

### Inbetriebnahme

Nehmen Sie alle Bestandteile aus der Verpackung und reinigen Sie diese vor dem ersten Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt **Reinigung**.

#### First-time use

Take all components out of the packaging and clean them before using them for the first time. Please also follow the instructions in the **cleaning** section.

#### Mise en service

Retirez tous les éléments de l'emballage et nettoyez-les avant la première utilisation. Tenez également compte des informations fournies sous la rubrique **Nettoyage**.

#### Messa in funzione

Prelevare i componenti dalla confezione e lavarli prima di utilizzarli per la prima volta. Rispettare anche le indicazioni in merito riportate la punto **Pulizia**.

#### Puesta en marcha

Retire todos los componentes del embalaje y límpielos antes del primer uso. Observe también al respecto las indicaciones en el apartado **«Limpieza»**.

#### Ingebruikname

Neem alle bestanddelen uit de verpakking en reinig deze vóór het eerste gebruik. Gelieve daarvoor ook de aanwijzingen onder het punt **Reiniging** in acht te nemen.

#### Ввод в эксплуатацию

Перед использованием вынуть все детали из упаковки. Обратит внимание также на указания в пункте **«Чистка»**.

**1** Stößel / plunger / Poussoir  
Pestello / Empujador / Stamper  
толкатель

**2** Zentriereinsatz / centring insert / Module de centrage  
Strumento di centraggio / Accesorio de centrado / Centreerelement  
центрирующая насадка

**3** Schneidröhre / cutting tube / Cylindre de coupe /  
Tubetti di taglio / Tubo cortador / Snijbuis  
горловина с режущим устройством

### Reinigung

• Stößel (1), Zentriereinsatz (2) und Schneidröhre (3) sind spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen Ihnen jedoch die Reinigung der Schneidröhre (3) unter fließendem Wasser, um eine Langlebigkeit der Klingen zu gewährleisten.

• **BITTE BEACHTEN:** Die Klingen sind sehr scharf, lesen Sie dazu die nachfolgenden **Sicherheitshinweise**.

#### Cleaning

• The plunger (1), centring insert (2) and cutting tube (3) are dishwasher-proof. However, we recommend that you clean the cutting tube (3) under running water to ensure that the blades will last a long time.

• **PLEASE NOTE:** The blades are very sharp. Please read the following **safety instructions**.

#### Nettoyage

• Poussoir (1), Module de centrage (2) et Cylindre de coupe (3) sont lavables au lave-vaisselle. Nous vous recommandons toutefois de nettoyer le cylindre de coupe(3) sous l'eau du robinet afin de garantir la durabilité des lames.

• **ATTENTION :** les lames sont extrêmement tranchantes. Veuillez lire les **Consignes de sécurité** ci-après.

#### Pulizia

• Il pestello (1), lo strumento di centraggio (2) e i tubetti di taglio (3) sono lavabili in lavastoviglie. Consigliamo in ogni caso di lavare i tubetti di taglio (3) sotto l'acqua del rubinetto, in modo da garantire la durezza delle lame.

• **ATTENZIONE:** le lame sono molto affilate, leggere le **istruzioni di sicurezza** riportate di seguito.

### Limpieza

• El empujador (1), el accesorio de centrado (2) y el tubo cortador (3) son aptos para el lavavajillas. No obstante, le recomendamos limpiar el tubo cortador (3) bajo el grifo de agua, para garantizar la longevidad de las cuchillas.

• **NOTA IMPORTANTE:** Las cuchillas son muy afiladas. Lea al respecto las siguientes **instrucciones de seguridad**.

#### Reiniging

• Stamper (1), centreerelement (2) en snijbuis (3) zijn vaatwasmachinebestendig Wij adviseren u echter de reiniging van de snijbuis (3) onder stromend water om een lange levensduur van de snijvlakken te garanderen.

• **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** De snijvlakken zijn zeer scherp, lees daarvoor de hiernavolgende **veiligheidsinstructies**.

#### Чистка

• Толкатель (1), центрирующая насадка (2) и горловина с режущим устройством (3) пригодны для мойки в посудомоечной машине. Тем не менее, рекомендуется мыть горловину (3) под проточной водой, чтобы обеспечить долговечность лезвия.

• **ВНИМАНИЕ:** лезвия очень острые, пожалуйста, прочитайте следующую инструкцию по безопасности.

### Sicherheitshinweise

• Die Klingen in der Schneidröhre (3) sind sehr scharf, seien Sie bei der Verwendung und Reinigung des Gemüse- und Obstteilers besonders vorsichtig.

• Gehen Sie vor Verwendung des Gemüse- und Obstteilers sicher, dass das Gerät keine sichtbaren Mängel oder Beschädigungen aufweist.

#### Safety instructions

• The blades in the cutting tube (3) are very sharp. Be particularly careful when using and cleaning the vegetable and fruit splitter.

• Before using the vegetable and fruit splitter, make sure that the device does not have any visible defects or damage.

#### Consignes de sécurité

• Les lames du Cylindre de coupe (3) sont extrêmement coupantes. Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez et nettoyez le coupe légumes et fruits.

• Avant d'utiliser le coupe légumes et fruits, assurez-vous que l'appareil ne présente pas de défauts ni d'endommagements visibles.

#### Istruzioni di sicurezza

• Le lame dei tubetti di taglio (3) sono molto affilate, perciò è necessario prestare particolare attenzione quando si utilizza e si pulisce il taglia verdura e frutta.

• Prima di utilizzare il taglia verdura e frutta, accertarsi che non sia difettoso o danneggiato.

### Instrucciones de seguridad

• Las cuchillas en el interior del tubo cortador (3) son muy afiladas. Por eso, debe extremar el cuidado a la hora de usar y limpiar el cortador de frutas y verduras.

• Antes de usar el cortador de frutas y verduras, asegúrese de que el aparato no presente defectos ni daños visibles.

#### Veiligheidsinstructies

• De snijvlakken in de snijbuis (3) zijn zeer scherp, wees bij het gebruik en de reiniging van de groenten- en fruitverdeler uiterst voorzichtig.

• Vergewis u er vóór gebruik van de groenten- en fruitverdeler van dat het apparaat geen zichtbare gebreken of beschadigingen vertoont.

#### Инструкция по безопасности

• Лезвия в горловине (3) очень острые, проявляйте особую осторожность при использовании и очистке приспособления для нарезки овощей и фруктов.

• Перед использованием приспособления для нарезки овощей и фруктов убедитесь, что прибор не обнаруживает видимых дефектов или повреждений.



Bedienungsanleitung  
User manual  
Notice d'utilisation  
Istruzioni d'uso  
Instrucciones de uso  
Gebruiksaanwijzing  
Инструкция по  
пользованию

**Scharf auf schnelle Schnitte?**  
**Keen on cutting quickly?**

Gemüse- und Obstteiler  
FLEXICUT  
Vegetable and Fruit Splitter  
FLEXICUT

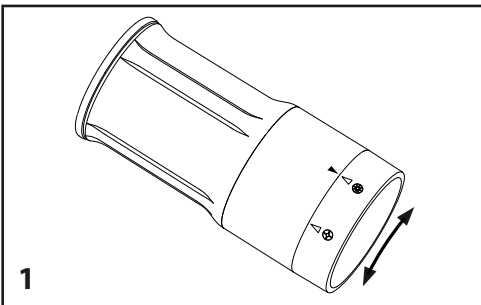
Art.-Nr.: 13421

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.  
GEFU – Discover Culinary Artistry.  
[www.gefu.com](http://www.gefu.com)



## Anwendung / Use / Utilisation / Utilizzo / Modo de uso / Toepassing / Применение

D GB F I ES NL RU



- Take the vegetable and fruit splitter in your hand and pull out the plunger (1).
- Use the centring insert (2) if you wish to cut narrow vegetables and fruit. When inserting the centring aid, make sure it latches into place at the opening in the cutting tube (3).
- When using for fruit or vegetables which are larger in diameter, take the centring insert (2) out of the cutting tube (3).
- Now choose if the piece of fruit or vegetable is to be divided into four or into eight pieces. To do this, turn the bottom edge of the cutting tube (3) according to the corresponding marking.

**PLEASE NOTE:** When the cutting size is being set, the plunger (1) shouldn't be in the cutting tube (3). In addition, the marking arrows must be exactly opposite when latching into place.

- Prenez le coupe légumes et fruits et retirez le Poussoir (1).
- Utilisez le Module de centrage (2) lorsque vous souhaitez couper des légumes et des fruits effilés ou de petite taille. Veillez à ce que l'aide au centrage s'enclenche sur l'ouverture du Cylindre de coupe(3) lorsque vous l'installez.
- Retirez le Module de centrage (2) du Cylindre de coupe (3) lorsque les légumes ou les fruits sont plus gros.
- Choisissez ensuite la coupe en quatre ou en huit morceaux. Tournez à cet effet le dessous du Cylindre de coupe (3) en suivant le marquage correspondant.

**ATTENTION :** Le Poussoir (1) ne doit pas se trouver dans le Cylindre de coupe(3) au moment du réglage de la taille de coupe. Les flèches de repérage doivent également être exactement opposées lors de l'enclenchement.

- Afferrare il taglia verdura e frutta, quindi estrarre il pestello (1).
- Utilizzare lo strumento di centraggio (2) se la verdura o la frutta da lavorare sono sottili. Durante l'utilizzo, accertarsi che lo strumento di centraggio sia ben incastrato nell'apertura dei tubetti di taglio (3).
- Se il cibo da tagliare ha un diametro più ampio, rimuovere lo strumento di centraggio (2) dai tubetti di taglio (3).
- Decidere se il cibo debba essere tagliato in quattro oppure otto parti. Per ottenere il risultato desiderato, ruotare il bordo inferiore dei tubetti di taglio (3) portandolo in corrispondenza della marcatura corrispondente.

**ATTENZIONE:** Quando si regolano le dimensioni di taglio, il pestello (1) non deve trovarsi nei tubetti di taglio (3), inoltre la freccia deve indicare esattamente la marcatura nel momento in cui si incastra l'elemento.

- Sujete el cortador de frutas y verduras con la mano y extraiga el empujador (1).
- Utilice el accesorio de centrado (2), si desea procesar verduras o frutas de tamaño más delgado. Al introducir el accesorio de centrado, asegúrese de que quede encajado en la abertura del tubo cortador (3).
- Para cortar alimentos de mayor diámetro, retire el accesorio de centrado (2) del tubo cortador (3).
- Selección ahora si desea dividir el alimento a cortar en cuatro u ocho piezas. Para ello, gire el borde inferior del tubo cortador (3) observando la marca correspondiente.

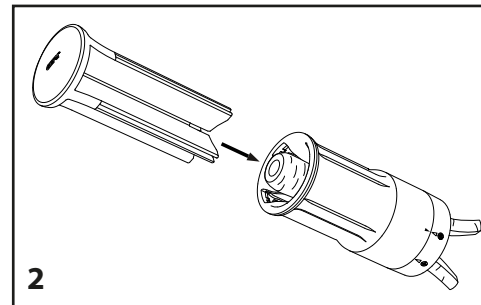
**NOTA IMPORTANTE:** Al seleccionar el tamaño de corte, el empujador (1) no debe encontrarse dentro del tubo cortador (3). Además, las flechas de marcado deben estar perfectamente opuestas al fijarse la posición.

- Neem de groenten- en fruitverdeler ter hand en trek de stamper (1) uit.
- Gebruik het centreerelement (2) als u smalle groenten en fruit wenst te verwerken. Let er bij het gebruik op dat het centreerhulpmiddel aan de opening van de snijbuis (3) vastklikt.
- Bij levensmiddelen met een grotere diameter verwijdert u het centreerelement (2) uit de snijbuis (3).
- Kies nu, of het te snijden voedsel ofwel in vier ofwel in acht stukken verdeeld dient te worden. Draai daarvoor aan de onderste rand van de snijbuis (3) en let op de betreffende marking.

**IN ACHT NEMEN A.U.B.:** Bij de instelling van de snijgrootte mag de stamper (1) zich niet in de snijbuis (3) bevinden. Bovendien dienen de markeringspijlen bij het vastklikken exact tegenover elkaar te staan.

- Возьмите приспособление для нарезки овощей и фруктов в руки и вытащите толкатель (1).
- Используйте центрирующую насадку (2), если необходимо обработать мелкие овощи и фрукты. При установке убедитесь, что центрирующее устройство хорошо зафиксировалось в отверстии горловины (3).
- Для продуктов большего размера снимите центрирующую насадку (2) с горловины (3).
- Теперь определитесь, на сколько частей требуется разделить плод: на четыре или восемь. Для этого поверните нижний край горловины (3) и обратите внимание на соответствующую отметку.

**ВНИМАНИЕ:** при настройке размера резки толкатель (1) не должен находиться в горловине (3), а стрелки отметки при фиксировании должны находиться точно друг против друга.



- Stecken Sie nun Ihr Schneidgut in die Öffnung des Zentriereinsatzes (2) oder direkt in die Schneidrinne (3).
- Zum Teilen des Schneidgutes, nehmen Sie die Schneidrinne (3) in die eine Hand; mit der anderen Hand drücken Sie den Stößel (1) in die Schneidrinne (3).

**BITTE BEACHTEN:** Beim Drücken des Stößels (1) sollte dieser in den Führungsschienen der Schneidrinne (3) liegen.

- Now put the food you wish to cut into the opening in the centring insert (2) or directly into the cutting tube (3).
- To split the fruit or vegetables, hold the cutting tube (3) in one hand and use your other hand to press the plunger (1) into the cutting tube (3).

**PLEASE NOTE:** When pressing down the plunger (1), it should run inside the guide rails in the cutting tube (3).

- Placez le légume ou le fruit que vous souhaitez couper dans l'ouverture du Module de centrage (2) ou directement dans le Cylindre de coupe (3)
- Pour couper les légumes ou les fruits souhaités, prenez le Cylindre de coupe (3) dans la main ; avec l'autre main appuyez sur le Poussoir (1) dans le Cylindre de coupe (3)

**ATTENTION :** Le Poussoir (1) doit se trouver dans la glissière de guidage du Cylindre de coupe (3) lorsque vous appuyez dessus.

- Ora inserire il cibo da tagliare nell'apertura dello strumento di centraggio (2) oppure direttamente nei tubetti di taglio (3).
- Per tagliare il cibo, afferrare i tubetti di taglio (3) e con l'altra mano premere il pestello (1) nei tubetti di taglio (3).

**ATTENZIONE:** quando si preme il pestello (1), accertarsi che quest'ultimo sia incanalato nelle guide dei tubetti di taglio (3).

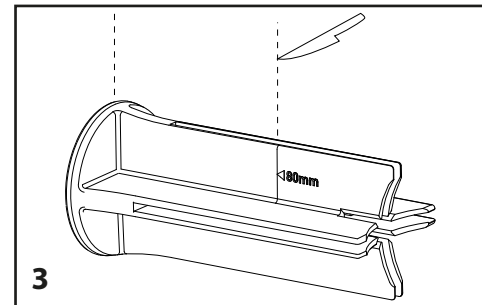
- Introduzca ahora el alimento a cortar en la abertura del accesorio de centrado (2) o insértelo directamente en el tubo cortador (3).
- Para dividir el alimento a cortar, sujete el tubo cortador (3) con una mano; con la otra, apriete el empujador (1) introduciéndolo en el tubo cortador (3).

**NOTA IMPORTANTE:** Al apretar el empujador (1), este debe estar bien posicionado en las ranuras de guía del tubo cortador (3).

- Steek nu uw te snijden voedsel in de opening van het centreerelement (2) of direct in de snijbuis (3).
  - Om het te snijden voedsel te verdelen, neemt u de snijbuis (3) in de ene hand; met de andere hand drukt u de stamper (1) in de snijbuis (3).
- IN ACHT NEMEN A.U.B.:** Bij het drukken op de stamper (1) dient deze in de geleiderails van de snijbuis (3) te liggen.

- Теперь вставьте плод в отверстие центрирующей насадки (2) или прямо в горловину (3).
- Чтобы разрезать плод, возьмитесь одной рукой за горловину (3); другой – надавите толкателем (1) в горловину (3).

**ВНИМАНИЕ:** При нажатии толкатель (1) должен находиться в направляющих горловины (3).



**TIPP:** Um ein optimales Ergebnis zu bekommen, sollte das Schnittgut nicht länger als 80mm sein. Die Schnittmarkierung auf dem Stößel (1) hilft Ihnen dabei, die Länge des Schnittgutes vor Verarbeitung zu kontrollieren.

**TIP:** To get the best possible result, the fruit and vegetables should not be longer than 80 mm (3.15 in). The cutting marking on the plunger (1) will help you to check the length of the food before cutting it.

**CONSEIL :** pour obtenir un résultat parfait, les légumes ou les fruits à couper doivent avoir une longueur de 80 mm max. Le marquage de coupe sur le Poussoir (1) vous aide à vérifier la longueur de ce que vous souhaitez couper.

**CONSIGLIO:** per ottenere un risultato ottimale, il cibo da tagliare non deve essere più lungo di 80 mm. La marcatura di taglio sul pestello (1) serve a controllare la lunghezza del cibo da tagliare prima di iniziare a lavorare.

**CONSEJO:** Para obtener un resultado óptimo, el alimento a cortar no debe tener una longitud superior a 80 mm. La marca de corte en el empujador (1) le ayudará a comprobar la longitud del alimento, antes de cortarlo.

**TIP:** Om tot een optimaal resultaat te komen, mag het te snijden voedsel niet langer dan 80 mm zijn. De snijmarkering op de stamper (1) helpt u erbij, de lengte van het te snijden voedsel vóór verwerking te controleren.

**COBET:** Для достижения оптимальных результатов резки плоды не должны быть длиннее 80 мм. Метка на толкателе (1) помогает проверить величину плода перед обработкой.