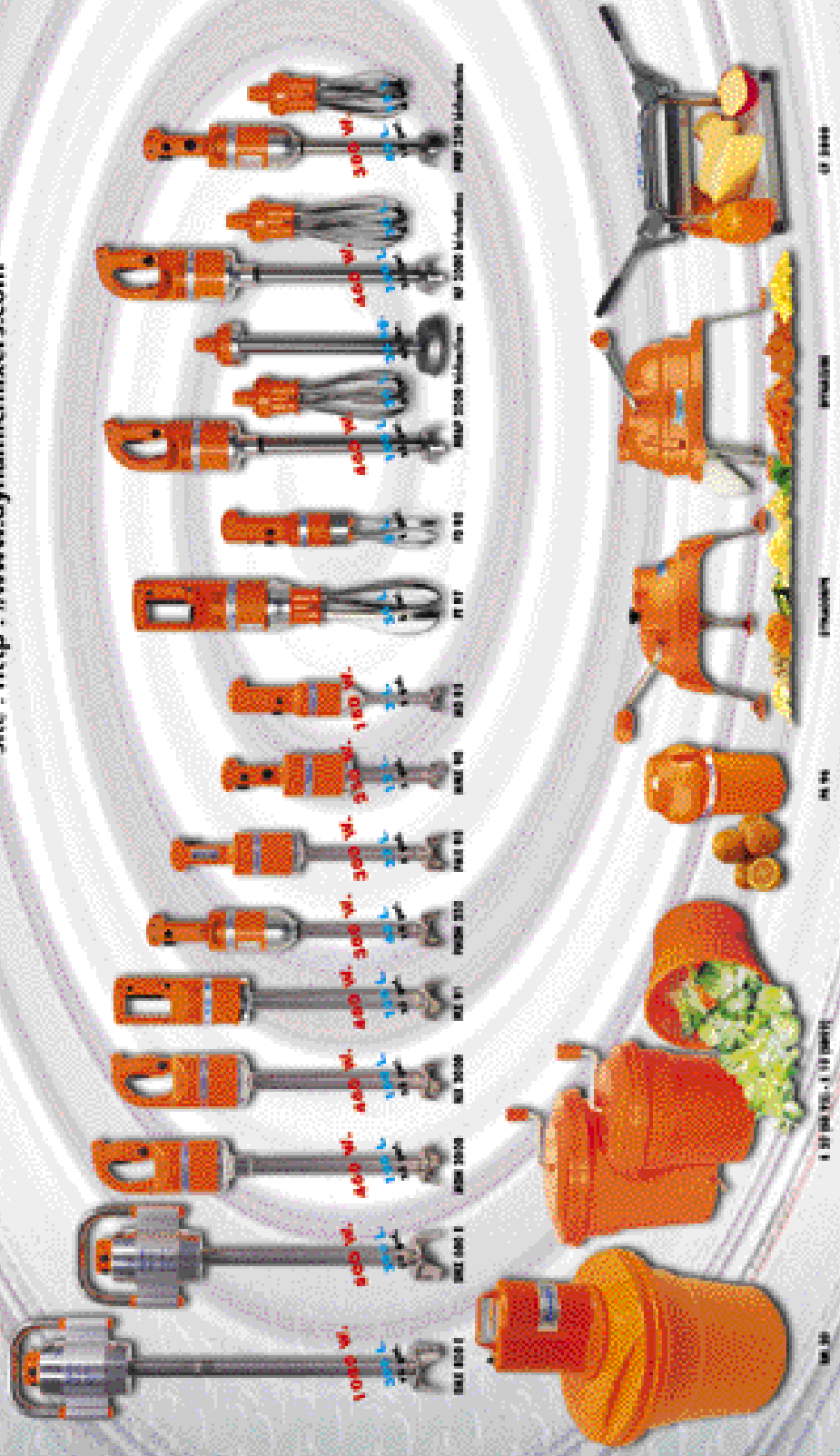
The  
original

Die  
Originalen

Offriatevi  
gli originali...

La marca  
auténtica.

Site : [Http : //www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)



10 0000

10 0000

10 0000

10 00

10 00 00 00 - 1,10 capacity

10 00