



GEFU®

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

Verrückt nach Spiralen? Keen on Spiralizing?

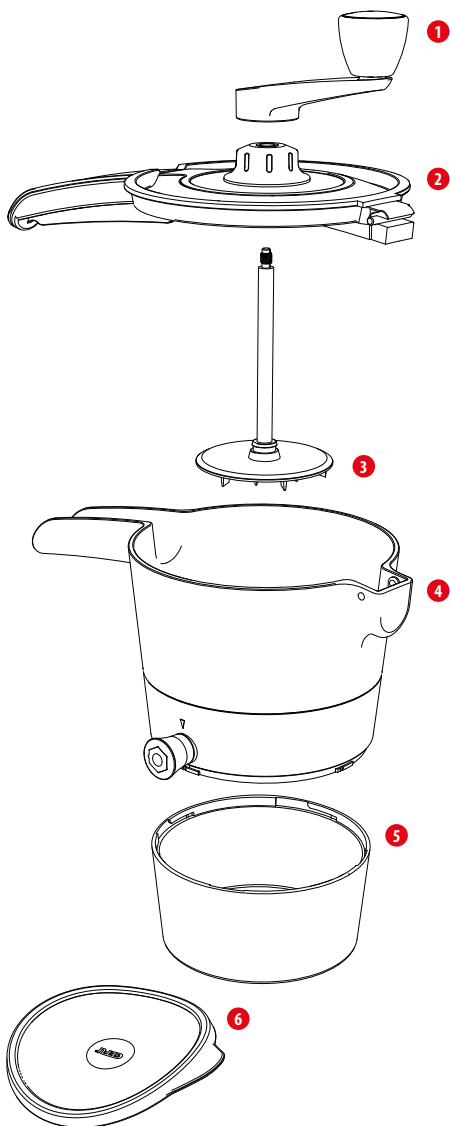
- Mit Rezept · With recipe
- Avec recette · Con ricetta
- Con receta incluida · Met recept
- С рецептом



Spiralschneider
SPIRALFIX®
Spiral Slicer
SPIRALFIX®
Art.-Nr.: 13410



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.
www.gefu.com



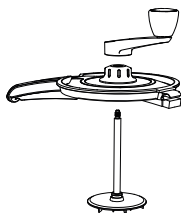
**Spiralschneider / Spiral Slicer / Coupe-légumes /
Tempera Verdure / Cortador en espiral /
Spiraalsnijder / Спиралорезка**

- 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!)
Cassette 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 (cambiable!)
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 / Storage Lid / Couvercle de conservation /
Coperchio di conservazione / Tapa de conservación / Bewaardeksel /
крышка для хранения

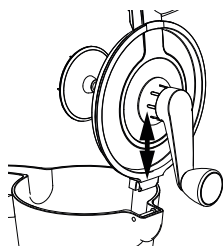
CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes

Inbetriebnahme / First-time use / Mise en service / Messa in funzione / Puesta en marcha / Ingebruikname / Ввод в эксплуатацию



Stecken Sie den Restehalter (3) durch die Öffnung im Deckel (2) und fixieren Sie die Drehkurbel (1) auf dem Gewinde.
 Insert the food holder (3) through the hole in the lid (2) and fix the crank handle (1) in position on the thread.
 Placez le poussoir (3) par l'ouverture d couvercle (2) et fixez la manivelle (1) sur le filetage.
 Inserire il trattieni-verdure (3) attraverso l'apertura nel coperchio (2) e fissare la manovella (1) alla filettatura.
 Inserte el sujetarrestos (3) en la abertura provista en la tapa (2) y fije la manivela (1) sobre la rosca.
 Steek de restenhouder (3) door de opening in het deksel (2) en bevestig de draaizwengel (1) op de schroefdraad.
 Вставьте держатель обрезков (3) в отверстие в крышке (2) и закрепите поворотную ручку (1) на резьбе.



BITTE BEACHTEN

Möchten Sie dazu den Deckel (2) 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 (2), drücken Sie diesen wieder in vertikaler Position auf die Halterung, bis ein Einrastgeräusch zu hören ist.

PLEASE NOTE

If you wish to take off the lid (2) first for this purpose, bring it into an opened, vertical position and, using light sideways movements, pull it out of the mount.

When mounting the lid (2), press it into a vertical position onto the mount again until you hear it click into place.

REMARQUE

Si vous souhaitez d'abord démonter le couvercle (2), mettez-le en position verticale ouverte et retirez-le du support en effectuant de légers mouvements latéraux.

Lors du montage du couvercle (2), repoussez-le en position verticale sur le support jusqu'à encliquetage.

ATTENZIONE

Per smontare anche il coperchio (2), portarlo in posizione verticale e aperta, quindi tirarlo verso l'esterno con leggeri movimenti verso i lati e toglierlo dal suo supporto.

Per rimontare il coperchio (2), rimetterlo in posizione verticale sul suo supporto e premere fino a quando non si stente il rumore dell'incastro.

OBSERVE

Si para ello desea desmontar primero la tapa (2), colóquela en posición vertical abierta y sáquela de su soporte realizando ligeros movimientos de desplazamiento lateral.

Al montar la tapa (2), empújela en posición vertical sobre el soporte hasta oír un clic de encaje.

GELIEVE IN ACHT TE NEMEN

Wenst u daarbij het deksel (2) in eerste instantie te demonteren, haalt u het in een geopende, verticale positie en trekt u het met lichte zijwaartse bewegingen uit de houder.

Bij de montage van het deksel (2) drukt u het weer in een verticale positie op de houder totdat er een vastklikkend geluid te horen is.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если для этого сначала необходимо демонтировать крышку (2), установите крышку в открытое вертикальное положение и извлеките ее из крепления, слегка расшатывая ее в стороны.

Чтобы монтировать крышку (2), наденьте ее в вертикальном положении снова с усилием на крепление так, чтобы было слышно, как она вошла в зацепление.



Verschrauben Sie den Auffangbehälter (5) unterhalb der Schneidschale (4) mithilfe des Bajonettverschlusses.

Screw the collecting container (5) in under the cutting bowl (4) with the aid of the bayonet catch.

Vissez le récipient collecteur (5) sous le plateau de coupe (4) à l'aide de la fermeture à baïonnette.

Avvitare il recipiente di raccolta (5) sotto la coppetta di taglio (4), servendosi della chiusura a baionetta.

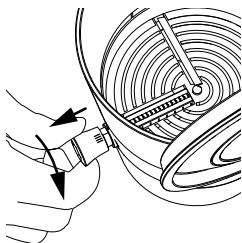
Enrosque el recipiente colector (5) debajo de la bandeja de corte (4) con ayuda del cierre de bayoneta.

Schroef het opvangreservoir (5) onder de snijschaal (4) vast met behulp van de bajonetsluiting.

Прикрепите приемный контейнер (5) снизу к емкости для резки (4) при помощи штыкового соединения.

Art.-Nr.: 13410

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



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

Select the desired cutting type by simultaneously pulling on and turning the adjustment knob. The selected position latches in as soon as you release the adjustment knob.

- I. endless spirals – max. 55 mm (2¼ in.)
- II. coarse julienne – 12 mm (½ in.)
- III. medium julienne – 6 mm (¼ in.)
- III. fine julienne – 3 mm (⅛ in.)

Sélectionnez le type de coupe désiré en tirant sur la mollette de réglage et en la tournant en même temps. La position sélectionnée s'enclenche dès que vous relâchez le bouton.

- I. Spirales infinies - max. 55 mm
- II. Julienne grossière - 12 mm
- III. Julienne moyenne - 6 mm
- III. Julienne fine - 3 mm

Scegliere il tipo di taglio desiderato, tirando e ruotando contemporaneamente la manopola di regolazione. La posizione selezionata si inserisce non appena si lascia a andare la manopola di regolazione.

- I. Spirali senza fine – max. 55 mm
- II. Julienne grossolana – 12 mm
- III. Julienne media – 6 mm
- III. Julienne fine – 3 mm

Seleccione el tipo de corte deseado tirando del botón selector y girándolo al mismo tiempo. La posición seleccionada queda activada al soltar el botón selector.

- I. Espirales sin fin – máx. 55 mm
- II. Juliana gruesa – 12 mm
- III. Juliana mediana – 6 mm
- III. Juliana fina – 3 mm

Kies het gewenste snijtype doordat u aan de instelknop trekt en gelijktijdig daaraan draait. De gekozen positie klikt vast zodra u de instelknop weer loslaat.

- I. Eindloosspiralen – max. 55 mm
- II. Grove Julienne – 12 mm
- III. Gemiddelde Julienne – 6 mm
- III. Fijne Julienne – 3 mm

Выберите требуемый тип нарезки, одновременно оттягивая и поворачивая кнопку настройки. Выбранное положение фиксируется, как только кнопка настройки будет отпущена.

- I. бесконечная спираль – макс. 55 мм
- II. толстая соломка – 12 мм
- III. средняя соломка – 6 мм
- III. тонкая соломка – 3 мм

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

PLEASE NOTE: Please use only slice type I for onions and peppers (seeds removed).

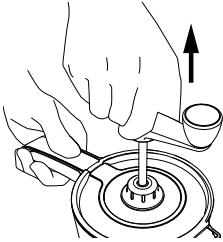
REMARQUE: Couper les oignons et les poivrons (épépinés) uniquement selon le type de coupe I.

ATTENZIONE: Lavorare le cipolle e la paprica (denocciolata) solo nel tipo di taglio I.

OBSERVE: Para cortar cebollas o pimientos (sin pepitas), utilizar sólo el tipo de corte I.

GELIEVE IN ACHT TE NEMEN: gelieve uien en paprika (zonder zaad) enkel te bewerken met snijmodel I.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Нарезать лук, паприку (без сердцевин) только в режиме I



Ziehen Sie die Drehkurbel (1) bis zum Anschlag hoch.

Pull the crank handle (1) up as far as it will go.

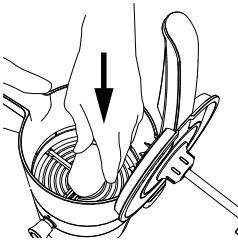
Tirez la manivelle vers le haut (1) jusqu'à la butée.

Tirare la manopola (1) verso l'alto fino a raggiungere la battuta.

Tire de la manivela (1) hacia arriba hasta el tope.

Trek de draaizwengel (1) omhoog tot aan de aanslag.

Оттяните поворотную ручку (1) до упора вверх.



Öffnen Sie den Deckel (2) und setzen Sie das Schneidgut zentriert in die Schneidschale (4). Dabei dient die innenliegende Zentrierspitze als Hilfestellung.

Open the lid (2) and place the food to be cut in a centred position in the cutting bowl (4). The internal centring tip serves as an aid here.

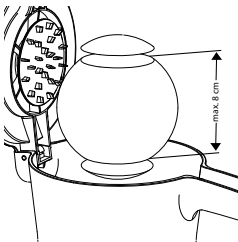
Ouvrez le couvercle (2) et placez les aliments à découper centrés dans le plateau de coupe (4). La pointe de centrage interne sert de repère.

Aprire il coperchio (2) e posizionare l'alimento da tagliare al centro della coppetta di taglio (4). La punta di centraggio all'interno serve da punto di riferimento.

Abra la tapa (2) y coloque el alimento a cortar de forma centrada en la bandeja de corte (4). La marca de centrado en el interior sirve de ayuda para ello.

Open het deksel (2) en plaats het te snijden voedsel gecentreerd in de snijschaal (4). Daarbij dient de binnenin gesitueerde centreerpunt als hulpmiddel.

Откройте крышку (2) и вставьте нарезаемый продукт по центру в емкость для резки (4). Эту задачу облегчает расположенный внутри центральный стержень.



Das Schneidgut sollte dabei nicht breiter als 10 cm und nicht höher als 8 cm sein. Für eine bessere Auflage, schneiden Sie das Schneidgut oben und unten ggf. an.

The food to be cut should not be wider than 10 cm (3 15/16 in.) or higher than 8 cm (3 1/8 in.). It might be advisable to cut the top and bottom of the food item for better support.

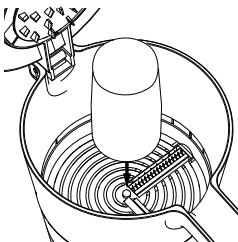
Les aliments à découper ne doivent dépasser plus de 10 cm de large et 8 cm de hauteur. Coupez-en éventuellement le haut et le bas pour qu'ils tiennent mieux sur le plateau.

L'alimento da tagliare non deve essere più largo di 10 cm, né più alto di 8 cm. Per un appoggio migliore, tagliare l'alimento livellandolo sopra e sotto.

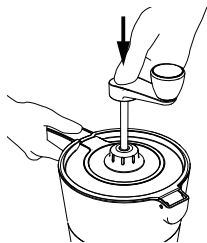
El alimento a cortar no debe tener más de 10 cm de ancho ni más de 8 cm de alto. Para que el alimento se asiente mejor sobre la bandeja, conviene cortarlo en la parte superior e inferior, si fuera necesario.

Het te snijden voedsel mag daarbij niet breder dan 10 cm en niet hoger dan 8 cm zijn. Om er beter op te liggen, snijdt u het te snijden voedsel boven- en onderaan eventueel aan.

Нарезаемый продукт должен иметь ширину не более 10 см и высоту не более 8 см. Если необходимо, подрежьте нарезаемый продукт сверху или снизу, чтобы он лучше ложился.



Art.-Nr.: 13410



Schließen Sie den Deckel (2) und **fixieren** Sie das Schneidgut mithilfe des Restehalters (3), indem Sie leichten Druck über die Drehkurbel (1) ausüben.

Close the lid (2) and press lightly on the crank handle (1) so that the holder (3) steadies the food to be cut.

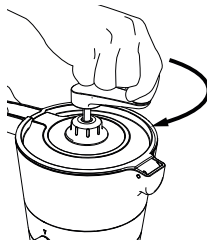
Fermez le couvercle (2) et **fixez** les aliments à découper à l'aide du poussoir (3) en exerçant une légère pression sur la manivelle (1).

Chiudere il coperchio (2) e fissare l'alimento da tagliare con il trattieni-verdure (3), esercitando una leggera pressione sulla manovella (1).

Cierre la tapa (2) y fije el alimento a cortar con ayuda del sujetarrestos (3) ejerciendo una ligera presión a través de la manivela (1).

Sluit het deksel (2) en fixeert u het te snijden voedsel door middel van de restenhouder (3) doordat u op de draaizwengel (1) lichte druk uitoefent.

Закройте крышку (2) и зафиксируйте нарезаемый продукт при помощи держателя обрезков (3), слегка нажав на поворотную ручку (1).



Drehen Sie nun mit leichtem, gleichmäßigem Druck im Uhrzeigersinn an der Drehkurbel (1).

Now, using gentle and even pressure, turn the crank (1) in a clockwise direction.

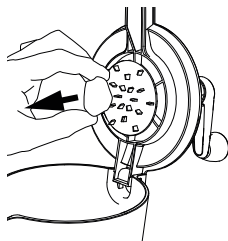
Tournez ensuite la manivelle (1) dans le sens des aiguilles d'une montre avec une pression légère et régulière.

Ruotare la manovella (1) esercitando una pressione leggera e uniforme, in senso orario.

Gire la manivela (1) en el sentido de las agujas del reloj ejerciendo una presión ligera y uniforme.

Draai nu met lichte, gelijkmatige druk in de richting van de wijzers van de klok aan de draaizwengel (1).

Теперь с легким равномерным прижимом вращайте поворотную ручку (1) по часовой стрелке.



Ziehen Sie die Drehkurbel (1) wieder hoch, öffnen Sie den Deckel (2) und entnehmen Sie den Schneidrest vom Restehalter (3).

Pull the crank handle (1) up again, open the lid (2) and take the remaining food off the holder (3).

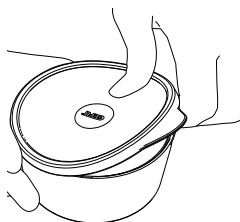
Tirez la manivelle (1) vers le haut, ouvrez le couvercle (2) et retirez les restes du poussoir (3).

Tirare la manovella (1) di nuovo verso l'alto, aprire il coperchio (2) e rimuovere i residui di alimento dal trattieni-verdure (3).

Vuelva a tirar de la manivela (1) hacia arriba, abra la tapa (2) y retire el resto del alimento del sujetarrestos (3).

Trek de draaizwengel (1) weer omhoog, open het deksel (2) en verwijder de snijrest van de restenhouder (3).

Снова потяните поворотную ручку (1) вверх, откройте крышку (2) и снимите обрезок продукта с держателя обрезков (3).



Zur Aufbewahrung der verarbeiteten Lebensmittel im Auffangbehälter (5), nutzen Sie den Aufbewahrungsdeckel (6).

Put on the container lid (6) when storing the cut food in the collecting container (5).

Utilisez le couvercle de stockage (6) pour conserver les aliments traités dans le récipient collecteur (5).

Per conservare l'alimento lavorato nel recipiente di raccolta (5), utilizzare il coperchio del recipiente di raccolta (6).

Para guardar los alimentos procesados en el recipiente colector (5), utilice la tapa de conservación (6).

Om de verwerkte levensmiddelen in het opvangreservoir (5) te bewaren, gebruikt u het bewaardecksel (6).

Для хранения нарезанного продукта в приемном контейнере (5) используйте крышку для хранения (6).

D GB F I ES NL RU



Rezept / Recipe



Konfiertes Kabeljau auf lauwarmem Kohlrabi-Spargel-Gemüse

D

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 konfieren.

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.

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

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

Cod confit on lukewarm kohlrabi and asparagus

GB

Preparation:

Peel the kohlrabi and cut into spirals using SPIRALFIX® stage I.

Peel the lower third of the asparagus, cut off the ends and cut into pieces. Fillet the oranges.

Heat the clarified butter to 55 °C (131 °F) and cook the cod fillet in it for approx. 20 minutes.

Heat the oil in a large frying pan. Sauté the asparagus in it and season with sugar and salt. Remove from the heat, add kohlrabi spirals and vinegar, cover with a lid, leave to marinate for approx. 5 minutes and season to taste.

Arrange the vegetables on plates and serve the orange filets with them.

Take the cod out of the clarified butter, dab it dry using kitchen paper towel, add a little salt and arrange on the salad. Garnish with chervil before serving.

Tip: after being used for the confit, the clarified butter can be re-used for frying vegetables and fish.

To serve 4:

600 g of kohlrabi

400 g of green asparagus

2 oranges

4 tbsps of Chardonnay vinegar

8 tbsps of walnut oil

8 pieces of cod fillet, each approx. 80g

(2¾ oz)

600 g of clarified butter

1 bunch of chervil

salt, sugar, pepper



Cabillaud confit sur son lit tiède d'asperges, de chou-rave et de légumes

F

Préparation :

Eplucher le chou-rave et le découper en spirales avec le Spiralfix, niveau I.
Eplucher le tiers inférieur des asperges, couper les extrémités et découper en morceaux. Séparer les oranges en suprêmes.

Chauffer le beurre clarifié à 55 °C et y faire confire le filet de cabillaud pendant 20 minutes environ.
Chauffer l'huile dans une grande poêle, faire revenir les asperges et assaisonner avec du sucre et du sel. Retirer du feu, ajouter les spirales de chou-rave et le vinaigre, couvrir et laisser mariner environ 5 minutes. Assaisonner si nécessaire.

Disposer les légumes sur des assiettes et décorer avec les suprêmes d'orange.
Retirer le cabillaud du beurre clarifié, éponger avec du papier absorbant, saler légèrement et disposer sur la salade. Parsemer de cerfeuil et servir.

Conseil : une fois le cabillaud confit, le beurre clarifié peut être réutilisé pour faire frire des légumes et du poisson.

4 portions

600 g de chou-rave
400 g d'asperges vertes
2 oranges

4 c. à soupe de vinaigre de Chardonnay
8 c. à soupe d'huile de noix

8 morceaux de filet de cabillaud d'env. 80g chacun
600 g de beurre clarifié
1 botte de cerfeuil
Sel, sucre, poivre

Merluzzo glassato su letto tiepido di cavolo rapa e asparagi

I

Preparazione:

Mondare il cavolo rapa e tagliarlo a spirale con lo Spiralfix al livello I.

Sbucciare la base degli asparagi, tagliare le estremità e tagliare il resto a pezzetti. Sfilettare le arance.

Scaldare il burro chiarificato a 55°C, quindi aggiungere il merluzzo e lasciarlo glassare per circa 20 minuti.

Scaldare l'olio in una grande padella, quindi cuocervi gli asparagi, aggiungendo anche lo zucchero e il sale. Togliere dal fornello, aggiungere le spirali di cavolo rapa e l'aceto, coprire, lasciare marinare e insaporire per circa 5 minuti.

Distribuire le verdure nei piatti e guarnire con i filetti d'arancia.

Togliere il merluzzo dal burro chiarificato, asciugarlo con la carta da cucina, salare leggermente e impiattare sulle verdure. Decorare con il cerfoglio e servire.

Consiglio: il burro chiarificato, dopo la glassatura, si può riutilizzare anche per cuocere verdure e pesce.

4 porzioni

600 g di cavolo rapa
400 g di asparagi verdi
2 arance

4 cucchiaini di aceto di Chardonnay
8 cucchiaini di olio di noci

8 pezzi di filetto di merluzzo da circa 80g
600 g di burro chiarificato
1 mazzetto di cerfoglio
Sale, zucchero e pepe

Bacalao confitado con verdura templada de colinabo y espárragos

ES

Preparación:

Pelar el colinabo y cortarlo en espirales con el Spiralfix al nivel I.

Pelar el tercio inferior de los espárragos, cortar los extremos y cortar los espárragos en trozos. Filetear las naranjas.

Calentar la mantequilla clarificada a 55 °C y confitar el filete de bacalao durante unos 20 minutos.
Calentar el aceite en una sartén grande, sofreír los espárragos y sazonarlos con azúcar y sal. Retirar del fuego, agregar las espirales de colinabo y el vinagre, tapar y dejar marinar durante unos 5 minutos; después, condimentar a gusto.

Disponer la verdura en los platos y decorar con los gajos de naranja.
Retirar el bacalao de la mantequilla, secar con papel de cocina, salar ligeramente y colocar sobre la verdura. Servir espolvoreado con perifollo.

Consejo: Después de confitar el bacalao, la mantequilla clarificada puede utilizarse para freír verduras y pescado.

Para 4 personas

600 g de colinabo
400 g de espárragos verdes
2 naranjas

4 cucharadas de vinagre de vino Chardonnay
8 cucharadas de aceite de nuez

8 filetes de bacalao de aprox. 80 g cada uno
600 g de mantequilla clarificada
1 manojo de perifollo
Sal, azúcar y pimienta



Gekonfijte kabeljauw op lauwe koolrabi-asperge-groente

NL

Bereiding:

Koolrabi schillen en met de Spiralfix niveau I tot spiralen snijden.

Het onderste derde gedeelte van de asperge schillen, de uiteinden afsnijden en in stukken snijden. De sinaasappelen fileren.

Botervet tot op 55°C verhitten en de kabeljauwfilet daarin ca. 20 minuten lang konfijten.

Olie in een grote pan verhitten, asperge daarin aanbraden, met suiker en zout kruiden. Van het fornuis trekken, koolrabispiralen en azijn toevoegen en afgedekt ca. 5 minuten lang marinieren en op smaak brengen.

De groente op borden verdelen, sinaasappelfilets daarvoor aanmaken, kabeljauw uit het vet nemen, met keukenpapier droogdeppen, lichtjes zouten en op de sla aanmaken. Met kervel bestrooid opdienen.

Tip: botervet kan na het konfijten voor het braden van groente en vis verder gebruikt worden.

4 porties

600 g koolrabi
400 g groene asperge
2 sinaasappels

4 el Chardonnay-azijn
8 el walnootolie

8 st. kabeljauwfilet à ca. 80 g
600 g botervet
1 bosje kervel
Zout, suiker, peper

Томленая треска на теплых кольраби и спарже

RU

Приготовление:

Кольраби очистить и нарезать спиралью степени I.

Очистить нижнюю треть спаржи, кончики отрезать и порезать на кусочки. Апельсины разделить на филе.

Подогреть топленое сливочное масло до 55 °С и томить в нем филе трески прибл. 20 минут. Растительное масло подогреть в большой сковороде, поджарить в нем спаржу, приправить сахаром и солью. Снять с конфорки, добавить спирали кольраби и уксус, мариновать под крышкой прибл. 5 минут и приправить специями.

Распределить овощи по тарелкам, украсить их филе апельсина, извлечь треску из топленого масла, промокнуть бумажным полотенцем насухо, слегка посолить и выложить на салат. Подавать, посыпав купырем.

Совет: Топленое сливочное масло после томления можно использовать для жарки овощей и рыбы.

4 порции

600 г кольраби
400 г зеленой спаржи
2 апельсина

4 ст.л. уксуса шардоне
8 ст.л. масла грецких орехов

8 шт. филе трески по прибл. 80 г
600 г топленого сливочного масла
1 пучок купыря
соль, сахар, 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.

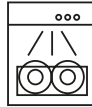
Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

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



- spülmaschineneeignet
- zur Demontage des Deckels (2) beachten Sie bitte den Punkt „**Inbetriebnahme**“
- dishwasher-safe
- please follow the instructions in the **First-Time Use** point when taking off the lid (2)
- Lavable au lave-vaisselle
- Voir le point « **Mise en service** » pour le démontage du couvercle (2)
- lavabile in lavastoviglie
- per smontare il coperchio (2), vedere il punto **Messa in funzione**
- apto para lavavajillas
- para desmontar la tapa (2), consulte el apartado «**Puesta en servicio**»
- vaatwasmachinebestendig
- gelieve het punt “**Ingebruikname**” in acht te nemen om het deksel (2) te demonteren
- Допускается мытье в посудомоечной машине
- Чтобы демонтировать крышку (2), следуйте инструкциям в разделе о **подготовке к работе**

GEFU[®]

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

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

www.GEFU.com