

# LA BONNE GRAINE

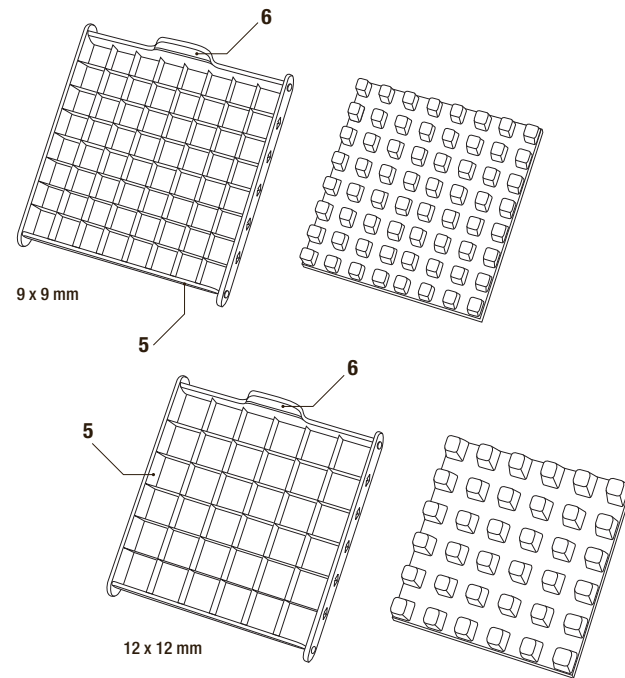
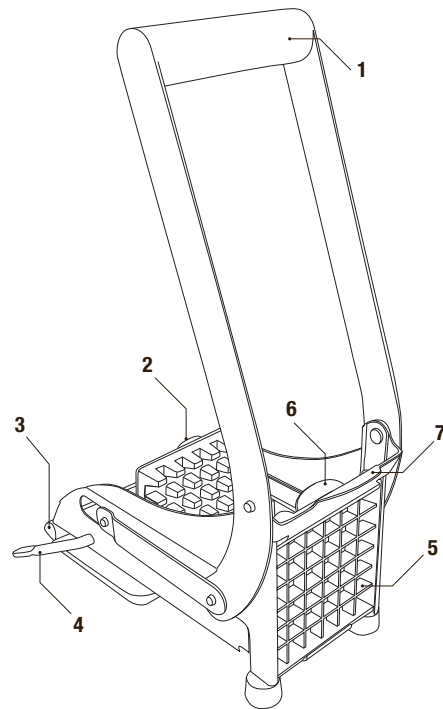
Cuisiner, c'est ma nature.



## Retour du potager

- Fr Manuel d'instruction pour le coupe-frites N3023V
- En User manual for the french fry cutter N3023V
- Es Manual de instrucciones para el corta patatas N3023V
- Nl Instructiehandleiding frietsnijder N3023V

[la-bonnegraine.fr](http://la-bonnegraine.fr)



# LA BONNE GRAINE

Cuisiner, c'est ma nature.



## COUPE-FRITES FRENCH FRY CUTTER CORTA PATATAS FRIETSNIJDER

La Bonne Graine est une marque déposée par TELLIER GOBEL ET CIE S.A.S.

116 Quai de Bezons  
95100 ARGENTEUIL - FRANCE  
[la-bonnegraine.fr](http://la-bonnegraine.fr)

## NOTICE D'UTILISATION

Ce coupe-frites ménager inox avec ventouse est livré avec 2 grilles : 9x9 mm et 12x12 mm.

- |                     |                            |                             |   |
|---------------------|----------------------------|-----------------------------|---|
| <b>1</b> • Poignée  | <b>3</b> • Ventouse        | <b>5</b> • Grilles          | <b>7</b> • Arceau de blocage de la grille |
| <b>2</b> • Poussoir | <b>4</b> • Levier ventouse | <b>6</b> • Languette grille |   |

### MISE EN SERVICE / UTILISATION

L'ensemble est livré et monté dans la position d'emploi. Un lavage à l'eau chaude avant la première utilisation est fortement recommandé.

Le coupe-frites s'utilise très facilement :

- Se fixe sur une table, grâce à la ventouse **(3)**, en actionnant le levier **(4)** pour assurer une bonne stabilité.
- Permet de couper des frites ou des légumes en bâtonnets.

### PRÉCAUTION D'EMPLOI

Pour garantir une bonne utilisation de l'appareil ; bien faire attention au sens de la grille **(5)** lors du changement : la languette de la grille **(6)** doit se trouver **vers l'intérieur** de l'appareil.

### CHANGEMENT DES GRILLES

Les grilles références N3023-08, N3023-10 (incluses dans ce pack) et N3023-10SA (La Frite+, vendue séparément) s'adaptent sur les coupes-frites ménagers réf. N3023, N3023GR, N3023V (ce modèle) et CFM02.

- 1** • Lever la poignée **(1)** pour libérer le poussoir **(2)** de la grille **(5)**.
- 2** • Tourner dans le sens horaire l'ailette de blocage située derrière le poussoir **(2)** pour le libérer.
- 3** • Retirer le poussoir **(2)**. Libérer l'arceau de blocage **(7)** dans le sens antihoraire pour débloquer la grille **(5)** et l'enlever de son réceptacle.
- 4** • Placer le poussoir associé à la grille souhaitée, mettre la nouvelle grille en positionnant la languette **(6)** en direction du poussoir **(2)** à l'intérieur de l'appareil. Tourner l'ailette de blocage à l'arrière du poussoir dans le sens antihoraire pour le fixer et repositionner l'arceau de blocage **(7)** en le tournant dans le sens horaire pour assurer le bon maintien de la grille **(5)**.
- 5** • L'appareil est prêt à l'usage.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un lavage après chaque utilisation est nécessaire et garantit une bonne hygiène de l'équipement. Le coupe-frites est réalisé en acier inoxydable et peut se laver au lave-vaisselle.

## USER INSTRUCTIONS

This stainless steel household french fry cutter with suction base is supplied with 2 grids: 9x9mm et 12x12mm.

- |                   |                               |                     |                         |
|-------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>1</b> • Handle | <b>3</b> • Suction base       | <b>5</b> • Grid     | <b>7</b> • Locking hoop |
| <b>2</b> • Pusher | <b>4</b> • Suction base lever | <b>6</b> • Grid tab |                         |

### SETTLE / HOW TO USE

It is delivered and installed ready to use. A washing with hot water before the first use is recommended.

The French Fry Cutter is easy to use:

- It can be fixed on a table with the suction base **(3)**, by pressing the lever **(4)** to ensure good stability.
- Allows to cut chips or vegetable sticks.

### SECURITY

To ensure a proper use of the device please note the direction of the grid **(5)** when changing: the tab of the grid **(6)** must be **toward the inside** of the device.

### CHANGING GRIDS

The grids reference N3023-08, N3023-10 (included in this pack) and N3023-10SA (La Frite +, sold separately) fit on household French fry cutters ref. N3023, N3023GR, N3023V (this model) and CFM02.

- 1** • Lift handle **(1)** to release the pusher **(2)** of the grid **(5)**.
- 2** • Turn clockwise the locking knob located behind the pusher **(2)** to release it.
- 3** • Remove the pusher **(2)**. Release the grid **(5)** by turning anticlockwise its locking hoop **(7)** to remove it from its receptacle.
- 4** • Place the associated pusher with the desired grid: put the new grid by positioning the tab **(6)** toward the pusher **(2)** inside the appliance. Turn anticlockwise the locking knob at the back of the pusher and reposition the locking hoop **(7)** by turning it clockwise to secure the grid **(5)**.
- 5** • The device is ready to use.

### CLEANING AND MAINTENANCE

Washing after each use is necessary and ensures healthy equipment.

The french fry cutter is made of stainless steel and can be washed in the dishwasher.

## INSTRUCCIONES DE USO

Este cortador de patatas fritas doméstico de acero inoxidable con ventosa se suministra con 2 rejillas: 9 x 9 mm y 12 x 12 mm.

- |                      |                            |                             |   |
|----------------------|----------------------------|-----------------------------|---|
| <b>1</b> • Asa       | <b>3</b> • Ventosa         | <b>5</b> • Rejillas         | <b>7</b> • Barra de bloqueo de la rejilla |
| <b>2</b> • Empujador | <b>4</b> • Palanca ventosa | <b>6</b> • Lengüeta rejilla |   |

### PUESTA EN SERVICIO / UTILIZACIÓN

El conjunto se suministra montado y en la posición de empleo. Se recomienda lavar con agua caliente antes de la primera utilización. El cortador de patatas fritas es muy fácil de utilizar:

- Se fija a la mesa con la ventosa **(3)**, accionando la palanca **(4)** para asegurar una buena estabilidad.
- Permite cortar patatas para freír o verduras en bastoncitos.

### PRECAUCIONES DE EMPLEO

Para garantizar una buena utilización del aparato, prestar atención al sentido de la rejilla **(5)** durante el cambio: la lengüeta de la rejilla **(6)** debe estar situada **hacia el interior** del aparato.

### CAMBIO DE LAS REJILLAS

Las rejillas con las referencias N3023-08, N3023-10 (incluidas en este pack) y N3023-10SA (La Frite+, vendida por separado) se adaptan a los cortadores de patatas fritas domésticos ref. N3023, N3023GR, N3023V (este modelo) y CFM02.

- 1** • Levantar el asa **(1)** para liberar el empujador **(2)** de la rejilla **(5)**.
- 2** • Girar el botón de bloqueo situado detrás del empujador **(2)** en el sentido de las agujas del reloj para liberarlo.
- 3** • Retirar el empujador **(2)**. Soltar la barra de bloqueo **(7)** en el sentido contrario a agujas del reloj para desbloquear la rejilla **(5)** y sacarla de su compartimento.
- 4** • Colocar el empujador asociado a la rejilla que desee y poner la nueva rejilla situando la lengüeta **(6)** en dirección al empujador **(2)** dentro del aparato. Bloquear el botón de bloqueo situado detrás del empujador en el sentido contrario a las agujas del reloj y vuelva a colocar l barra de bloqueo **(7)** girándola en el sentido de las agujas del reloj para asegurar la rejilla **(5)**.
- 5** • El aparato está listo para el uso.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Es necesario un lavado después de cada utilización, lo que garantiza una buena higiene del aparato. El cortador de patatas fritas es de acero inoxidable y puede lavarse en el lavavajillas.

## GEbruIKSAANWIJZING

Deze RVS frietsnijder met zuignap voor huishoudelijk gebruik wordt geleverd met 2 roosters: 9x9 mm en 12x12 mm.

- |                        |                           |                          |                               |
|------------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| <b>1</b> • Handvat     | <b>3</b> • Zuignap        | <b>5</b> • Roosters      | <b>7</b> • Vergrendelingsbalk |
| <b>2</b> • Aandrukstuk | <b>4</b> • Hendel zuignap | <b>6</b> • Lipje rooster |                               |

### INGEBRIJKNAME / GEBRUIK

De frietsnijder wordt gemonteerd en gebruiksklaar geleverd. Het is sterk aanbevolen de frietsnijder voor het eerste gebruik met warm water af te wassen. De frietsnijder is zeer gebruiksvriendelijk:

- Hij wordt bevestigd op een tafel met een zuignap **(3)**, door de hendel **(4)** te gebruiken wordt een goede stabiliteit verkregen.
- Geschikt voor het snijden van friet of groentereepjes.

### VOORZORGSMATREGELEN BIJ GEBRUIK

Om een juist gebruik van het apparaat te garanderen; let goed op de richting van het rooster **(5)** bij het verwisselen: het lipje van het rooster **(6)** moet gericht **zijn naar de binnenkant** van het apparaat.

### VERWISSELEN VAN DE ROOSTERS

De roosters met referentie N3023-08, N3023-10 (inbegrepen in deze set) en N3023-10SA (La Frite+, apart verkrijgbaar) zijn geschikt voor frietsnijders voor huishoudelijk gebruik met ref. N3023, N3023GR, N3023V (dit model) en CFM02.

- 1** • Til het handvat **(1)** op om het aandrukstuk **(2)** van het rooster **(5)** vrij te maken.
- 2** • Draai de blokkeerknop achter het aandrukstuk **(2)** van de wijzers van de klok in om het vrij te maken.
- 3** • Vervijder het aandrukstuk **(2)**. Laat de vergrendelstang **(7)** tegen de klok in los om het rooster **(5)** te ontgrendelen en haal het uit de houder.
- 4** • Plaats het aandrukstuk dat hoort bij het gewenste rooster in het apparaat, en plaats het gekozen rooster **(6)** met het lipje in de richting van het aandrukstuk **(2)**, in het apparaat. Blokkeer de blokkeerknop aan de achterkant van het aandrukstuk door in de richting tegen de wijzers van de klok te draaien en verplaats de vergrendelstang **(7)** door hem rechtsom te draaien om ervoor te zorgen dat het rooster **(5)** stevig wordt vastgehouden.
- 5** • Het apparaat is klaar voor gebruik.

### SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Het is nodig het apparaat na elk gebruik af te wassen om een goede hygiëne ervan te garanderen. De frietsnijder is uitgevoerd in RVS en geschikt voor de vaatwasser.

Fr

En

Es

Nl