



CRAFTWORX™

**COMMERCIAL
FRENCH FRY CUTTER**

INSTRUCTION MANUAL | MFG#:1A-FP101



TOLL FREE: 1-877-258-6190

PRODUCT PARTS

1. STAINLESS STEEL CUTTING BLADES (2)

$\frac{3}{8}$ " FOR THINNER FRIES

$\frac{1}{2}$ " FOR THICKER FRIES

2. PUSH PLATE

3. PUSH PLATE SCREW

4. PUSH PLATE SCREW (2)

5. HANDLE

6. PUSH ROD (2)

7. PUSH ROD BOLT

8. GUIDE ROD (2)

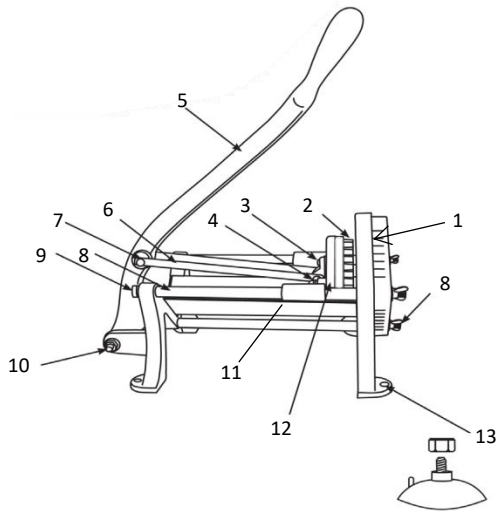
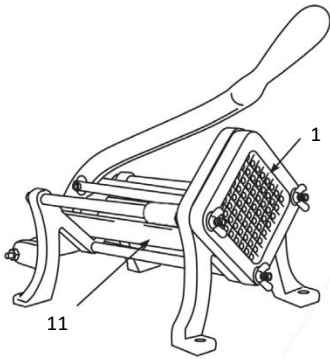
9. GUIDE ROD NUTS

10. HANDLE BOLT & NUT SET

11. SHIELD

12. PUSH PLATE MOUNTING BRACKET

13. SUCTION CUP FEET WITH NYLOCK NUT (4
PIECE SET)



IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION: SHARP BLADES!

Keep fingers, hands, other body parts
and objects clear of the blade assembly!



WARNING! READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS MACHINE. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

1. **KEEP FINGERS CLEAR** of the Cutting Blade at all times. NEVER hold the product with your hands in line of the Cutting Blade. Failure to keep fingers and hands away from the Cutting Blade may result in personal injury.
2. **KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE FRENCH FRY CUTTER UNATTENDED.**
3. **CHECK FOR DAMAGED PARTS.** Before using the French Fry Cutter, check that all parts are operating properly and perform their intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.
4. When handling the Cutting Plate, it is **HIGHLY RECOMMENDED** to wear cut-resistant gloves.
5. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this machine.
6. Be sure the French Fry Cutter is stable during use. All four feet should be securely mounted to a level, sturdy, work surface, and the machine should not move during the cutting process.
7. **DO NOT USE** this French Fry Cutter for frozen foods, boned meat, fish, poultry, or any other similar foods.
8. The French Fry Cutter should not be mounted to drywall, paneling or particle board. Only mount the French Fry Cutter to a solid surface, or to a stud on the wall.
9. **DO NOT USE** the French Fry Cutter while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

CHOOSING YOUR POTATO

French Fries are a popular side dish that is quick to prepare and low cost. Not all potatoes will make good French fries. For good fries, potatoes need a high solid content to ensure a distinct, mealy texture and hearty flavor. They will also absorb less oil, producing crispier fries. Most Russet potatoes will produce good French fries, although you can also use purple potatoes and Bintje potatoes.

Proper storage temperatures are necessary to avoid sweet or dark French fries. Refrigeration of potatoes is not recommended, store raw potatoes at 55°F (13°C).

Great French fries can be made by keeping the skin on to enhance the appearance and flavor. French fries made from peeled potatoes should be chilled after cutting in cold water for 10 to 30 minutes before frying, to ensure maximum crispiness and eliminate the chance of the fries sticking together. To prevent darkening, add citrus acid or vinegar to the water solution. Spin dry before frying to avoid water splattering and to reduce fat absorption.

To yield ten (10) - 4oz.(113 g) servings of fresh cut French fries you will need approximately 7 lbs.(3.2 kg) of potatoes. The fries should be cooked for 3 ½ minutes with the oil at 360°F (182C).

COOKING INSTRUCTIONS

OIL COOKING INSTRUCTIONS

Always use clean oil to fry potatoes. Vegetable or peanut oil is suggested. Make sure oil is at the proper temperature. Frying potatoes in cold oil will result in more oil absorption. The oil is the proper temperature when the fries don't sink when dropped in and bubbles remain on top of the oil. Never over fill the fryer. Overfilling may result in limp or the French fries may stick together.

OVEN METHOD

Another method of making French fries is to bake them. Soak the fresh cut French fries in cold water for 10 minutes. Place on a cooking pan with raised edges. Salt and coat with oil. Bake in the oven at 450°F (232°C) for 30 minutes turning them occasionally.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

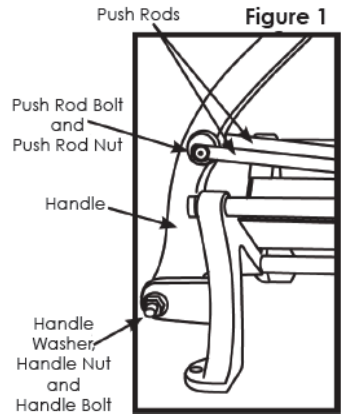


CAUTION! Use extreme care when handling the Cutting Plates and the Blades! The Blades are extremely SHARP! It is suggested that you wear Cut-Resistant Gloves when handling the Cutting Plates.

1. Remove French Fry Cutter from the packaging and verify that you have received all of the parts.
2. Remove the protective film covering the Shield.
3. Position the Shield into the French Fry Cutter body.

NOTE: Be certain that the Shield is positioned in the notches and pushed all the whole way down, so that it rests on top of the Cutting Plate.

4. Locate the Handle, Handle Bolt, Handle Washers and Handle Nuts.
5. Line up the holes in the Handle with the corresponding holes in the handle base of the French Fry Cutter.
6. Insert the Handle Bolt through the handle base and Handle, then secure using the Handle Nuts and Handle Washers (Figure 1).
7. To attach the Push Rods to the Handle, position the Push Rods on each side of the Handle and line up the corresponding holes.
8. Insert the Push Rod Bolt through the Push Rod and the Handle, then secure together using a Push Rod Nut.



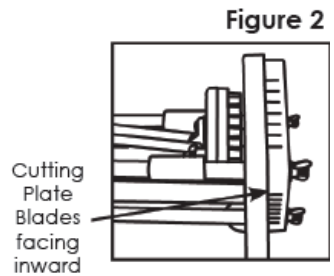
CHANGING THE CUTTING PLATE

1. Remove the three (3) Thumb Nuts and Washers from the French Fry Cutter.

NOTE: When removing the last Thumb Nut, hold on to the Cutting Plate, failure to do so, may result in the Cutting Plate falling causing damage.

2. To remove the Pushing Plate, with the Handle in the down position, remove the two (2) Push Plate Mounting Screws from the top of the Pushing Plate.
3. Once the Push Plate Screws are removed, raise the Handle and remove the Pushing Plate.
4. Replace the Pushing Plate and secure with the two (2) Push Plate Thumb Screws.
5. Replace the Cutting Plate and secure with the three (3) Thumb Nuts and Washers.

NOTE: The Cutting Plate needs to be facing inward (Figure 2). The dull portion of the Blades should be facing outward.



VERTICAL MOUNTING INSTRUCTIONS

Make sure the French Fry Cutter is mounted to a solid surface. **DO NOT** mount to drywall that has no structural support behind it. The French Fry Cutter needs to be mounted to the studs of the wall or any other solid surface.

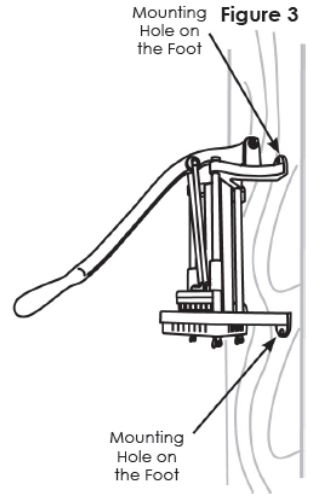
When mounting the French Fry Cutter, position it at a distance from the floor that is at a comfortable height and will provide the best leverage for cutting a potato.

Mount the French Fry Cutter through the mounting holes on the four (4) feet using appropriate sized bolts (not included) (Figure 3).

HORIZONTAL MOUNTING INSTRUCTIONS

To mount your French Fry Cutter on a table top or stand, simply lay the French Fry Cutter down onto the legs and secure to the work surface using the appropriately sized screws (not included).

NOTE: Even though Horizontal Mounting is an option, it is recommended to mount the French Fry Cutter vertically on a structurally supported wall. More leverage can be applied when mounted vertically than can be applied mounted horizontally.

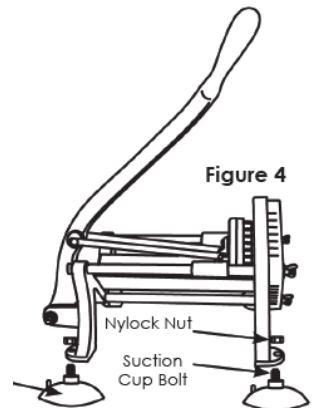


HORIZONTAL SUCTION CUP MOUNTING INSTRUCTIONS

1. To install the Suction Cup Feet to your French Fry Cutter, place the Bolt of each Suction Cup through the holes in the Feet of the French Fry Cutter.
2. Thread the NY lock Nut onto each Bolt tightly (Figure 4).
3. Press firmly down on the French Fry Cutter to create suction between the work surface and the French Fry Cutter. Suction Cups work best on smooth, horizontal surfaces. To create more of suction, a damp cloth can be swiped across the Suction Cup prior to adhering. Be certain to check the stability of the French Fry Cutter to the work surface, prior to using.

NOTE: The Suction Cups are not meant to be used on a vertical surface. Use the Suction Cups for horizontal mounting purposes only.

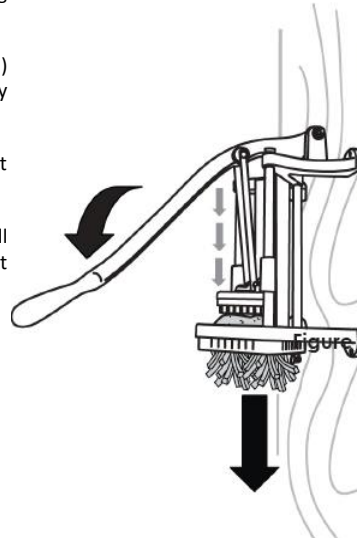
Suction Cup Feet



CUTTING POTATOES

1. Raise the Handle of the French Fry Cutter so that the Pushing Plate is away from the Cutting Plate.
2. Insert a potato into the cutter lengthwise (standing on end) and slowly lower the Handle until the potato is held securely between the Pushing Plate and Cutting Plate.
3. Push down on the Handle and the potato will be forced out through the bottom of the Cutting Plate (Figure 5).

NOTE: For large potatoes, it is necessary to cut a small flat edge on the end of the potato. Place the sliced flat end of the potato against the blade and cut.



CAUTION! DO NOT hold onto the potato while pulling the Handle Down. Serious injury will result.

HELPFUL HINTS

- ALWAYS wash the potato to remove any dirt before putting through the cutter.
- Potatoes can be cut with the skin or without the skin.
- If the potato is too big to fit into the French Fry Cutter, simply cut it in half.
- Place a pan or bowl under Cutting Plate to catch the fries as they are cut.
- Make sure all bolts are tight before using the French Fry Cutter.
- Before using the French Fry Cutter for the first time, thoroughly wash all parts that will be in contact with food with warm soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly.
- Before and After each use, apply a food-safe lubricant to the Guide Rods and Cutting Plate for smooth operation.

CLEANING INSTRUCTIONS



CAUTION! Use extreme care when handling the Cutting Plates and the Blades! The Blades are extremely SHARP! It is suggested that you wear Cut-Resistant Gloves when handling the Cutting Plates.

It is recommended to thoroughly clean your French Fry Cutter before and after each use. Clean with warm soapy water, then rinse with clean water and dry thoroughly.

1. Remove the three (3) Thumb Nuts and Washers from the French Fry Cutter.
NOTE: When removing the last Thumb Nut, hold on to the Cutting Plate, failure to do so, may result in the Cutting Plate falling and causing damage.
2. To clean between the Blades of the Cutting Plate, use a long bristle brush to remove debris. **DO NOT** use your fingers!
3. To remove the Pushing Plate, with the Handle in the down position, remove the two (2) Push Plate Thumb Screws from the top of the Pushing Plate.
4. Once the Push Plate Screws are removed, raise the Handle and remove the Pushing Plate.
5. To clean the Push Plate, remove any remaining debris with a blunt object, such as a butter knife, then thoroughly clean with a long bristle brush.



CRAFTWORX™

COUPE-FRITES DE QUALITÉ COMMERCIALE

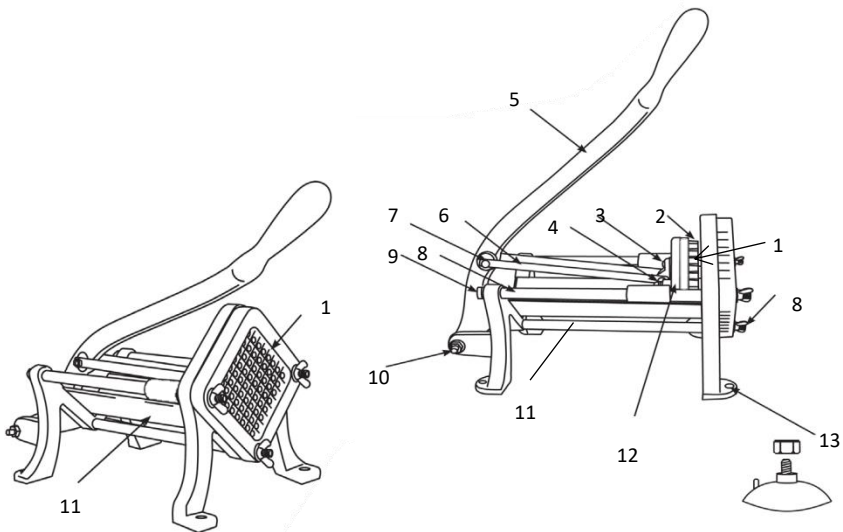
MANUEL D'INSTRUCTIONS | N°FAB. 1A-FP101



Sans frais : 1-888-380-7953

PIÈCES DU PRODUIT

1. LAMES DE COUPE EN ACIER INOXYDABLE (2)
- 3/8 PO POUR DES FRITES PLUS MINCES
- ½ PO POUR DES FRITES PLUS ÉPAISSES
2. POUSSOIR
3. VIS DU POUSSOIR
4. VIS DU POUSSOIR (2)
5. POIGNEE
6. POUSSOIR (2)
7. BOULON DE POUSSÉE
8. TIGE DE GUIDAGE (2)
9. ÉCROU DE LA TIGE DE GUIDAGE
10. ENSEMBLE DE BOULON ET D'ÉCROU DE LA POIGNEE
11. BOUCLIER
12. SUPPORT DE FIXATION POUR PLAQUE DE POUSSÉE
13. PIEDS À VENTOUSE AVEC ÉCROU NYLOCK (ENSEMBLE DE 4 PIÈCES)



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



CAUTION: SHARP BLADES!

Keep fingers, hands, other body parts
and objects clear of the blade assembly!

ATTENTION ! LAMES COUPANTES !

Gardez les doigts, les mains, les autres parties du corps et les objets à l'écart de la lame !



WARNING! READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS MACHINE. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

AVERTISSEMENT ! VEUILLEZ LIRE ET COMPRENDRE ENTièrement TOUTES LES INSTRUCTIONS ET TOUTS LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CETTE MACHINE. VOTRE SECURITÉ EST PRIMORDIALE ! LE NON-RESPECT DES PROCÉDURES ET DES PRÉCAUTIONS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

1. **GARDER LES DOIGTS À L'ÉCART DE LA LAME DE COUPE** en tout temps. NE JAMAIS tenir avec vos mains sur la lame de coupe. Tenez vos doigts et vos mains éloignés de la lame de coupe car celle-ci peut causer des blessures.
2. **TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS. NE JAMAIS LAISSER LE COUPE-FRITES SANS SURVEILLANCE.**
3. **VÉRIFIEZ POUR PIÈCES ENDOMMAGÉES.** Avant d'utiliser le Coupe-frites, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et de manière prévues. Vérifiez l'alignement des pièces en mouvement, la liaison des pièces en mouvement, le montage et toutes autres conditions pouvant affecter le fonctionnement.
4. Il est **FORTEMENT RECOMMANDÉ** de porter des gants résistants aux coupures lors de la manipulation de la plaque de coupe.
5. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de cette machine.
6. Assurez-vous que le coupe-frites est stable pendant son utilisation. Les quatre pieds doivent être solidement fixés à une surface de travail plane et solide, et la machine ne doit pas bouger pendant le processus de coupe.
7. **NE PAS UTILISER** ce coupe-frites pour couper les aliments surgelés, la viande désossée, le poisson, la volaille ou tout autre aliment similaire.
8. Le coupe-frites ne doit pas être monté sur des cloisons sèches, des panneaux ou des panneaux de particules. Ne montez le coupe-frites que sur une surface solide ou sur un montant sur le mur.
9. **NE PAS UTILISER** le coupe-frites sous l'influence de drogues ou d'alcool.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

SÉLECTIONNEZ VOS POMMES DE TERRE

Les frites sont un plat d'accompagnement populaire, rapide à préparer et peu coûteux. Toutes les pommes de terre ne feront pas de bonnes frites. Pour obtenir de bonnes frites, les pommes de terre ont besoin d'une teneur élevée en solides afin de garantir une texture distincte et farineuse et une saveur consistante. Elles absorberont également moins d'huile, produisant des frites plus croustillantes. La plupart des pommes de terre brun-roux produisent de bonnes frites, mais vous pouvez également utiliser des pommes de terre pourpres et des pommes de terre de Bintje.

Des températures d'entreposage appropriées sont nécessaires pour éviter les frites douces ou foncées. La réfrigération des pommes de terre n'est pas recommandée. Conservez les pommes de terre crues à 55°F (13°C).

On peut préparer de bonnes frites en gardant la peau pour améliorer l'apparence et la saveur. Les frites faites de pommes de terre pelées doivent être refroidies dans de l'eau froide pendant 10 à 30 minutes et après avoir été coupées avant de les faire frire, afin d'assurer qu'elles soient croustillantes et d'éviter que les frites ne collent ensemble. Pour éviter le noircissement, ajoutez de l'acide citrique ou du vinaigre à la solution aqueuse. Séchez-les avant de faire frire pour éviter les éclaboussures d'eau et réduire l'absorption des graisses.

Pour donner dix (10) portions de 4 oz (113 g) de frites fraîchement coupées, vous aurez besoin d'environ 7 lb (3,2 kg) de pommes de terre. Les frites doivent être cuites pendant 3 minutes et demie dans de l'huile à 360° F (182° C)

INSTRUCTIONS DE CUISSON

INSTRUCTIONS DE CUISSON À L'HUILE

Utilisez toujours de l'huile propre pour faire frire les pommes de terre. L'huile végétale ou d'arachide est suggérée. Assurez-vous que l'huile est à la bonne température. Faire frire les pommes de terre dans de l'huile froide entraînera une absorption plus importante de l'huile. L'huile à la bonne température lorsque les frites ne tombent pas au fond et qu'il y a des bulles sur la surface de l'huile. Ne jamais trop remplir la friteuse. Les frites peuvent rester collées ensemble en cas de remplissage excessif.

MÉTHODE DE CUISSON FOUR

Une autre méthode de préparation des frites consiste à les cuire au four. Faites tremper les frites fraîchement coupées dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Placez-les sur une plaque à bords relevés. Salez et enduisez d'huile. Cuisez au four à 450° F (232° C) pendant 30 minutes en les tournant de temps en temps.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



CAUTION! Use extreme care when handling the Cutting Plates and the Blades! The Blades are extremely SHARP! It is suggested that you wear Cut-Resistant Gloves when handling the Cutting Plates.

ATTENTION! Faites très attention lorsque vous manipulez les plaques de coupe et les lames! Les lames sont extrêmement COUPANTES! Il est conseillé de porter des gants résistants aux coupures lors de la manipulation des plaques de coupe.

1. Retirez le coupe-frites de l'emballage et vérifiez que vous avez reçu toutes les pièces.

2. Retirez le film protecteur recouvrant le bouclier.

3. Positionnez le bouclier dans le corps du coupe-frites.

REMARQUE: Assurez-vous que le bouclier est positionné dans les encoches et complètement enfoncé afin qu'il repose sur le dessus de la plaque de coupe.

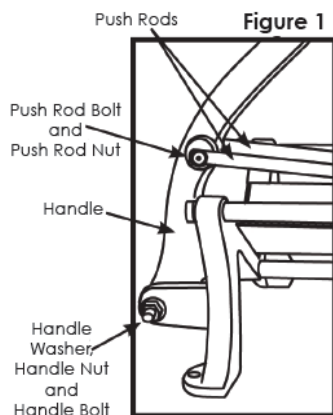
4. Localisez la poignée, le boulon de la poignée, les rondelles de la poignée et les écrous de la poignée.

5. Alignez les trous de la poignée avec les trous correspondants dans la base de la poignée du coupe-frites.

6. Insérez le boulon de la poignée dans la base de la poignée et la poignée, puis fixez-le à l'aide des écrous et des rondelles de la poignée (figure 1).

7. Pour fixer les poussoirs de la poignée, placez-les de chaque côté de la poignée et alignez les trous correspondants.

8. Insérez le boulon de poussée dans le poussoir et la poignée, puis fixez-les ensemble à l'aide d'un écrou à oreillettes.



REPLACEMENT DE LA PLAQUE DE COUPE

1. Retirez les trois (3) écrous à oreillettes et rondelles du coupe-frites.

REMARQUE: Lors du retrait du dernier écrou à oreillettes, tenez la plaque de coupe. Sinon, la plaque de coupe pourrait tomber et causer des dommages.

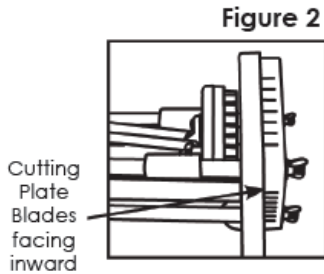
2. Pour retirer le poussoir, avec la poignée en position abaissée, retirez les deux (2) vis de fixation du haut du poussoir.

3. Une fois les vis du poussoir retirées, soulevez la poignée et retirez le poussoir.

4. Remettez le poussoir en place et fixez-le avec les deux (2) vis à oreillettes du poussoir.

5. Remettez la plaque de coupe en place et fixez-la avec les trois (3) écrous à oreillettes et rondelles.

REMARQUE: La plaque de coupe doit être orientée vers l'intérieur (Figure 2). La partie mate des lames doit être orientée vers l'extérieur.



INSTRUCTIONS DE MONTAGE VERTICAL

Assurez-vous que le coupe-frites est monté sur une surface solide. NE PAS le monter sur des cloisons sèches sans support structurel. Le coupe-frites doit être monté sur les montants du mur ou sur une autre surface solide.

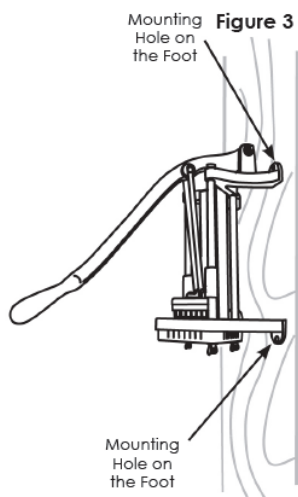
Lorsque vous montez le coupe-frites, placez-le à une hauteur confortable et qui fournira le meilleur levier pour couper une pomme de terre.

Montez le coupe-frites dans les trous de montage des quatre (4) pieds à l'aide de boulons de la taille appropriée (non fournis) (Figure 3).

INSTRUCTIONS DE MONTAGE HORIZONTAL

Pour monter votre coupe-frites sur un plateau ou un support, posez-le simplement sur les pieds et fixez-le à la surface de travail à l'aide de vis de taille appropriée (non fournies)

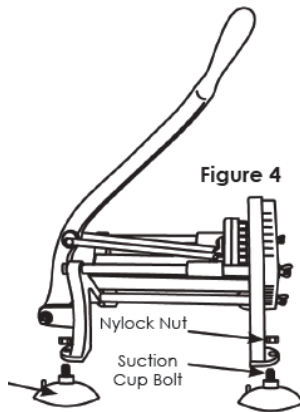
REMARQUE : Bien que le montage horizontal est possible, il est recommandé de monter le coupe-frites à la verticale sur un mur supporté structurellement. Un effet de levier plus important peut être appliqué lorsqu'il est monté verticalement par rapport à un montage horizontal.



INSTRUCTIONS DE MONTAGE HORIZONTAL AVEC VENTOUSES

1. Pour installer les pieds de ventouse sur votre coupe-frites, placez le boulon de chaque ventouse à travers les trous des pieds du coupe-frites.
2. Vissez fermement l'écrou Nylock sur chaque boulon (Figure 4).
3. Appuyez fermement sur le coupe-frites pour créer un effet d'aspiration entre la surface de travail et le coupe-frites. Les ventouses conviennent mieux aux surfaces lisses et horizontales. Pour un plus grand effet d'aspiration, vous pouvez passer un chiffon humide sur la ventouse avant de la coller. Assurez-vous de vérifier la stabilité du coupe-frites sur la surface de travail avant de l'utiliser.

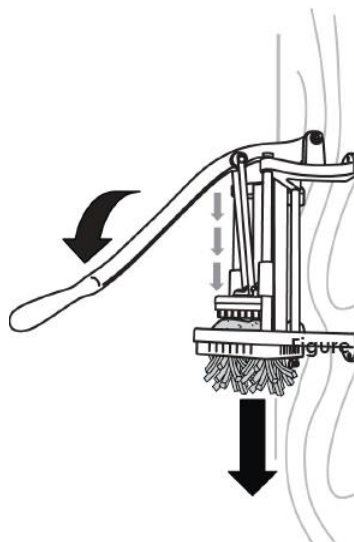
REMARQUE : Les ventouses ne sont pas conçues pour être utilisées sur une surface verticale. Utilisez les ventouses uniquement pour le montage horizontal.



COUPER LES POMMES DE TERRE

1. Soulevez la poignée du coupe-frites de manière à ce que le poussoir soit éloignée de la plaque de coupe.
2. Insérez une pomme de terre dans le coupe-frites dans le sens de la longueur (en vous tenant debout) et abaissez lentement la poignée jusqu'à ce que la pomme de terre soit bien coincée entre le poussoir et la plaque de coupe.
3. Appuyez sur la poignée pour faire sortir la pomme de terre par le bas de la plaque de coupe (Figure 5).

REMARQUE: Pour les grosses pommes de terre, il est nécessaire de couper un petit bord plat à l'extrémité de la pomme de terre. Placez le bout plat tranché de la pomme de terre contre la lame et coupez.



ATTENTION! NE PAS tenir la pomme de terre en abaissant la poignée. Cela peut causer des blessures graves.

CONSEILS UTILES

- TOUJOURS laver la pomme de terre pour enlever toute saleté avant de la faire passer dans le coupe-frites.
- Les pommes de terre peuvent être coupées avec ou sans peau.
- Si la pomme de terre est trop grosse pour le coupe-frites, coupez-la simplement en deux.
- Placez une casserole ou un bol sous la plaque de coupe pour attraper les frites à mesure qu'elles sont coupées.
- Assurez-vous que tous les boulons sont bien serrés avant d'utiliser le coupe-frites.
- Avant d'utiliser le coupe-frites pour la première fois, lavez soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments dans de l'eau tiède savonneuse. Rincer à l'eau claire et bien sécher.
- Avant et après chaque utilisation, appliquez un lubrifiant de qualité alimentaire sur les tiges de guidage et la plaque de coupe pour un fonctionnement en douceur.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE



CAUTION! Use extreme care when handling the Cutting Plates and the Blades! The Blades are extremely SHARP! It is suggested that you wear Cut-Resistant Gloves when handling the Cutting Plates.

ATTENTION ! Faites très attention lorsque vous manipulez les plaques de coupe et les lames ! Les lames sont extrêmement COUPANTES! Il est conseillé de porter des gants résistants aux coupures lors de la manipulation des plaques de coupe.

Il est recommandé de nettoyer soigneusement votre coupe-frites avant et après chaque utilisation.

Nettoyez à l'eau tiède savonneuse, puis rincez à l'eau claire et bien sécher.

1. Retirez les trois (3) écrous à oreillettes et rondelles du coupe-frites.

REMARQUE : Tenez la plaque de coupe lors du retrait du dernier écrou à oreillettes. Sinon, la plaque de coupe pourrait tomber et causer des dommages.

2. Pour nettoyer entre les lames de la plaque de coupe, utilisez une brosse à soies longues pour enlever les débris. **N'UTILISEZ PAS** vos doigts !

3. Pour retirer le poussoir, avec la poignée abaissée, retirez les deux (2) vis à oreillettes du haut du poussoir.

4. Une fois les vis du poussoir retirées, soulevez la poignée et retirez le poussoir.

5. Pour nettoyer le poussoir, nettoyez tous les débris restants avec un objet contondant, tel qu'un couteau à beurre, puis nettoyez-le soigneusement à l'aide d'une brosse à soies longues.