



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



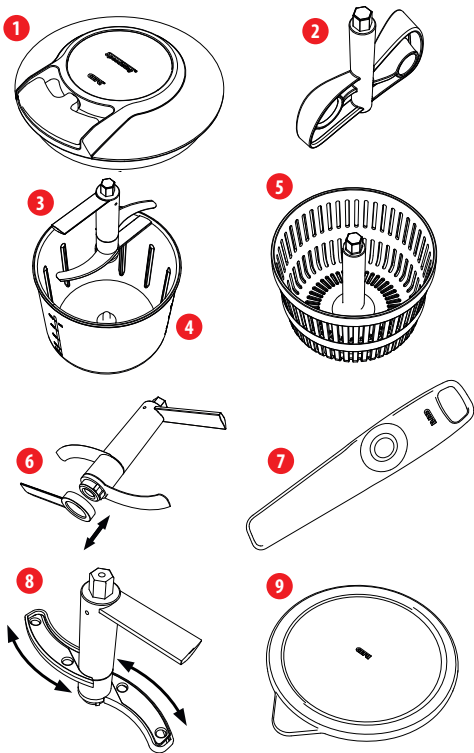
Multizerkleinerer
SPEEDWING®
Multi Chopper
SPEEDWING®



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

GEFU – Discover Culinary Artistry.

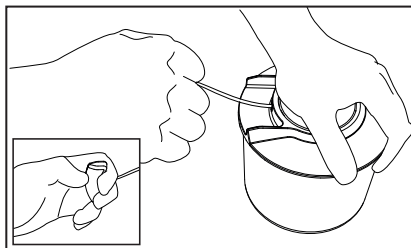
www.gefu.com



Multizerkleinerer / Multi Chopper

- 1 Deckel mit Seilzugmechanismus / Lid with Pull-Cord Mechanism
- 2 Rühr-Einsatz / Stirring Insert
- 3 Schneideinsatz / Cutting Insert
- 4 Behälter / Container
- 5 Schleuderkorb / Spinning Basket
- 6 aufsteckbarer Aufweiser / Attachable upward Deflector
- 7 Schaber / Spatula
- 8 Schutzkappen für Klingen / Protective Caps for Blades
- 9 Aufbewahrungsdeckel / A Storage Lid

CAUTION
sharp parts/parties coupantes/parties
couonates



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. Zur Anwendung des Multizerkleinerers sollte der Behälter (4) auf einer trockenen und stabilen Arbeitsfläche stehen.

Zerkleinern

- Nutzen Sie den aufsteckbaren Aufweiser (6) für ein besseres Schneidergebnis bei leichtem Schneidgut (wie z.B. Kräutern). Achten Sie darauf, dass sich dieser in einer bestimmten Stellung auf die Unterseite des Schneideinsatzes (3) montieren lässt.
- Entfernen Sie die Schutzkappen von den Klingen (8) am Schneideinsatz (3) und platzieren Sie diesen zentriert auf die Vorrichtung in dem Behälter (4).
- Legen Sie das Schneidgut in den Behälter (4). Großes und hartes Gemüse (wie z.B. Zwiebeln oder Möhren) sollte vorher halbiert oder geviertelt werden.
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Behälter (4) und legen Sie eine Hand zur Stabilisierung auf.

- Mit der anderen Hand ziehen Sie in gleichmäßigen Bewegungen an dem Seilzug.
- Je nach Länge der Anwendung kann mit dem Schneideinsatz Obst, Gemüse und vieles mehr von grober bis hin zu sehr feiner Konsistenz zerkleinert werden.

Trockenschleudern

- Platzieren Sie den Schleuderkorb (5) zentriert auf die Vorrichtung in dem Behälter (4).
- Zum Trockenschleudern von z.B. Kräutern, verteilen Sie diese gleichmäßig im Schleuderkorb (5).
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Behälter (4) und legen Sie eine Hand zur Stabilisierung auf.
- Mit der anderen Hand ziehen Sie in gleichmäßigen Bewegungen an dem Seilzug.

Rühren/Mischen

- Platzieren Sie den Rühr-Einsatz (2) zentriert auf die Vorrichtung in dem Behälter (4).
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Behälter (4) und legen Sie eine Hand zur Stabilisierung auf.
- Mit der anderen Hand ziehen Sie in gleichmäßigen Bewegungen an dem Seilzug.
- So lassen sich leicht Dips, Desserts oder Soßen vermischen.

Ergänzendes Zubehör

- Verwenden Sie den Schaber (7) zum optimalen Entleeren des Behälters (4).
- Der Deckel (9) eignet sich hervorragend zum Aufbewahren Ihrer verarbeiteten Lebensmittel.

Reinigung

- Behälter (4), Rühr-Einsatz (2), Schleuderkorb (5), Aufweiser (6), Schutzkappen (8), Schaber (7) und Aufbewahrungsdeckel (9) sind spülmaschinengeeignet.
- Nutzen Sie zur Reinigung des Deckels (1) ein feuchtes Tuch. **BITTE BEACHTEN:** Diesen niemals in die Spülmaschine geben oder in Spülwasser eintauchen! Der Seilzug darf **NICHT** nass werden.
- Reinigen Sie den Schneideinsatz (3) unter fließendem Wasser oder mit einem feuchten Tuch. **BITTE BEACHTEN:** Die Klingen sind sehr scharf, lesen Sie dazu die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Sicherheitshinweise

- Die Klingen am Schneideinsatz (3) sind sehr scharf, seien Sie bei der Verwendung und Reinigung des Multizerkleinerers besonders vorsichtig.
- Nutzen Sie zum Verstauen des Schneideinsatzes (3) die Schutzkappen der Klingen (8).
- Nehmen Sie den Deckel (1) nicht ab, solange Schneideinsatz (3), Rühr-Einsatz (2) oder Schleuderkorb (5) in Bewegung sind.
- Gehen Sie vor Verwendung des Multizerkleinerers sicher, dass das Gerät keine sichtbaren Mängel oder Beschädigungen aufweist.

First-time Use

Take all components out of the packaging and clean them before using for the first time. Please also follow the instructions in the Cleaning section. The container (4) should stand on a dry and steady worktop while the multi chopper is in use.

Cutting

- Use the attachable upward deflector (6) for better cutting results with light items (such as e.g. herbs). Make sure it fits onto the right position on the underside of the cutting insert (3).
- Remove the protective caps from the blades (8) on the cutting insert (3) and centre and place this insert onto the fixture in the container (4).
- Put the food into the container (4). Large and hard vegetables (such as e.g. onions and carrots) should be halved or quartered first.
- Put the lid (1) onto the container (4) and use your hand to steady it.
- Use your other hand to pull the cord in even movements.
- Depending on the duration of activation, the cutting insert can chop fruit, vegetables and a lot more to consistencies ranging from coarse to very fine.

Spinning Dry

- Place the spinning basket (5) in a centred position on the fixture in the container (4).
- To spin herbs dry, for example, spread them out evenly in the spinning basket (5).
- Put the lid (1) onto the container (4) and use your hand to hold it steady.
- Use your other hand to pull the cord in even movements.

Stirring/Mixing

- Place the stirring insert (2) in a centred position on the fixture in the container (4).
- Put the lid (1) onto the container (4) and use your hand to hold it steady.
- Use your other hand to pull the cord in even movements.
- This is an easy way to mix dips, desserts and sauces.

Additional Accessories

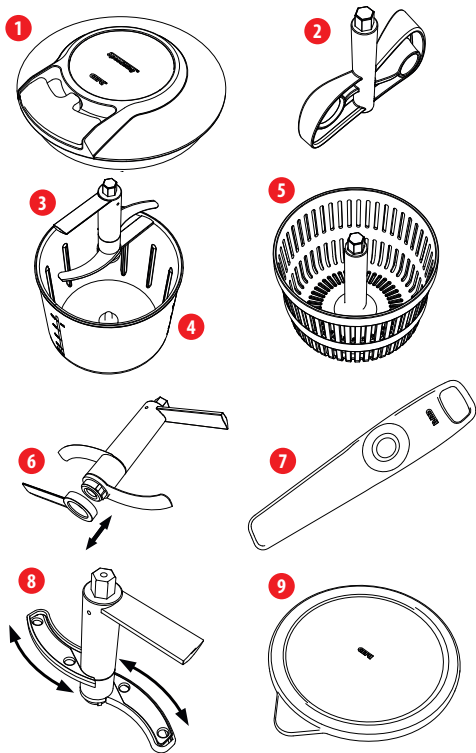
- The spatula (7) is ideal for emptying the container (4).
- The lid (9) is excellent for storing your chopped food.

Cleaning

- The container (4), stirring insert (2), spinning basket (5), upward deflector (6), protective caps (8), spatula (7) and storage lid (9) are dishwasher-safe.
- Use a damp cloth to clean the lid (1). PLEASE NOTE: Never put the lid into the dishwasher or immerse it in dishwasher! NEVER LET THE PULL CORD GET WET.
- Clean the cutting insert (3) under running water or with a damp cloth. PLEASE NOTE: The blades are very sharp. Read the following safety instructions regarding the required carefulness.

Safety Instructions

- The blades on the cutting insert (3) are very sharp. Be particularly careful when using and cleaning the multi chopper.
- Put the protective caps on the blades (8) when storing the cutting insert (3).
- Do not take the lid (1) off as long as the cutting insert (3), stirring insert (2) or spinning basket (5) is in motion.
- Before using the multi chopper, make sure the device does not have any visible defects or damage.



Mise en service

Retirez tous les éléments de l'emballage et nettoyez-les avant la première utilisation. Respectez à cet effet les informations fournies sous le point Nettoyage. Pour utiliser le hachoir multifonction, le bol (4) doit être placé sur une surface sèche et stable.

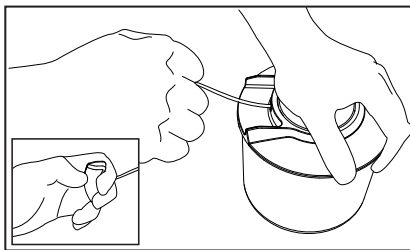
Concasser

- Utilisez le déflecteur (6) pour obtenir un meilleur résultat avec les aliments à couper légers (par ex. herbes). Veillez à le monter dans une position spécifique en-dessous du module de coupe (3).
- Retirez les capuchons de protection des lames (8) sur le module de coupe (3) et placez-le de manière centrée sur l'appareil dans le bol (4).
- Placez les aliments à réduire dans le bol (4). Coupez auparavant en deux ou en quatre les légumes de taille importante et durs (tels que par ex. oignons ou carottes).
- Posez le couvercle (1) sur le bol (4) et placez une main dessus pour stabiliser l'appareil.

Hachoir multifonctions / Tritatutto

- 1 Couvercle avec mécanisme à cordelette / Coperchio con meccanismo a carrucola
- 2 Module de mélange / Inserto di miscelazione
- 3 Module de coupe / Inserto di taglio
- 4 Bol / Recipiente
- 5 Corbeille d'essorage / Cestello di centrifuga
- 6 Déflecteur amovible / Spingicibo inseribile
- 7 Radoir / Raschietto
- 8 Capuchons de protection pour lames / Coprilame
- 9 Couvercle de conservation / Coperchio di conservazione

CAUTION
sharp parts/parties coupantes/parties
counonates



- Tirez avec des mouvements réguliers sur la cordelette de rotation avec l'autre main.
- Selon la durée de l'utilisation, le module de coupe permet de réduire fruits, légumes etc. en une consistance grossière ou très fine.

Essorage

- Placez la corbeille d'essorage (5) de manière centrée sur l'appareil dans le bol (4).
- Pour l'essorage d'herbes, par ex., placez-les régulièrement dans la corbeille d'essorage (5).
- Posez le couvercle (1) sur le bol (4) et placez une main dessus pour stabiliser l'appareil.
- Tirez avec des mouvements réguliers sur la cordelette de rotation avec l'autre main.

Mixer/mélanger

- Placez le module de mélange (2) de manière centrée sur l'appareil dans le bol (4)

- Posez le couvercle (1) sur le bol (4) et placez une main dessus pour stabiliser l'appareil.
- Tirez avec des mouvements réguliers sur la cordelette de rotation avec l'autre main.
- Dips, desserts ou sauces sont ainsi faciles à réaliser.

Accessoires

- Utilisez le racloir (7) pour vider parfaitement le bol (4)
- Le couvercle (9) est idéal pour conserver vos aliments transformés.

Nettoyage

- Bol (4), module de mélange (2), corbeille d'essorage (5), module de répartition (6), capuchons de protection (8), racloir (7) et couvercle de conservation (9) sont lavables au lave-vaisselle.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le couvercle (1). ATTENTION : ne jamais le mettre au lave-vaisselle ou plonger dans l'eau de vaisselle ! La cordelette à rotation ne doit PAS être humide.
- Nettoyez le module de coupe (3) sous le robinet ou avec un chiffon humide. ATTENTION : les lames sont extrêmement tranchantes. Lisez à cet effet les consignes de sécurité suivantes.

Consignes de sécurité

- Les lames du module de coupe (3) sont extrêmement tranchantes. Soyez particulièrement prudent-e lorsque vous utilisez et nettoyez le hachoir multifonction.
- Utilisez les capuchons de protection des lames (8) pour le rangement du module de coupe (3)
- Ne retirez jamais le couvercle (1) tant que le module de coupe (3), le module de mélange (2) ou la corbeille d'essorage (5) sont en marche.
- Avant toute utilisation du hachoir multifonction, assurez-vous qu'il ne présente pas de défaut ou d'endommagement visibles.

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. Per utilizzare il tritatutto, è necessario collocare il recipiente (4) su una superficie di lavoro asciutta e stabile.

Tritare

- Utilizzare lo spingicibo inseribile (6) per un risultato di taglio migliore quando si tritano cibi leggeri (per es. erbe aromatiche). Accertarsi che sia possibile montarlo in una posizione precisa sulla parte inferiore dell'inserto di taglio (3).
- Rimuovere i coprilame (8) dall'inserto di taglio (3) e posizionare quest'ultimo centrandolo sul supporto all'interno del recipiente (4).
- Mettere il cibo da tagliare nel recipiente (4). Le verdure di grandi dimensioni e più dure (come per es. le cipolle o le carote) devono prima essere tagliate a metà o in quarti.
- Posizionare il coperchio (1) sul recipiente (4) e tenerlo fermo con una mano.
- Con l'altra mano, tirare la funicella con movimenti regolari.
- La consistenza del cibo tritato sarà più grossolana o più fine a seconda di quanto a lungo si attiva il meccanismo.

Centrifugare

- Posizionare il cestello di centrifuga (5) centrandolo sul supporto all'interno del recipiente (4).
- Per centrifugare per es. le erbe aromatiche, disporle omogeneamente nel cestello di centrifuga (5).
- Posizionare il coperchio (1) sul recipiente (4) e tenerlo fermo con una mano.
- Con l'altra mano, tirare la funicella con movimenti regolari.

Mescolare/miscelare

- Posizionare l'inserto di miscelazione (2) centrandolo sul supporto all'interno del recipiente (4).
- Posizionare il coperchio (1) sul recipiente (4) e tenerlo fermo con una mano.
- Con l'altra mano, tirare la funicella con movimenti regolari.
- In questo modo, si possono miscelare facilmente creme, dessert e salse.

Accessori complementari

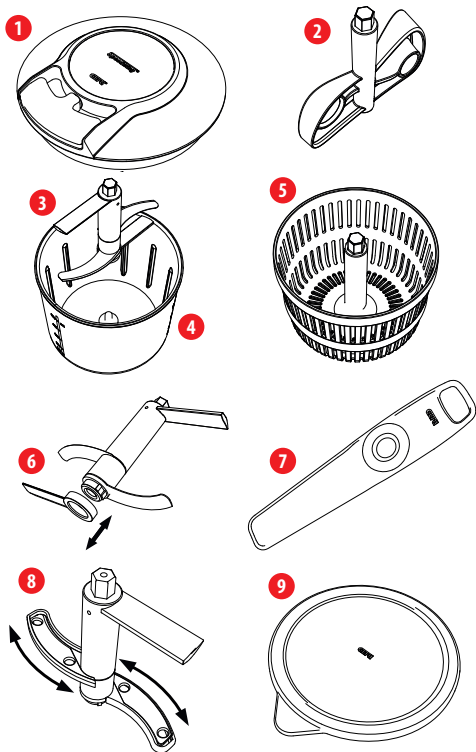
- Utilizzare il raschietto (7) per svuotare il recipiente (4) in maniera ottimale.
- Il coperchio (9) è perfetto per conservare i cibi preparati.

Pulizia

- Il recipiente (4), l'inserto di miscelazione (2), il cestello di centrifuga (5), lo spingicibo (6), i coprilame (8), il raschietto (7) e il coperchio di conservazione (9) sono lavabili in lavastoviglie.
- Per pulire il coperchio (1) utilizzare un panno umido. ATTENZIONE: il coperchio non deve mai essere lavato in lavastoviglie o immerso in acqua per il lavaggio! La funicella NON deve mai essere bagnata.
- Lavare l'inserto di taglio (3) sotto l'acqua del rubinetto o con un panno umido. ATTENZIONE: le lame sono molto affilate, leggere le istruzioni di sicurezza riportate di seguito.

Istruzioni di sicurezza

- Le lame dell'inserto di taglio (3) sono molto affilate, perciò è necessario prestare particolare attenzione quando si utilizza e si pulisce il tritatutto.
- Per riporre l'inserto di taglio (3), utilizzare gli appositi coprilame (8).
- Non rimuovere il coperchio (1) mentre l'inserto di taglio (3), l'inserto di miscelazione (2) o il cestello di centrifuga (5) sono in movimento.
- Prima di utilizzare il tritatutto, accertarsi che non sia difettoso o danneggiato.

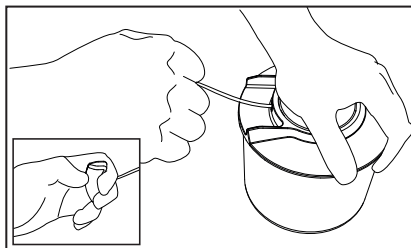


Picadora multiuso / Multifunctionele hakmachine

- 1 Tapa con mecanismo de tracción / Deksel met kabeltrekmechanisme
- 2 Accesorio agitador / Roerelement
- 3 Accesorio de corte / Snijelement
- 4 Recipiente / Reservoir
- 5 Cesta centrifugadora / Centrifugeermand
- 6 Deflector desmontable / Opspeldbaar opwaarts centrifugerend element
- 7 Rascador / Schrapper
- 8 Protectores de cuchilla / Beschermkappen voor snijvlakken
- 9 Tapa de conservación / Bewaardeksel

CAUTION

sharp parts/parties coupantes/parties couonates



Puesta en marcha

Extraiga todos los componentes del embalaje y límpielos antes del primer uso. Por favor, véanse al respecto las instrucciones en el apartado «Limpieza». Durante el funcionamiento de la picadora multiuso, el recipiente (4) debe estar apoyado sobre una superficie de trabajo seca y estable.

Puesta en marcha

- Utilice el deflector desmontable (6), para obtener un mejor resultado al cortar productos más ligeros (por ejemplo, hierbas). Preste atención al hecho de que este se monta en una posición determinada en la parte inferior del accesorio de corte (3).
- Retire los protectores de cuchilla (8) del accesorio de corte (3) y coloque este último de forma centrada sobre el dispositivo previsto a este fin en el recipiente (4).
- Introduzca los productos a triturar en el recipiente (4). Las verduras de mayor tamaño y de consistencia dura (por ejemplo, cebollas o zanahorias) deben cortarse previamente por la mitad o en cuartos.
- Coloque la tapa (1) sobre el recipiente (4) y sujétela con una mano para mayor estabilidad.
- Con la otra mano, tire de la cuerda de tracción realizando movimientos uniformes.

- Dependiendo del tiempo de funcionamiento, el accesorio de corte es capaz de picar frutas, verduras y mucho más, obteniendo desde texturas gruesas hasta muy finas.

Secar

- Coloque la cesta centrifugadora (5) de forma centrada sobre el dispositivo previsto a este fin en el recipiente (4).
- Introduzca los productos a secar, por ejemplo, hierbas, en la cesta centrifugadora (5) y repártalos uniformemente.
- Coloque la tapa (1) sobre el recipiente (4) y sujétela con una mano para mayor estabilidad.
- Con la otra mano, tire de la cuerda de tracción realizando movimientos uniformes.

Agitar/mezclar

- Coloque el accesorio agitador (2) de forma centrada sobre el dispositivo previsto a este fin en el recipiente (4).

- Coloque la tapa (1) sobre el recipiente (4) y sujétela con una mano para mayor estabilidad.
- Con la otra mano, tire de la cuerda de tracción realizando movimientos uniformes.
- De esta manera, le resultará muy fácil mezclar dips, postres o salsas.

Accesorios complementarios

- Utilice el rascador (7) para conseguir un óptimo vaciado del recipiente (4).
- La tapa (9) es idónea para guardar los alimentos cortados.

Limpieza

- El recipiente (4), el accesorio agitador (2), la cesta centrifugadora (5), el deflector (6), los protectores (8), el rascador (7) y la tapa de conservación (9) pueden lavarse en el lavavajillas.
- Para limpiar la tapa (1), utilice un paño húmedo. OBSÉRVESE: ¡La tapa no debe lavarse nunca en el lavavajillas ni tampoco debe sumergirse en agua! ¡La cuerda del mecanismo de tracción NO DEBE mojarse!
- Limpie el accesorio de corte (3) bajo el grifo de agua o con un paño húmedo. OBSÉRVESE: Las cuchillas son muy afiladas. Lea al respecto las siguientes instrucciones de seguridad.

Instrucciones de seguridad

- Las cuchillas del accesorio de corte (3) son muy afiladas. Por lo tanto, tenga especial cuidado al usar y limpiar la picadora multiuso.
- Antes de guardar el accesorio de corte (3), coloque los protectores (8) sobre las cuchillas.
- No levante la tapa (1) mientras estén funcionando el accesorio de corte (3), el accesorio agitador (2) o la cesta centrifugadora (5).
- Antes de usar la picadora multiuso, asegúrese de que el aparato no presente daños o defectos visibles.

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. Om de multifunctionele hakmachine toe te passen, dient het reservoir (4) op een droog en stabiel werkblad te staan.

Fijnhakken

- Gebruik het spelbare opwaarts centrifugerende element (6) voor een beter snijresultaat bij gemakkelijk te snijden goed (zoals bv. kruiden). Let erop dat dit in een bepaalde stand aan de onderzijde van het snijelement (3) gemonteerd kan worden.
- Verwijder de beschermkappen van de snijvlakken (8) aan het snijelement (3) en plaats dit gecentreerd op de technische voorziening in het reservoir (4).
- Leg het te snijden goed in het reservoir (4). Grote en harde groenten (zoals bv. uien of wortelen) dienen vooraf gehalveerd of in vieren gesneden te worden.
- Plaats het deksel (1) op het reservoir (4) en leg er voor stabilisatie doeleinden één hand op.
- Met de andere hand trekt u met gelijkmatige bewegingen aan de trekkabel.
- Afhankelijk van de gebruiksduur kunnen met het snijelement onder andere fruit en groenten met een ruwe tot zeer fijne consistentie fijngehakt worden.

Droog centrifugeren

- Plaats de centrifugeermant (5) gecentreerd op de technische voorziening in het reservoir (4).
- Voor het droog centrifugeren van bv. kruiden verdeelt u deze gelijkmatig in de centrifugeermant (5).
- Plaats het deksel (1) op het reservoir (4) en leg er voor stabilisatie doeleinden één hand op.
- Met de andere hand trekt u met gelijkmatige bewegingen aan de trekkabel.

Roeren/mixen

- Plaats het roerelement (2) gecentreerd op de technische voorziening in het reservoir (4).
- Plaats het deksel (1) op het reservoir (4) en leg er voor stabilisatie doeleinden één hand op.
- Met de andere hand trekt u met gelijkmatige bewegingen aan de trekkabel.
- Zo kunnen dips, desserts of sauzen gemakkelijk gemengd worden.

Aanvullende toebehoren

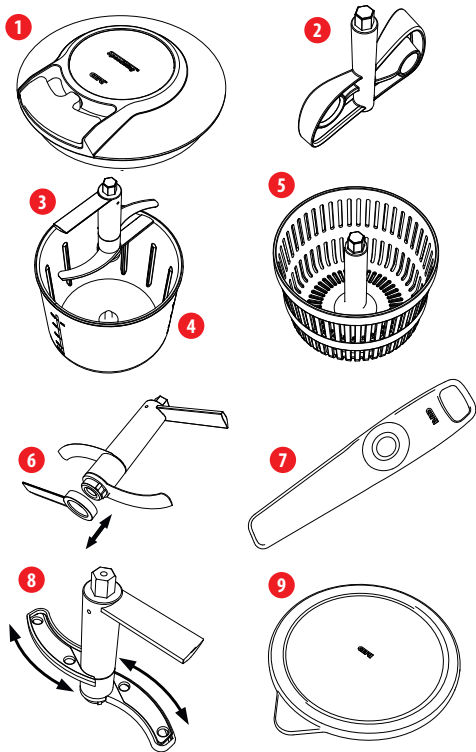
- Gebruik de schraper (7) voor een optimale lediging van het reservoir (4).
- Het deksel (9) is uitermate geschikt om de door u verwerkte levensmiddelen te bewaren.

Reiniging

- Reservoir (4), roerelement (2), centrifugeermant (5), opwaarts centrifugerend element (6), beschermkappen (8), schraper (7) en bewaardeksel (9) zijn vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik voor de reiniging van het deksel (1) een vochtige doek. IN ACHT NEMEN A.U.B.: Het deksel nooit in de vaatwasmachine doen of in afwaswater dompelen! De trekkabel mag NIET nat worden.
- Reinig het snijelement (3) onder stromend water of met een vochtige doek. IN ACHT NEMEN A.U.B.: De snijvlakken zijn zeer scherp, lees daarvoor de hiernavolgende veiligheidsinstructies.

Veiligheidsinstructies

- De snijvlakken aan het snijelement (3) zijn zeer scherp, wees bij het gebruik en de reiniging van de multifunctionele hakmachine uiterst voorzichtig.
- Gebruik de beschermkappen van de snijvlakken (8) om het snijelement (3) op te bergen.
- Neem het deksel (1) niet af zolang het snijelement (3), het roerelement (2) of de centrifugeermant (5) in beweging zijn.
- Vergewis u er vóór het gebruik van de multifunctionele hakmachine van dat het apparaat geen zichtbare gebreken of beschadigingen vertoont.

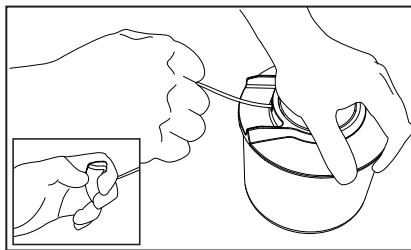


Универсальный измельчитель

- 1 крышка с тяговым механизмом
- 2 насадка-миксер
- 3 режущая часть
- 4 ёмкость
- 5 корзина центрифуги
- 6 насаживаемая лопасть для продвижения обрабатываемого продукта вверх
- 7 скребок
- 8 защитные колпачки для лезвий
- 9 крышка для хранения

CAUTION

sharp parts/parties coupantes/parties couonates



Ввод в эксплуатацию

Все составные части вынуть из упаковки и почистить их перед первым использованием. Обратит внимание также на информацию в пункте «Чистка». Во время работы ёмкость (4) универсального измельчителя должна стоять на сухой и устойчивой рабочей поверхности.

Измельчение

- Используйте насаживаемую лопасть, предназначенную для продвижения обрабатываемого продукта вверх, (6) для более результативного измельчения лёгких продуктов (таких как травы). Обратите внимание на то, что лопасть устанавливается в определенном положении на нижней стороне режущей части (3).
- С лезвий режущей части (3) снимите защитные колпачки (8) и поместите режущую часть по центру устройства в ёмкость (4).
- Положите в ёмкость (4) предназначенный для обработки продукт. Крупные и твердые овощи (например, лук или морковь) должны быть заранее

разрезаны на 2 или 4 части.

- Закройте ёмкость (4) крышкой (1) и прижмите её рукой для лучшей стабилизации.
- Другой рукой равномерно приведите в движение тяговый механизм.
- В зависимости от продолжительности работы режущая часть может измельчать фрукты, овощи и многое другое от крупной до очень мелкой консистенции.

Сушка в центрифуге

- Поместите корзину центрифуги (5) по центру устройства в ёмкость (4).
- Для сушки в центрифуге, например, трав, распределите их равномерно в корзине (5).
- Закройте ёмкость (4) крышкой (1) и прижмите её рукой для лучшей стабилизации.
- Другой рукой равномерно приведите в движение тяговый механизм.

Перемешивание/смешивание

- Поместите насадку-миксер (2) по центру устройства в ёмкость (4).
- Закройте ёмкость (4) крышкой (1) и прижмите её рукой для лучшей стабилизации.
- Другой рукой равномерно приведите в движение тяговый механизм.
- Таким образом дип-соусы, десерты или соусы легко смешиваются.

Дополнительные принадлежности

- Используйте скребок (7) для оптимального опорожнения ёмкости (4).
- Крышка (9) идеально подходит для хранения переработанных продуктов.

Чистка

- Ёмкость (4), насадка-миксер (2), корзина центрифуги (5), лопасть, направляющая продукт вверх (6), защитные колпачки (8), скребок (7) и крышка для хранения (9) являются пригодными для мойки в посудомоечной машине.
- Для чистки крышки (1) используйте влажную тряпку. **ВНИМАНИЕ!** Никогда не кладите крышку в посудомоечную машину и не погружайте её в воду для полоскания! Трос НЕ должен намочнуть.
- Сполосните режущую часть (3) под проточной водой или оботрите влажной тряпкой. **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** лезвия очень острые, прочтите следующую инструкцию по безопасности.

Инструкция по безопасности

- Лезвия режущей части (3) очень острые, будьте очень осторожны при использовании и чистке измельчителя.
- Для хранения режущей части (3) используйте защитные колпачки для лезвий (8).
- Не снимайте крышку (1), если режущая часть (3), насадка-миксер (2) или корзина центрифуги (5) находятся в движении.
- Перед использованием универсального измельчителя убедитесь, что устройство не имеет видимых дефектов или повреждений.





Lachstatar auf Brokkoli-Paprika-Salat

D

Zubereitung:

Olivöl mit Limettensaft, -Abrieb, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem Rühr-Einsatz emulgieren. Über Lachsfiletwürfel geben und etwa 1 Stunde marinieren.

Brokkoliröschen, Paprika und Apfelwürfel portionsweise im Multizerkleinerer mit dem Schneideinsatz zerkleinern. Geröstete Pinienkerne, Olivenöl, Essig, Senf, Ahornsirup, Salz und Pfeffer zugeben, alles gut vermengen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Lachswürfel im Multizerkleinerer mit dem Schneideinsatz zerkleinern, nochmals abschmecken und mit dem Brokkolisalat servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

400 Lachsfilet sehr frisch, in Würfeln
1 Biolimette, Saft und Abrieb
1 EL Olivenöl
200 g Brokkoli, Röschen
1 Paprika, orange in Stücken
1 Apfel, entkernt, in Stücken
1 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico
1 TL scharfer Senf
1 EL Ahornsirup
40 g Pinienkerne geröstet
Salz, Pfeffer

Salmon tartare served on a salad of broccoli and bell-pepper

GB

Preparation:

Emulsify olive oil with lime juice, lime zest, salt and pepper with the mixer in the multi chopper. Pour the mixture over the diced fillet salmon and marinate for about 1 hour.

In portions, chop the broccoli florets, bell pepper and diced apple with the blade in the multi chopper. Add the roasted pine nuts, olive oil, vinegar, mustard, maple syrup, salt and pepper. Mix everything well and leave to stand for at least 30 minutes.

Cut up the diced salmon with the blade in the multi chopper. Taste again. Serve with the broccoli salad.

To serve 4:

400 g of very fresh fillet of salmon, diced
1 organic lime, juice and zest
1tbsp olive oil

200 g broccoli florets
1 bell pepper, orange in segments
1 cored and sliced apple
1tbsp olive oil
1tbsp white balsamic vinegar
1 tsp strong mustard
1tbsp maple syrup
40 g of roasted pine nuts
salt, pepper

Tartare de saumon et sa salade de brocoli et poivron

F

Préparation :

Dans le hachoir multifonctions, mélanger avec le mixeur l'huile d'olive avec le jus et le zeste du citron vert, saler et poivrer. Verser le mélange sur les cubes de saumon et laisser mariner env. 1 heure.

Avec le couteau, réduire en morceaux les bouquets de brocoli, le poivron et les morceaux de pomme dans le hachoir multifonctions. Ajouter les pignons de pin grillés, l'huile d'olive, le vinaigre, la moutarde, le sirop d'érable, saler et poivrer. Bien mélanger le tout et laisser reposer au moins 30 minutes.

Hacher les cubes de saumon avec le couteau dans le hachoir multifonctions, rectifier encore une fois l'assaisonnement et servir avec la salade de brocoli.

4 portions

400 g de filet de saumon très frais, coupé en cubes
1 citron vert bio, jus et zeste
1 cas d'huile d'olive
200 g de brocoli, bouquets
1 poivron orange coupé en morceaux
1 pomme, épinée coupée en morceaux
1 cas d'huile d'olive
1 cas de vinaigre balsamique blanc
1 cac de moutarde forte
1 cas de sirop d'érable
40 gr de pignons de pin grillés
Sel, poivre

Tartara di salmone con insalata di broccoli e peperoni

I

Preparazione:

Emulsionare l'olio d'oliva con il succo e la scorza del lime, sale e pepe nel tritatutto, con il mixer. Versare il composto così ottenuto sul salmone e lasciare marinare per 1 ora.

Tritare le cimette di broccolo, il peperone e la mela a pezzetti dividendo il tutto in porzioni e servendosi del tritatutto, con la lama. Aggiungere i pinoli tostatati, l'olio d'oliva, l'aceto, la senape, lo sciroppo d'acero, il sale e il pepe, mescolare bene e lasciare insaporire per 30 minuti.

Tritare i dadini di salmone con il coltello, condire nuovamente e servire con l'insalata di broccoli.

4 porzioni

400 g filetto di salmone freschissimo a dadini
1 lime bio, succo e scorza
1 cucchiaino di olio d'oliva
200 g broccoli, solo le cimette
1 peperone arancione a pezzi
1 mela, privata del torsolo, a pezzetti
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di aceto balsamico bianco
1 cucchiaino di senape forte
1 cucchiaino di sciroppo d'acero
40 g pinoli tostatati
Sale, pepe

Tartar de salmón sobre ensalada de brócoli con pimiento

ES

Modo de preparación:

Emulsionar en la picadora multiuso el aceite de oliva con el jugo y las ralladuras de lima, sal y pimienta, batiendo los ingredientes con el accesorio agitador. Verter sobre los dados de salmón y dejar marinar durante aprox. 1 hora.

Ir picando, por tandas, los ramilletes de brócoli, los trozos de pimiento y de manzana, haciendo uso de las cuchillas de la picadora multiuso. Agregar los piñones tostados, el aceite de oliva, el vinagre, la mostaza, el sirope de arce, la sal y la pimienta, mezclar todo bien y dejar reposar durante al menos 30 minutos.

Picar los dados de salmón con las cuchillas en la picadora multiuso, rectificar de sal y pimienta y servir con la ensalada de brócoli.

Para 4 personas

400 g de filete de salmón muy fresco, cortado en dados

1 lima ecológica, jugo y ralladuras
1 cucharada soper de aceite de oliva

200 g de brócoli, cortado en ramilletes
1 pimiento naranja, cortado en trozos
1 manzana, descorazonada, cortada en trozos
1 cucharada soper de aceite de oliva
1 cucharada soper de vinagre balsámico blanco
1 cucharadita de mostaza picante
1 cucharada soper de sirope de arce
40 g de piñones tostados

Sal, pimienta

Zalmtartaar op broccoli-paprika-slaatje

NL

Bereiding:

Olijfolie met limoensap, - afgeraspte schil van de limoen, zout en peper in de multifunctionele hakmachine met de mixer emulgeren. Over blokjes lamsfilet doen en ongeveer 1 uur lang marineren.

Broccolirosjes, paprika en blokjes appel in porties in de multifunctionele hakmachine met het mes fijnhakken. Geroosterde pijnboompitten, olijfolie, azijn, mosterd, ahornsiroep, zout en peper toevoegen, alles goed mengen en minstens 30 minuten laten doortrekken.

Blokjes zalm in de multifunctionele hakmachine met het mes fijnhakken, nogmaals op smaak brengen en met de broccolisla opdien.

4 porties

400 g zalmfilet zeer vers, in blokjes
1 biologische limoen, sap en afgeraspte schil van de limoen
1 el olijfolie

200 g broccoli, roosjes
1 paprika, oranje in stukken
1 appel, ontpit, in stukken
1 el olijfolie
1 el witte balsamico
1 tl pikante mosterd
1 el ahornsiroep
40 g pijnboompitten geroosterd

Zout, peper

Салат из разнообразного зелёного салата с жареными грибами и маринованным лососем

RU

Приготовление:

Смешать оливковое масла с соком лайма, цедрой, солью и перцем миксером в универсальном измельчителе до получения однородной массы. Залить ею филе лосося и мариновать около 1 часа.

Соцветия брокколи, сладкий перец и порезанное на кубики яблоко поочерёдно небольшими порциями размельчить в универсальном измельчителе при помощи ножа. Добавить жареные кедровые орехи, оливковое масло, уксус, горчицу, кленовый сироп, соль и перец, хорошо перемешать и дать пропитаться в течение не менее 30 минут.

Кубики лосося порезать в универсальном измельчителе при помощи ножа, ещё раз попробовать на вкус и подать с салатом из брокколи.

4 порции

400 г свежего филе лосося, порезанного на куски
1 биолойм, сок и тёртая цедра
1 столовая ложка оливкового масла

200 г брокколи, соцветия
1 сладкий перец оранжевого цвета, порезанный на кусочки
1 яблоко, без семенной коробки, порезанное на кубики
1 столовая ложка оливкового масла
1 столовая ложка белого бальзамического уксуса
1 чайная ложка острой горчицы
1 столовая ложка кленового сиропа
40 г жареных кедровых орехов

соль, перец



Petersilien-Walnuss-Dipp mit gebratenen Schwarzwurzeln

D

Zubereitung:

Petersilie waschen, Blättchen von den Stängeln zupfen und im Multizerkleinerer mit dem Schleuderkorb trocken schleudern.

Den Schneideinsatz einsetzen, die Petersilienblättchen und Walnüsse zugeben und zerkleinern.

Die Hälfte der Masse herausnehmen, den Rühr-Einsatz einsetzen und mit 150 g Frischkäse, Salz und Pfeffer cremig verrühren. Frischkäsecreme aus dem Multizerkleinerer nehmen und die restlichen Dip-Zutaten verrühren.

Schwarzwurzeln schälen, in Stücke schneiden und blanchieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schwarzwurzeln anbraten, Ingwer und Honig zugeben, etwas karamelisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzwurzeln mit dem Dip servieren. Dazu passen in Butter geschwenkte Salzkartoffeln.

Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund Petersilie

100 g Walnüsse

200 g Frischkäse

1 kg Schwarzwurzeln

1 TL Ingwer, frisch gerieben

1 TL Honig

Butterschmalz zum Braten

Salz, Pfeffer

Preparation:

Wash the parsley, pull the leaves off the stalks and spin dry in the multi chopper.

Insert the blade and then add and chop the parsley leaves and walnuts.

Take out half of the chopped leaves and walnuts, insert the mixer and blend the rest with 150 g cream cheese, salt and pepper until the mixture acquires a creamy consistency. Take the cream cheese out of the multi chopper and mix the remaining dip ingredients.

Peel the salsify, cut it into pieces and blanch it.

Heat the butter lard in a pan, fry the salsify. Add ginger and honey. Caramelize somewhat and season with salt and pepper to taste.

Serve the salsify with the dip. Sautéed potatoes are a good accompaniment.

To serve 4:

1 bunch of parsley
100 g of walnuts
200 g of cream cheese
1 kg of salsify
1 tsp of ginger, freshly grated
1 tsp of honey
butter lard for frying
salt, pepper

Dip au persil et aux noix avec salsifs sautés**Préparation :**

Laver le persil, retirer les feuilles des branches et les essorer dans le hachoir multifonctions avec l'essoreuse pour les sécher.

Installer le couteau, ajouter les feuilles de persil et les noix, concasser le tout.

Retirer la moitié de la préparation et mélanger au mixeur avec 150 gr de fromage frais, sel et poivre, pour obtenir une masse crémeuse. Retirer le mélange de crème au fromage frais du hachoir multifonctions et mélanger les ingrédients restants du dip.

Eplucher les salsifs, les couper en morceaux et les blanchir.

Réchauffer le beurre fondu dans une poêle, faire revenir les salsifs, ajouter le gingembre et le miel. Faire légèrement caraméliser, saler et poivrer.

Servir les salsifs avec le dip. Servir avec des pommes de terre en robe des champs sautées au beurre.

4 portions

1 botte de persil
100 g de noix
200 g de fromage frais
1 kg de salsifs
1 cac de gingembre fraîchement râpé
1 cac de miel
Beurre fondu pour cuisson
Sel, poivre

Salsa di prezzemolo e noci con scorzonere rosolate**Preparazione:**

Lavare il prezzemolo, staccare le foglioline e asciugarle utilizzando il tritatutto, con la centrifuga. Inserire la lama, introdurre quindi le foglioline di prezzemolo e le noci, poi tritare il tutto. Prelevare metà del composto, inserire il mixer e miscelare il resto con 150 g di formaggio fresco, sale e pepe, ottenendo così una crema. Prelevare la crema di formaggio dal tritatutto e miscelarla insieme agli ingredienti di prima, per completare la salsa. Sbucciare le scorzonere, tagliarle a pezzi e sbollentarle.

Scaldare il burro concentrato in una padella, rosolare le scorzonere, aggiungere zenzero e miele, lasciare caramellare leggermente, quindi condire con sale e pepe.

Servire le scorzonere con la salsa. Un contorno perfetto per questo piatto sono le patate prima lessate e poi passate nel burro.

4 porzioni

1 mazzetto di prezzemolo
100 g noci
200 g formaggio fresco
1 kg scorzonere
1 cucchiaino di zenzero, grattugiato fresco
1 cucchiaino di miele
Burro concentrato per rosolare
Sale, pepe

Salsa dip de perejil y nuez con escorzoneras fritas

ES

Modo de preparación:

Lavar el perejil, quitar las hojitas de los tallos y secarlas en la cesta centrifugadora de la picadora multiuso.

Insertar las cuchillas, introducir las hojitas de perejil y las nueces y picar todo.

Sacar la mitad de esta masa, insertar el accesorio agitador y batir con 150 g de queso fresco, sal y pimienta, hasta obtener una consistencia cremosa. Extraer la crema de queso fresco de la picadora multiuso y mezclar con los ingredientes restantes para la salsa dip.

Pelar las escorzoneras, cortar en trozos y escaldar.

Calentar la mantequilla clarificada en una sartén. Sofreír las escorzoneras, agregar el jengibre y la miel, dejar que caramelicé un poco y condimentar con sal y pimienta a gusto.

Servir las escorzoneras con la salsa dip. Como guarnición, se pueden acompañar de patatas hervidas salteadas en mantequilla.

Para 4 personas

1 ramito de perejil
100 g de nueces
200 g de queso fresco

1 kg de escorzoneras
1 cucharadita de jengibre fresco recién rallado
1 cucharadita de miel
Mantequilla clarificada para freír

Sal, pimienta

Peterselie-walnoot-dip met gebakken schorseneren

NL

Bereiding:

Peterselie wassen, blaadjes van de stengels trekken en in de multifunctionele hakmachine met de centrifuge droog centrifugeren.

Het mes gebruiken, de peterselieblaadjes en walnoten toevoegen en fijnhakken.

De helft van de massa uitnemen, de mixer gebruiken en met 150 g kwark, zout en peper tot een crème erdoor roeren. Kwarkcrème uit de multifunctionele hakmachine nemen en de overblijvende dipingredienten erdoor roeren.

Schorseneren schillen, in stukken snijden en blancheren.

Botervet in een pan verhitten, De schorseneren aanbraden, gember en honing toevoegen, een beetje karamelliseren en met zout en peper op smaak brengen.

Schorseneren met de dip opdienen. Daarbij passen in boter gedraaide, gekookte aardappelen

4 porties

1 bosje peterselie
100 g walnoten
200 g kwark

1 kg schorseneren
1 tl gember, vers geraspt
1 tl honing
Botervet voor het bakken
Zout, peper

Салат из разнообразного зелёного салата с жареными грибами и маринованным лососем

RU

Приготовление:

Вымойте петрушку, отделите листья от стеблей и посушите их в универсальном измельчителе при помощи центрифуги.

Насадите нож, добавьте листья петрушки и грецкие орехи и размельчите их.

Удалите половину смеси, насадите миксер и смешайте оставшуюся смесь с 150 г свежего сыра, солью и перцем до кремообразной консистенции. Выньте этот сырный крем из измельчителя и смешайте с оставшимися ингредиентам дип-соуса.

Очистите чёрные корни, нарежьте кусочками и бланшируйте.

Разогрейте топленое масло в сковороде, обжарьте чёрные корни, добавьте имбирь и мёд, немного карамелизуйте и приправьте солью и перцем.

Подавать чёрные корни с дип-соусом. В качестве гарнира хорошо подходит отварной картофель, коротко обжаренный в сливочном масле.

4 порции

1 пучок петрушки
100 г грецких орехов
200 г свежего сыра

1 кг чёрных корней
1 чайная ложка свеженатёртого имбиря
1 чайная ложка мёда
топленое масло для жарки
соль, 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



WICHTIGER HINWEIS: Nutzen Sie zur Reinigung des Deckels ein feuchtes Tuch. **BITTE BEACHTEN:** Diesen niemals in die Spülmaschine geben oder in Spülwasser eintauchen! Der Seilzug darf NICHT nass werden.

IMPORTANT NOTE: Use a damp cloth to clean the lid. **PLEASE NOTE:** Never put the lid into the dishwasher or immerse it in dishwasher! **NEVER LET THE PULL CORD GET WET.**

REMARQUE IMPORTANTE : Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le couvercle. **ATTENTION :** ne jamais le mettre au lave-vaisselle ou plonger dans l'eau de vaisselle ! La cordelette à rotation ne doit PAS être humide.

IMPORTANTE INDICAZIONE: Per pulire il coperchio utilizzare un panno umido. **ATTENZIONE:** il coperchio non deve mai essere lavato in lavastoviglie o immerso in acqua per il lavaggio! La funicella NON deve mai essere bagnata.

NOTA IMPORTANTE: Para limpiar la tapa, utilice un paño húmedo. **OBSERVESE:** ¡La tapa no debe lavarse nunca en el lavavajillas ni tampoco debe sumergirse en agua! ¡La cuerda del mecanismo de tracción NO DEBE mojarse!

BELANGRIJKE AANWIJZING: Gebruik voor de reiniging van het deksel een vochtige doek. **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** Het deksel nooit in de vaatwasmachine doen of in afwaswater dompelen! De trekkabel mag NIET nat worden.

ВАЖНО: Для чистки крышки используйте влажную тряпку. **ВНИМАНИЕ!** Никогда не кладите крышку в посудомоечную машину и не погружайте её в воду для полоскания! Трос НЕ должен намочнуть.

GEFU[®]

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

Tel. + 49 2973 9713 - 0
Fax + 49 2973 9713 - 55
www.GEFU.com