

Telefoon (0317) 619 108

[www.serviceteam.nl](http://www.serviceteam.nl)

# SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

## FRITESSNIJDER FRENCH FRY CUTTER Modelnr.: \*203.001 - \*203.101



## **Gebruikershandleiding Operation instructions**

## BELANGRIJK

1. Lees voor een optimale werking en levensduur van dit apparaat deze instructies zorgvuldig door en neem ze in acht.
2. Reinig het apparaat grondig vóór en na elk gebruik.  
Houd u hierbij aan de onderstaande reinigingsinstructies.
3. Maak zo min mogelijk gebruik van alkalische reinigingsmiddelen.  
Dit kan putvorming in en dofheid van de toplaag veroorzaken.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Denk eraan dat de messen **ERG SCHERP** zijn! Wees voorzichtig bij het vastpakken en gebruiken van het apparaat. Kom daarom met de handen niet in de buurt van de messen.

## VOORBEREIDING

1. De fritessnijder kan bevestigd worden op een tafel of aan de wand. Als hij verplaatsbaar moet zijn, kan hij aan een plank bevestigd worden en vervolgens daarmee op een tafel geklemd worden.
2. Als dit apparaat ter vervanging van een eerder gebruikt apparaat dient, kunnen waarschijnlijk de al aanwezige bevestigingsgaten gebruikt worden. Zo niet:
  - a) **WANDBEVESTIGING:** Plaats het apparaat op de gewenste plek tegen de wand. Zoek de dichtstbijzijnde wandstijl en verplaats het apparaat zodanig dat de bevestigingsgaten aan één zijde precies voor de stijl zitten. Teken vier gaten af en verwijder het apparaat. Boor 4mm-gaten op de afgetekende punten. Draai de bevestigingsschroeven met sluitringen onder de kop door de bevestigingsgaten in het apparaat en in de gaten in de wand.  
**OPMERKING:** Het is belangrijk dat het apparaat tegen een wandstijl of een stevige wand bevestigd wordt. Hierdoor wordt voorkomen dat het tijdens gebruik loskomt van de wand. De meegeleverde bevestigingsschroeven zijn lang genoeg om door gipsplaten en dergelijke heen te gaan en het apparaat in stevig materiaal vast te zetten.
  - b) **TAFELBEVESTIGING.** Kies een stevige tabel of een robuust werkblad om het apparaat op te bevestigen. Zet het apparaat neer en teken vier bevestigingspunten af. Verwijder het apparaat en boor vier gaten op de afgetekende punten. Boor bij gebruik van bevestigingsschroeven 4mm-gaten. Als andere bevestigingsmiddelen (niet meegeleverd) geprefereerd worden, boort u de bijbehorende gaten (maximale diameter is 6,35 mm). Plaats sluitringen onder de kop van de gebruikte schroeven.  
**OPMERKING:** Dit is ook van toepassing als het apparaat vanwege de verplaatsbaarheid op een plank bevestigd wordt.
3. Neem contact op met de Klantenservice als het apparaat bij het eerste gebruik niet naar behoren werkt.

## BEDIENING VAN DE FRITESSNIJDER

1. Plaats het bereide product op de messenhouderunit.
2. Verwijder handen en vingers uit de snijzone.
3. Trek de HENDEL in één snelle beweging omlaag om het product te snijden. Als het product erg groot is of het bevindt zich in een bepaalde hoek ten opzichte van de messen, moet deze handeling mogelijk herhaald worden om het volledig door te snijden.  
**LET OP:** Probeer geen product te snijden dat groter is dan de opening in de MESSENHOUDER.
4. Reinig het apparaat na afloop van het snijden. Houd u aan de onderstaande instructies.
5. **OPMERKING:** Omdat de MESSENHOUDERUNITS voor verschillende snijmaten verwisselbaar zijn, is er mogelijk meer dan één set beschikbaar voor gebruik. Controleer vóór het snijden of het juiste DUWBLOK voor de gewenste snijmaat gebruikt wordt. Laat het DUWBLOK rustig op de MESSENHOUDERUNIT zakken zodat de GELEIDER VAN HET DUWBLOK op de O-ringen rust. Zo niet, dan is er iets niet goed en moet dat verholpen worden voordat het product gesneden wordt.
6. Gebruik het DUWBLOK van 6 mm voor de snijmaten 6 en 12 mm.
7. Gebruik het DUWBLOK van 9 mm voor de snijmaat 9 mm.

## REINIGING VAN DE FRITESSNIJDER

1. Verwijder de VLEUGELSCHROEVEN om het DUWBLOK los te maken.
2. Verwijder de VLEUGELMOEREN om de MESSENHOUDERUNIT of de MESSENHOUDER los te maken. Verwijder deze voorzichtig. OPMERKING: Het DUWBLOK komt samen met deze onderdelen los. Pas dus op dat het niet valt.
3. Reinig het DUWBLOK en de MESSENHOUDERUNIT of de MESSENHOUDER en het MES grondig.
4. De MESSENHOUDERUNIT kan voor verdere reiniging ook volledig gededemonteerd worden. Doe dit als volgt:
  - a) Verwijder de VLEUGELSCHROEVEN en de MESSENHOUDERPLAAT.
  - b) Tik de MESSEN en de MESVULSTUKKEN uit de MESSENHOUDER.
5. Hermonteren:
  - a) Plaats de MESSENHOUDER op een tafel met de openingen voor de MESVULSTUKKEN omhoog.
  - b) Steek de 4 MESVULSTUKKEN erin met de sleuven richting de inwendige opening van de MESSENHOUDER.
  - c) Steek de MESSEN erin met de scherpe kant omlaag en de sleuven omhoog.
  - d) Steek de MESSEN erin met de scherpe kant en de sleuven omlaag.
  - e) Plaats de MESSENHOUDERPLAAT weer terug en draai deze vast met de VLEUGELSCHROEVEN.

## REINIGING VAN DE PARTJESSNIJDER

1. De PARTJESSNIJDER kan verwijderd worden uit de MESSENHOUDER door de VLEUGELSCHROEVEN los te draaien.
2. Reinig het FRAME en de bijbehorende onderdelen met een doek, borstel of spons.
3. OPMERKING: Het apparaat kan voor reiniging (of reparatie) volledig uit elkaar gehaald worden.
  - a) Verwijder de PENKLEMMEN en PENNEN om de HENDEL en GAFFEL los te maken.
  - b) Verwijder vervolgens de moeren en trek de GELEIDESTANGEN door de snijopening van het FRAME.
4. Zet het apparaat weer in elkaar door de demontageprocedure in omgekeerde volgorde uit te voeren.

## SNIJTIPS

1. Maak het product alvast kleiner voordat het fijngesneden wordt, en plaats een gesneden zijde tegen de messen.
2. Uien en tomaten kunnen het best van boven naar beneden in dobbelsteentjes gesneden worden. Ze kunnen doormidden gesneden worden. Als er kleinere dobbelsteentjes gewenst zijn, kunnen ze enkele keren in deze richting gesneden worden.

## SMERING

1. Smeer indien nodig de GELEIDESTANGEN en PENNEN van elke verbinding met voedselveilig smeermiddel op basis van minerale olie of wrijf ze in met paraffine.
2. SMEER ZE NIET IN MET SPIJSOLIE. DIT WORDT NAMELIJK PLAKKERIG.

## VERVANGING VAN DE MESSEN OF MESVULSTUKKEN

Indien nodig kunnen de MESSEN en/of MESVULSTUKKEN VERVANGEN WORDEN. Zie hiervoor instructie 4 in 'REINIGING VAN DE FRITESSNIJDER'.

## IMPORTANT

1. To get the best operation and life from your machine, please read and comply with these instructions.
2. Clean machine thoroughly before and after each use using cleaning instructions below.
3. Minimize the use of alkaline cleaners as they may cause pitting and dulling of the finish.

## SAFETY INSTRUCTIONS

Remember that the blades are **VERY SHARP!** Be careful when handling and operating the machine to keep hands away from the BLADES.

## PREPARATION

1. The French Fry Cutter produce cutter can be mounted on a tabletop or wall, or if portability is a concern it can be mounted on a board to be clamped to a tabletop for use.
2. If this machine replaces one used previously, it is probable that existing mounting holes can be used. If not:
  - a) **TO WALL MOUNT.** Position the machine on the wall where desired. Find a wall stud nearest the position and move the machine so mounting holes on one side of it is over the stud. Mark 4 hole locations and remove the machine. Drill 4 mm diameter holes in these marked locations. Drive the mounting screws with washers under their heads through the mounting holes in the machine and into the holes in the wall.  
**NOTE:** It is important to mount this machine on a stud or very sturdy wall to prevent its falling while in use. The mounting screws provided are long to be able to pass through wallboard, etc. and to engage sturdy material.
  - b) **TO TABLE MOUNT.** Select a solid, sturdy table or work surface to mount this machine on. Position the machine and mark 4 hole locations for mounting. Remove the machine and drill 4 holes as marked – use 4 mm diameter holes if mounting screws are to be used. If other fasteners (not furnished) are preferred, drill holes (6,35 mm diameter maximum) as appropriate. Use washers under the heads of screws selected.  
**NOTE:** This also applies if the machine is to be mounted on a board for portability.
3. If unit fails to operate properly when first used call customer service.

## OPERATION OF FRENCH FRY CUTTER

1. Place prepared produce on the BLADE & HOLDER ASSEMBLY.
2. Remove hands and fingers from the cutting area.
3. With one quick motion pull down on LEVER to cut produce. Occasionally if the produce is very large, or if it is positioned at an angle to the blades, this may have to be repeated to cut it entirely through.  
**CAUTION:** Do not attempt to chop produce larger than the opening in the BLADE HOLDER.
4. Clean the machine after cutting is completed, using cleaning instructions below.
5. **NOTE:** Since BLADE AND HOLDER ASSEMBLIES for different sized cuts are interchangeable, you may have more than one set available for use. Before cutting be sure that the PUSH BLOCK is the correct one to use for the cutting size desired. Gently lower the PUSH BLOCK onto the BLADE AND HOLDER ASSEMBLY to see that the PUSH BLOCK GUIDE rests on the O'RINGS. If it does not, something is wrong and must be corrected before chopping produce.
6. To cut 6 mm and 12 mm use 6 mm PUSH BLOCK.
7. To cut 9 mm use 9 mm PUSH BLOCK.

## TO CLEAN THE FRENCH FRY CUTTER

1. Remove THUMB SCREWS to release PUSH BLOCK.
2. Remove WING NUTS to release the BLADE AND HOLDER ASSEMBLY or BLADE HOLDER and carefully remove them.  
**NOTE:** The PUSH BLOCK will come off with these parts so be alert so it doesn't fall.
3. Thoroughly wash the PUSH BLOCK and the BLADE AND HOLDER ASSEMBLY or BLADE HOLDER and BLADE.
4. The BLADE AND HOLDER ASSEMBLY may also be totally disassembled for further cleaning as follows:
  - a) Remove THUMB SCREWS and the BLADE HOLDER PLATE.
  - b) Gently tap the BLADES and the BLADE SPACERS from the BLADE HOLDER.
5. To reassemble:
  - a) Place the BLADE HOLDER on a table top with the BLADE SPACER pockets upward.
  - b) Insert the 4 BLADE SPACERS with their slots toward the inner opening of the BLADE HOLDER.
  - c) Insert BLADES with sharp edge downward and slots upward.
  - d) Insert BLADES with sharp edge and slots downward.
  - e) Reposition BLADE HOLDER PLATE and secure with THUMBSCREWS.

## TO CLEAN THE WEDGER

1. The WEDGER BLADE can be removed from the BLADE HOLDER by removing THUMBSCREWS.
2. Wash the FRAME and associated parts with a cloth, brush, or sponge.
3. **NOTE:** The machine can be totally disassembled for cleaning (or repair)
  - a) Remove the PIN CLIPS and PINS to release the LEVER and YOKE.
  - b) Then remove nuts and pull GUIDE RODS through the cutting end of the FRAME.
4. Reassemble the machine by reversing the disassembly procedure.

## CHOPPING TIPS

1. Cut produce before chopping and place a cut surface against the blades.
2. Onions and tomatoes dice best if cut from top to bottom. They may be cut in half, or if smaller dices are desired, they can be cut several times in this direction.

## TO LUBRICATE

1. When necessary, lubricate GUIDE RODS and PINS at each joint utilizing with Mineral Oil, Food Grade Grease, or rub them with Paraffin.
2. DO NOT LUBRICATE WITH COOKING OIL – IT GETS STICKY.

## TO REPLACE BLADES OR BLADE SPACERS

If necessary, the BLADES and/or BLADE SPACERS can be replaced.  
To do this, follow Instruction 4 of TO CLEAN.

Telefoon (0317) 619 108

[www.serviceteam.nl](http://www.serviceteam.nl)

**SERVICE TEAM NEDERLAND**



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment