

GEFU®

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

**Lust auf neue Dimensionen?
Ready for new dimensions?**

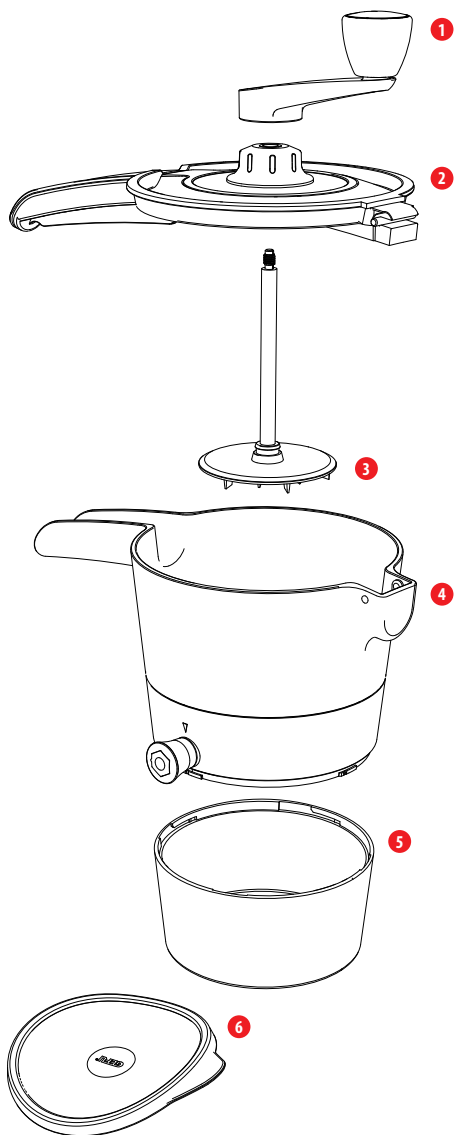
· Mit Rezept · With recipe
· Avec recette · Con ricetta
· Con receta incluida · Met recept
· С рецептом



Spiralschneider
SPIRALFIX®
Spiral Slicer
SPIRALFIX®

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.

www.gefu.com

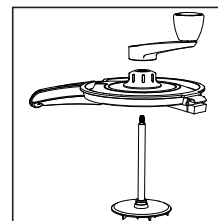


Spiralschneider / Spiral Slicer

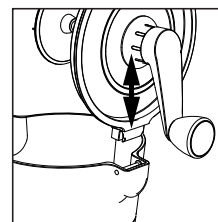
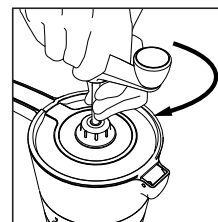
- 1 Drehkurbel / Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка
- 2 Abnehmbarer Deckel / Removable Lid / Manivelle / Manovella / Tapa extraíble / verwijderbaar deksel / Съёмная крышка
- 3 Resthalter / Food Holder / Couvert amovible / Coperchio staccabile / Sujetarrestos / Restcontainer / Фиксатор провизии
- 4 Schneidschale (Schneidgut bis Ø10 cm) mit drehbarem Klingeneinsatz (austauschbar!)/ slicing tray (materials up to a diameter of 10 cm) with rotating blade action (exchangeable!) / Casette de coupe (largeur de produit à couper jusqu'à Ø 10 cm) avec porte-lame rotatif (changeable!) / Bacinella di raccolta (verdure fino a Ø10 cm) con inserto girevole per le lame (cambiabile!) / Recipiente de corte (alimentos a cortar de hasta Ø 10 cm) con cuchilla giratoria (cambiabile!) / snijschaal (voor snijgoed met een Ø van max. 10 cm) met draaibaar lemmet (verwisselbaar!) / Контейнер для загрузки (продукты для нарезки: макс. 10 мм в диаметре) с вращающимся режущим элементом (сменный!)
- 5 Auffangbehälter / Collection Tray / Bac récupérateur / Bacinella di raccolta / Recipiente colector / Verzamelschaal / Нижний контейнер для нарезанных продуктов
- 6 Aufbewahrungsdeckel / A Storage Lid / Couvercle de conservation / Coperchio di conservazione / Tapa de conservación / Bewaardeksel / крышка для хранения

CAUTION
 sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Inbetriebnahme / First-time Use



- 1 Stecken Sie den Resthalter (3) durch die Öffnung im Deckel (2) und fixieren Sie die Drehkurbel (1) auf dem Gewinde. Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка

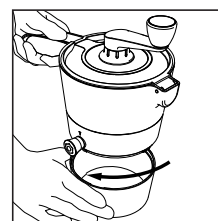


BITTE BEACHTEN

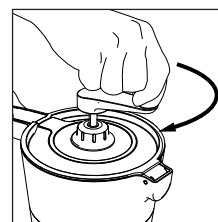
Möchten Sie dazu den Deckel (4) zunächst demontieren, bringen Sie diesen in eine geöffnete, vertikale Position und ziehen Sie ihn mit leichten Seitwärtsbewegungen aus der Halterung heraus.

Bei der Montage des Deckels (4), drücken Sie diesen wieder in vertikaler Position auf die Halterung, bis ein Einrastgeräusch zu hören ist.

Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка



- 2 Bringen Sie den Auffangbehälter (5) unterhalb der Schneidschale (4) mithilfe des Bajonettverschluss an. Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка

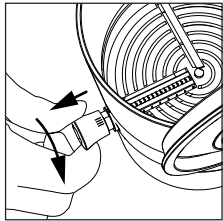


BITTE BEACHTEN

Falls Sie direkte in Topf oder Schüssel arbeiten möchten, verzichten Sie auf die Montage der Sammelschale.

Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка

Anwendung / First-time Use



1

Wählen Sie den gewünschten Schnitttypen, indem Sie an dem Einstellknopf ziehen und diesen gleichzeitig drehen. Die gewählte Position rastet ein, sobald Sie den Einstellknopf wieder loslassen.

- I. Endlosspiralen – max. 55 mm
- II. grobe Julienne – 12 mm
- III. mittlere Julienne – 6 mm
- III. feine Julienne – 3 mm

Wählen Sie den gewünschten Schnitttypen, indem Sie an dem Einstellknopf ziehen und diesen gleichzeitig drehen. Die gewählte Position rastet ein, sobald Sie den Einstellknopf wieder loslassen.

- I. endless spirals – max. 55mm
- II coarse julienne – 12mm
- III. medium julienne – 6mm
- III. fine julienne – 3mm

Wählen Sie den gewünschten Schnitttypen, indem Sie an dem Einstellknopf ziehen und diesen gleichzeitig drehen. Die gewählte Position rastet ein, sobald Sie den Einstellknopf wieder loslassen.

- I. Endlosspiralen – max. 55 mm
- II. grobe Julienne – 12 mm
- III. mittlere Julienne – 6 mm
- III. feine Julienne – 3 mm

Wählen Sie den gewünschten Schnitttypen, indem Sie an dem Einstellknopf ziehen und diesen gleichzeitig drehen. Die gewählte Position rastet ein, sobald Sie den Einstellknopf wieder loslassen.

- I. endless spirals – max. 55mm
- II coarse julienne – 12mm
- III. medium julienne – 6mm
- III. fine julienne – 3mm

Wählen Sie den gewünschten Schnitttypen, indem Sie an dem Einstellknopf ziehen und diesen gleichzeitig drehen. Die gewählte Position rastet ein, sobald Sie den Einstellknopf wieder loslassen.

- I. Endlosspiralen – max. 55 mm
- II. grobe Julienne – 12 mm
- III. mittlere Julienne – 6 mm
- III. feine Julienne – 3 mm

Wählen Sie den gewünschten Schnitttypen, indem Sie an dem Einstellknopf ziehen und diesen gleichzeitig drehen. Die gewählte Position rastet ein, sobald Sie den Einstellknopf wieder loslassen.

- I. endless spirals – max. 55mm
- II coarse julienne – 12mm
- III. medium julienne – 6mm
- III. fine julienne – 3mm

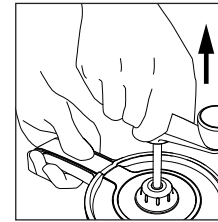
Wählen Sie den gewünschten Schnitttypen, indem Sie an dem Einstellknopf ziehen und diesen gleichzeitig drehen. Die gewählte Position rastet ein, sobald Sie den Einstellknopf wieder loslassen.

- I. Endlosspiralen – max. 55 mm
- II. grobe Julienne – 12 mm
- III. mittlere Julienne – 6 mm
- III. feine Julienne – 3 mm

BITTE BEACHTEN

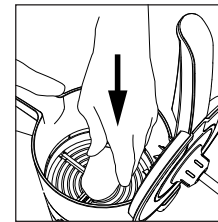
Zwiebeln und Paprika (entkernt) bitte nur in Schnitttyp I verarbeiten.

Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка



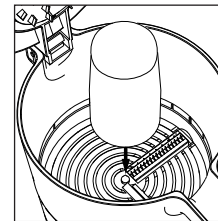
2

Ziehen Sie die Drehkurbel (1) bis zum Anschlag hoch. *Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка*

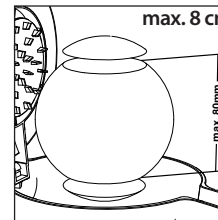


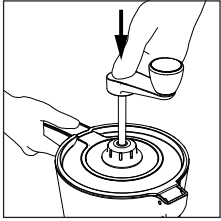
3

Öffnen Sie den Deckel (2) und setzen Sie das Schneidgut zentriert in die Schneidschale (4). Dabei dient die integrierte Zentrierspitze als Hilfestellung. *Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка*

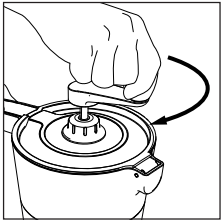


Das Schneidgut sollte dabei nicht breiter als 10 cm und nicht höher als 8 cm sein. Für eine bessere Auflage, schneiden Sie das Schneidgut ggf. etwas zurecht. *Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка*

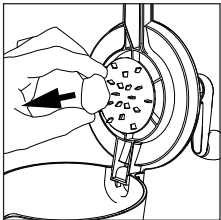




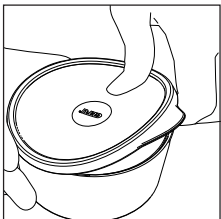
- 4 Schließen Sie den Deckel und fixieren Sie das Schneidgut mithilfe des Restehalters (3), indem Sie leichten Druck über die Drehkurbel (1) ausüben. *Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка*



- 5 Drehen Sie nun mit leichtem, gleichmäßigem Druck im Uhrzeigersinn an der Drehkurbel (1). *Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка*



- 6 Ziehen Sie die Drehkurbel (1) wieder hoch, öffnen Sie den Deckel (1) und entnehmen Sie den Schneidrest vom Restehalter (3). *Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка*



- 7 Zur Aufbewahrung der verarbeiteten Lebensmittel im Auffangbehälter (5), nutzen Sie den Aromadeckel (6). *Rotary Handle / Manivelle / Manovella / Manivela giratoria / Draaizwengel / Ручка*

Zubereitung:

Kohlrabi schälen und mit dem Spiralfix Stufe I zu Spiralen schneiden.
Das untere Drittel des Spargels schälen, die Enden abschneiden und in Stücke schneiden. Die Orangen filetieren.

Butterschmalz auf 55 °C erhitzen und das Kabeljaufilet darin ca. 20 Minuten confieren.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Spargel darin anbraten, mit Zucker und Salz würzen. Vom Herd ziehen, Kohlrabispiralen und Essig zugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten marinieren und abschmecken.

Das Gemüse auf Tellern verteilen, Orangenfilets dazu anrichten,

Kabeljau aus dem Schmalz nehmen, mit Küchenpapier trockentupfen, leicht salzen und auf dem Salat anrichten. Mit Kerbel bestreut servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Kohlrabi
400 g grüner Spargel
2 Orangen

4 EL Chardonnay-Essig
8 EL Walnussöl

8 ST Kabeljaufilet a ca. 80g
600 g Butterschmalz
1 Bund Kerbel
Salz, Zucker, Pfeffer

Tipp: Butterschmalz kann nach dem confieren zum Braten von Gemüse und Fisch weiterverwendet werden.

Colorful leaf salad with fried mushrooms and marinated salmon

Preparation:

Preparation time approx. 40 min without marinating time

Wash the lime, grate the peel and squeeze out the juice.

Pound the sugar, star anise and fennel in the mortar. Add the sea salt, olive oil, lime juice and the grated peel. Rub the salmon fillet with it and marinate for 24 hours in a preserving bag, then rinse off.

Wash the leaves and the mushrooms and dry them separately in the salad spinner.

Quarter the mushrooms, cut the garlic clove in half and sauté in some sunflower oil. Add the pine nuts and briefly roast them, remove from the oven, add the remaining dressing ingredients, season with salt and pepper and let it set for 10 minutes.

Place mushrooms in a strainer, remove garlic and collect the dressing in a bowl.

Arrange the mushrooms in glasses, cut the salmon into cubes, add, mix the lettuce and the dressing and arrange on top.

Tip: The salad also tastes very good with smoked salmon.

To serve 4:

1 organic lime
10 g of brown sugar
10 g of fennel seeds
10 g of star anise
20 g of sea salt
100 g olive oil
400 g salmon fillet, very fresh
200 g colorful leaf salad
400 g of different mushrooms
1 clove of garlic
4 tbsp of pine nuts
1 tbsp white balsamico
4 tbsp sunflower oil
1 tsp of brown sugar
salt and pepper



Salade de mesclun aux champignons sautés et au saumon mariné

F

Préparation :

Durée de préparation env. 40 min. sans temps de marinade

Laver le citron vert, râper finement le zeste et presser le jus. Piler le sucre, l'anis étoilé et les graines de fenouil dans le mortier. Ajouter le sel de mer, l'huile d'olive, le jus et le zeste du citron vert. Enduire le saumon avec cette préparation et le faire mariner dans un sachet fraîcheur pendant 24 heures. Rincer ensuite.

Laver les feuilles de salade et les champignons et les sécher séparément dans l'essoreuse à salade.

Couper les champignons en quatre, la gousse d'ail en deux et faire revenir dans un peu d'huile de tournesol. Ajouter les pignons et les faire légèrement griller. Retirer du feu et ajouter les autres ingrédients de l'assaisonnement. Saler, poivrer et laisser reposer pendant 10 minutes.

Egoutter les champignons, retirer la gousse d'ail et récupérer l'assaisonnement.

Répartir les champignons dans des verrines, couper le saumon en cubes et les disposer par-dessus, mélanger la salade avec l'assaisonnement et en recouvrir la préparation.

Conseil :

La salade est également délicieuse avec du saumon fumé

4 portions

1 citron vert bio
10 g de sucre de canne
10 g de graines de fenouil
10 g d'anis étoilé
20 g de sel de mer
100 g d'huile d'olive
400 g de filet de saumon très frais

200 g de mesclun
400 g de champignons divers
1 gousse d'ail
4 c. à s. de pignons
1 c. à s. de vinaigre balsamique blanc
4 c. à s. d'huile de tournesol
1 c. à thé de sucre de canne
Sel et poivre



Insalata verde mista con funghi fritti e salmone marinato

I

Preparazione:

Tempo di preparazione ca. 40 min, senza marinatura

Lavare le limette, grattugiare la scorza e spremere il succo.

Sminuzzare lo zucchero, l'anice stellato e il finocchio nel mortaio. Aggiungere sale marino, olio di oliva, succo di lima e la scorza. Bagnare il filetto di salmone nel succo e farlo marinare per 24 ore in un sacchetto ermetico, quindi sciacquarlo.

Lavare le foglie di insalata e i funghi, quindi centrifugarli separatamente nella centrifuga per insalata.

Tagliare i funghi in quattro parti, dimezzare lo spicchio d'aglio e soffriggerli nell'olio di semi di girasole. Aggiungere i pinoli e cuocerli brevemente, toglierli dal fornello, versare gli altri ingredienti della salsa, condirli con sale e pepe e farli riposare per 10 minuti.

Versare i funghi in un colino, togliere l'aglio e raccogliere la salsa.

Distribuire i funghi nei recipienti, tagliare il salmone a cubetti, distribuirlo, mescolare l'insalata con la salsa e servire.

Suggerimento:

Insalata è molto buona anche con il salmone affumicato

4 porzioni

1 limetta bio
10 g di zucchero di canna
10 g di semi di finocchio
10 g di anice stellato
20 g di sale marino
100 g di olio di oliva
400 g di filetto di salmone, freschissimo

200 g di insalata verde mista
400 g di funghi misti
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini di pinoli
1 cucchiaino di aceto balsamico
4 cucchiaini di olio di semi di girasole
1 cucchiaino di zucchero di canna
Sale e pepe

Ensalada de lechugas variadas con setas fritas y salmón marinado

ES

Modo de preparación:

Tiempo de preparación: aprox. 40 min. (sin el tiempo de marinado)

Lavar la lima, rallar finamente la piel y exprimir el jugo.

Triturar en un mortero el azúcar, el anís estrellado y el hinojo. Incorporar la sal de mar, el aceite de oliva, el jugo y las ralladuras de lima. Untar los filetes de salmón con esta mezcla y marinar durante 24 horas en una bolsa de plástico para alimentos; después, lavarlos.

Limpia y lavar las lechugas y las setas y secarlas por separado en la centrifugadora.

Cortar las setas en cuartos, dividir el diente de ajo por la mitad y rehogar ambos ingredientes en una sartén con un poco de aceite de girasol. Agregar los piñones y dorar brevemente. Retirar la sartén del fuego, añadir los demás ingredientes para el aderezo, condimentar con sal y pimienta a gusto y dejar reposar durante 10 minutos.

Echar las setas en un colador, quitar el ajo y recoger el aderezo.

Repartir las setas en vasos, cortar el salmón en tacos y colocarlos sobre las setas. Mezclar la ensalada con el aderezo y distribuirla sobre el salmón.

Consejo: La ensalada también resulta deliciosa con salmón ahumado.

Para 4 personas

1 lima orgánica
10 g de azúcar moreno
10 g de semillas de hinojo
10 g de anís estrellado
20 g de sal de mar
100 g de aceite de oliva
400 g de filetes de salmón, muy frescos

200 g de lechugas variadas
400 g de setas mixtas
1 diente de ajo
4 cucharadas soperas de piñones
1 cucharada soperas de balsámico blanco
4 cucharadas soperas de aceite de girasol
1 cucharadita de azúcar moreno
Sal y pimienta

Gevarieerde kropsla met gebakken paddenstoelen en gemarineerde zalm

NL

Bereiding:

Bereidingstijd ca. 40 min. zonder marieertijd

Limoen afwassen, de schil fijn afraspen en het sap uitpersen.

Suiker, steranijs en venkel in de vijzel fijnhakken. Zeezout, olijfolie, limoensap en afgeraspte schil toevoegen. Zalmfilet daarmee inwrijven en in een verhoudzakje 24 uur lang marineren, dan afwassen.

Kropsla en paddenstoelen kuisen, wassen en gescheiden in de slacentrifuge droog centrifugeren.

Paddenstoelen in vieren snijden teentje knoflook halveren en in een beetje zonnebloemolie aanbraden. Pijnboompitten erbij doen en even mee roosteren, van het fornuis halen, de resterende dressingrediënten toevoegen, met zout en peper op smaak brengen en 10 minuten lang erdoor laten trekken.

Paddenstoelen in een zeef doen, knoflook verwijderen en de dressing opvangen.

Paddenstoelen in glazen verdelen, zalm in blokjes snijden, erop doen, de sla met de dressing mengen en daarop aanmaken.

Tip: De sla smaakt ook zeer goed met gerookte zalm

4 porties

1 biologische limoen
10 g bruine suiker
10 g venkelzaad
10 g steranijs
20 g zeezout
100 g olijfolie
400 g zalmfilet, zeer vers

200 g gevarieerde kropsla
400 g paddenstoelen gemengd
1 teentje knoflook
4 el pijnboompitten
1 el witte balsamico
4 el zonnebloemolie
1 tl bruine suiker
Zout en peper

Салат из разнообразного зелёного салата с жареными грибами и маринованным лососем

RU

Приготовление:

Время приготовления: около 40 мин без времени маринования

Вымыть и просушить лайм, мелко натереть цедру и отжать сок.

Сахар, анис и семена укропа измельчить в ступке. Добавить морскую соль, оливковое масло, сок и цедру лайма. Натереть этим маринадом филе лосося и замариновать в пластиковом мешке в течение 24 часов, затем промыть.

Разнообразный зелёный салат и грибы почистить и по отдельности просушить в центрифуге. Грибы разрезать на 4 части, зубчик чеснока разрезать пополам и обжарить в небольшом количестве подсолнечного масла, добавить кедровые орехи и коротко поджарить, снять с огня, добавить оставшиеся от заправки ингредиенты, приправить солью и перцем и оставить пропитаться на 10 минут.

Выложить грибы в сито, убрать чеснок и слить заправку в отдельную ёмкость.

Распределить грибы по стаканам, порезать лосося кубиками, положить сверху, заправить зелёный салат и также выложить сверху.

Совет: Салат также очень хорош с копченым лососем

4 порции

1 био-лайм
10 г коричневого сахара
10 г семян укропа
10 г аниса
20 г морской соли
100 г оливкового масла
400 г филе лосося, очень свежего
200 г разнообразного зелёного салата
400 г различных грибов
1 зубчик чеснока
4 столовые ложки кедровых орехов
1 столовая ложка белого бальзамического уксуса
4 столовые ложки подсолнечного масла
1 чайная ложка коричневого сахара
Соль и перец



GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

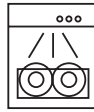
Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q5, que representa 5 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.

www.gefu.com/q5



- spülmaschinengeeignet

- Demontage des Deckels unter Punkt „Inbetriebnahme“

IMPORTANT NOTE: For cleaning in the dishwasher or under running water, the drive pulley must be separated from the cover with cable pull mechanism. The cable pull must NOT get wet.

· The drive pulley, the basket, the basket guide and the bowl are dishwasher-proof.

REMARQUE IMPORTANTE : le disque d'entraînement doit être séparé du couvercle avec le mécanisme à cordon pour un nettoyage au lave-vaisselle ou sous l'eau courante. Le cordon ne doit PAS être humide.

· Le disque d'entraînement, le panier, le guide pour panier et le saladier sont lavables au lave-vaisselle.

IMPORTANTE INDICAZIONE: per eseguire la pulizia in lavastoviglie oppure sotto l'acqua corrente staccare la puleggia motrice dal coperchio con comando a cavo flessibile. Il comando a cavo flessibile NON deve bagnarsi.

· La puleggia motrice, il cestello, la relativa guida e la ciotola sono lavabili in lavastoviglie.

NOTA IMPORTANTE: Antes de limpiar la centrifugadora en el lavavajillas o bajo el grifo, debe quitarse el disco de accionamiento separándolo de la tapa con mecanismo de cuerda de tracción. El mecanismo de tracción NO DEBE mojarse.

· El disco de accionamiento, el escurridor, la guía del escurridor y el bol son aptos para el lavavajillas.

BELANGRIJKE AANWIJZING: Voor de reiniging in de vaatwasmachine of onder stromend water moet de aandrijfschijf van het deksel met liermechanisme gescheiden worden. De lier mag NIET nat worden.

· De aandrijfschijf, de korf, de korfgeleider en de schotel zijn vaatwasmachinebestendig.

ВАЖНО: для мойки в посудомоечной машине или под проточной водой приводной шкив необходимо отъединить от крышки с механизмом тяги, который (т.е. механизм) ни в коем случае НЕЛЬЗЯ мочить.

Чтобы отъединить приводной шкив от крышки необходимо установить кнопку (путём поворота) на обратной стороне крышки на символ открытого замка.

· Приводной шкив, корзину, направляющую корзины и миску можно мыть в посудомоечной машине.

GEFU®

GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

www.GEFU.com