



French Fry Cutter

OPERATION MANUAL

SKU:ZVC004



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

Product Description

Welcome to purchase and use the company's multi-functional fruit and vegetable cutter series products, this series of products are in line with food-grade contact metal materials. It is precision processed by high-quality aluminum alloy, stainless steel and ABS and other materials. We have always been in line with the goal of safety, efficiency, convenience, and practicality, and truly achieve "cutting a variety of fruits and vegetables casually."

Product Description

1. Made of metal materials with an exquisite structure, the device is safe, reliable, durable, easy to operate, and efficient in cutting. Its one-piece molding design saves labor and enhances efficiency.
2. The blade is made from high-quality, ultra-thin, food-grade stainless steel and is precision-ground for quick, clean cuts that prevent squeezing or damage, preserving the ingredients' original taste.
3. The machine is easy to clean and can be washed and rinsed in multiple ways, ensuring food hygiene and safety.
4. The machine offers a full range of cutting specifications to meet various needs and allows for quick cutter replacement. It is convenient to use, with all operations performed manually.

IMPORTANT NOTICE: Read this manual carefully before use!!

This manual is considered an integral part of the device and will be provided to hotel or restaurant owners, managers, and responsible persons for training device operators. Please read the precautions carefully before use and retain this manual for future reference.



Important Safety Precautions

Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

- This device is not intended for use by children. It contains very sharp blades, which could cause serious injury. Keep the device out of reach of children.
- To ensure optimal performance and longevity of the device, please follow the instructions carefully.
- Always clean the device after each use by rinsing it with clean water.
- The blades are very sharp. Take care not to touch the blades directly or operate the device while wearing gloves.
- Do not place the device in a dishwasher or any other automatic cleaning device.
- Avoid using alkaline cleaners as they may damage the finish of the device.
- The use of non-approved accessories or modifications may pose safety risks.
- This device is designed for cutting fruits and vegetables only. Do not use it for other purposes.

 **Before using this equipment for the first time, please remove all packaging and securing materials as shown in the illustration, and only use the equipment after it has been properly assembled.**

 **These devices require regular lubrication**

When lubrication is required, wipe the guide rod with mineral oil, food-grade lubricant, or a towel. Do not use cooking oil or other greases, as they may become viscous and affect performance.

 **Caution: Do not cut food beyond the edge of the plate.**

 **Note: When replacing the blade set, ensure that the specifications and model of the blade plate and pressing block are compatible.**

French Fry Cutter

SKU: ZVC004



Description:

1. Main body: Aluminium alloy material
2. Potato holder: Two set of blades with mould size for potato chips is 12.5mm (1/2"), 9MM (3/8").



CAUTION SHARP BLADES!
KEEP FINGERS, HANDS, OTHER BODY
PARTS AND OBJECTS CLEAR OF THE
BLADE ASSEMBLY!

Installation Guide:



1. Open the packaging and remove the device.

2. Pull out the pin and install the pin corresponding to the handle (as shown in the picture).

3. Insert the potato into the potato holder, then press the handle by hand until the potato finish cutting.

Operation Guide:

- After installing the equipment, select a flat and sturdy table. Ensure that the suction cups are firmly attached to the tabletop. The height should be adjusted according to the operator's needs, ideally at a height that allows for easy pushing.
- The equipment's blade set consists of a blade plate and a food pushing block. When replacing the blade set, both the blade plate and the food pushing block must be replaced simultaneously. The machine offers a choice of 2 different blade sets.
- The blade is designed for cutting ingredients such as cucumber, radish, potatoes, onions, and other vegetables into strips or dice. Initially, the food is cut into strips or small pieces by pushing.

The strips can then be re-placed into the blade to be cut into smaller granules.

- The size of the food to be cut should not exceed the edge of the cutter; otherwise, the food must be cut into smaller pieces first.
- During operation, place the ingredients in the center of the blade.

The blade is very sharp, so do not touch it with your hands. Place the ingredients quickly, remove your hand, and then push the handle. Do not pause during compression; push all the way down in one motion to avoid damaging the blade.

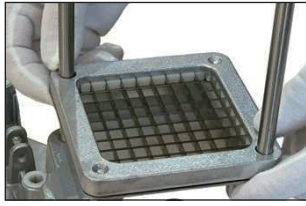
Blade Plate Replacement:



1. As shown, remove the food pusher block.



2. Pull the blade plate upwards and replace it with a different size blade plate as needed.



3. When replacing the blade, make sure the blade edge is facing up. Do not install it upside down.



4. When replacing the blade, you also need to replace the corresponding food pusher block. Use a screwdriver to remove and replace the pusher block.

Reminder:

About changing the blade mold: If you need another size for potato chips, adjust the rows of the blade set and the mold. Remove the blade and mold, and install another size blade mold.

Precautions and Maintenance:

- The entire machine can be rinsed. After each use, ensure the blade is clean by flushing with water to prevent corrosion and extend its service life.
- The equipment belongs to precision machining machine. Self-modification and recreation of equipment will affects the use, which belongs to artificial damage.
- The blade belongs to the natural wear part of equipment. After cutting a certain time and quantity of ingredients, the blade will be broken or worn. It is necessary to timely purchase the blade of corresponding specification for replacement (Improper operation or cutting too hard ingredients will also damage the blade).
- The equipment adopts an ultra-thin blade and cannot cut tough and hard foods, such as meat and sweet potatoes.
- The guide must be lubricated regularly.
- If it cannot be pushed when cutting, it indicates that the cutter plate is worn and needs to be replaced. Do not apply excessive pressure. First, remove the cutter plate, replace it with one of the correct specifications, and then continue use.
- During operation, ensure that the entire machine is placed on a flat, stable table and that the suction cups are securely attached to the tabletop. Otherwise, the machine may slip, causing the blade to be hit and affecting its performance.
- Periodically check for loose screws, tighten them promptly, and maintain the machine.



Any Problem? Let Us Know.



707-392-8405



www.sunvivi.com



support@sunvivi.com



Cortador de Papas Fritas

MANUAL DE OPERACIÓN

SKU:ZVC004



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

Descripción del Producto:

Bienvenido a comprar y usar los productos de la serie de cortadores multifuncionales de frutas y verduras de nuestra empresa. Esta serie de productos está fabricada con materiales metálicos de contacto de grado alimenticio. Se procesa con precisión utilizando aleación de aluminio de alta calidad, acero inoxidable, ABS y otros materiales. Siempre hemos mantenido el objetivo de seguridad, eficiencia, conveniencia y practicidad, logrando verdaderamente "cortar una variedad de frutas y verduras con facilidad".

Características del Producto:

1. Hecho de materiales metálicos con una estructura exquisita, el dispositivo es seguro, confiable, duradero, fácil de operar y eficiente en el corte. Su diseño de moldeado en una sola pieza ahorra mano de obra y mejora la eficiencia.
2. La cuchilla está hecha de acero inoxidable de alta calidad, ultra delgada y de grado alimenticio. Está afilada con precisión para cortes rápidos y limpios que evitan la compresión o el daño, preservando el sabor original de los ingredientes.
3. La máquina es fácil de limpiar y se puede lavar y enjuagar de varias maneras, asegurando la higiene y seguridad alimentaria.
4. La máquina ofrece una gama completa de especificaciones de corte para satisfacer diversas necesidades y permite un reemplazo rápido de los cortadores. Es conveniente de usar, con todas las operaciones realizadas manualmente.

AVISO IMPORTANTE: ¡Lea este manual detenidamente antes de usar!

Este manual es considerado una parte integral del dispositivo y será proporcionado a los propietarios, gerentes y personas responsables de hoteles o restaurantes para la capacitación de los operadores del dispositivo. Por favor, lea cuidadosamente las precauciones antes de su uso y conserve este manual para futuras consultas.



Precauciones de Seguridad Importantes:

Siempre siga las precauciones básicas de seguridad al usar estos dispositivos.

Estas incluyen:

- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por niños. Contiene cuchillas muy afiladas, que podrían causar lesiones graves. Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
- Para asegurar un rendimiento óptimo y la longevidad del dispositivo, siga las instrucciones cuidadosamente.
- Siempre limpie el dispositivo después de cada uso enjuagándolo con agua limpia.
- Las cuchillas son muy afiladas. Tenga cuidado de no tocar las cuchillas directamente ni operar el dispositivo mientras usa guantes.
- No coloque el dispositivo en un lavavajillas ni en ningún otro dispositivo de limpieza automática.
- Evite usar limpiadores alcalinos, ya que pueden dañar el acabado del dispositivo.
- Evite usar limpiadores alcalinos, ya que pueden dañar el acabado del dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para cortar frutas y verduras. No lo use para otros fines.

 **Antes de usar este equipo por primera vez, por favor, retire todo el empaque y los materiales de sujeción como se muestra en la ilustración, y solo use el equipo después de que haya sido correctamente ensamblado.**

 **Estos dispositivos requieren lubricación regular**

Cuando se necesite lubricación, limpie la barra guía con aceite mineral, lubricante de grado alimenticio o un paño. No use aceite de cocina ni otros tipos de grasas, ya que pueden volverse viscosos y afectar el rendimiento.

 **Precaución: No corte alimentos más allá del borde del plato.**

 **Nota: Al reemplazar el conjunto de cuchillas, asegúrese de que las especificaciones y el modelo de la placa de cuchillas y el bloque de presión sean compatibles.**

Cortador de Papas Fritas

SKU: ZVC004



Descripción:

1. Cuerpo principal: Material de aleación de aluminio.
2. Soporte para papas: Dos juegos de cuchillas con tamaños de molde para papas fritas de 12.5 mm (1/2") y 9 mm (3/8").



CAUTION SHARP BLADES!
¡MANTENGA LOS DEDOS, MANOS, OTRAS PARTES DEL CUERPO Y OBJETOS LEJOS DEL CONJUNTO DE CUCHILLAS!

Guía de Instalación:



1. Abra el empaque y retire el dispositivo.

2. Extraiga el pasador e instale el pasador correspondiente al mango (como se muestra en la imagen).

3. Inserte la papa en el soporte para papas, luego presione el mango a mano hasta que la papa esté completamente cortada.

Guía de Operación:

- Después de instalar el equipo, seleccione una mesa plana y resistente. Asegúrese de que las ventosas estén firmemente adheridas a la superficie de la mesa. La altura debe ajustarse según las necesidades del operador, idealmente a una altura que permita empujar fácilmente.
- El conjunto de cuchillas del equipo consiste en una placa de cuchillas y un bloque empujador de alimentos. Al reemplazar el conjunto de cuchillas, tanto la placa de cuchillas como el bloque empujador de alimentos deben ser reemplazados simultáneamente. La máquina ofrece la opción de 2 juegos diferentes de cuchillas.
- La cuchilla está diseñada para cortar ingredientes como pepinos,

rábanos, papas, cebollas y otras verduras en tiras o dados. Inicialmente, los alimentos se cortan en tiras o pequeños trozos al empujarlos. Luego, las tiras pueden ser recolocadas en la cuchilla para ser cortadas en trozos más pequeños.

- El tamaño de los alimentos a cortar no debe exceder el borde del cortador; de lo contrario, los alimentos deben ser cortados en trozos más pequeños primero.
- Durante la operación, coloque los ingredientes en el centro de la cuchilla. La cuchilla es muy afilada, por lo que no debe tocarla con las manos. Coloque los ingredientes rápidamente, retire la mano y luego presione el mango. No haga pausas durante la compresión; presione completamente hacia abajo en un solo movimiento para evitar dañar la cuchilla.

Reemplazo de la Placa de Cuchillas:



1. Como se muestra, retire el bloque empujador de alimentos.



2. Tire de la placa de cuchillas hacia arriba y reemplácela con una placa de cuchillas de diferente tamaño según sea necesario.



3. Al reemplazar la cuchilla, asegúrese de que el filo de la cuchilla esté hacia arriba. No la instale al revés.



4. Al reemplazar la cuchilla, también debe reemplazar el bloque empujador de alimentos correspondiente. Use un destornillador para quitar y reemplazar el bloque empujador.

Recordatorio:

Sobre el cambio del molde de la cuchilla: Si necesita otro tamaño para las papas fritas, ajuste las filas del conjunto de cuchillas y el molde. Retire la cuchilla y el molde, e instale un molde de cuchilla de otro tamaño.

Precauciones y Mantenimiento:

- Toda la máquina puede ser enjuagada. Después de cada uso, asegúrese de que la cuchilla esté limpia, enjuagándola con agua para evitar la corrosión y prolongar su vida útil.
- El equipo es una máquina de procesamiento de precisión. Las modificaciones o recreaciones propias del equipo afectan su uso y se consideran daños causados por el usuario.
- La cuchilla es una pieza de desgaste natural del equipo. Después de cortar un determinado tiempo y cantidad de ingredientes, la cuchilla se romperá o desgastará. Es necesario comprar a tiempo una cuchilla de especificación correspondiente para su reemplazo (el mal uso o cortar ingredientes demasiado duros también dañará la cuchilla).
- El equipo utiliza una cuchilla ultra delgada y no puede cortar alimentos duros o resistentes, como carne y batatas.
- La guía debe ser lubricada regularmente.
- Si no se puede empujar al cortar, indica que la placa de corte está desgastada y necesita ser reemplazada. No aplique presión excesiva. Primero retire la placa de corte, reemplácela por una de las especificaciones correctas y luego continúe usándola.
- Durante la operación, asegúrese de que toda la máquina esté colocada en una mesa plana y estable, y que las ventosas estén firmemente adheridas a la superficie de la mesa. De lo contrario, la máquina podría deslizarse, lo que causaría que la cuchilla se golpee y afecte su rendimiento.
- Verifique periódicamente los tornillos sueltos, apriételos de inmediato y mantenga el equipo en buen estado.



Estamos aquí para ayudar.



707-392-8405



www.sunvivi.com



support@sunvivi.com