



GEFU®

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по пользованию

SCHARF AUF SCHNELLE SCHNITTE? KEEN ON QUICK CUTS?

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



Gourmet-Hobel
VIOLINO®

Gourmet Slicer
VIOLINO®

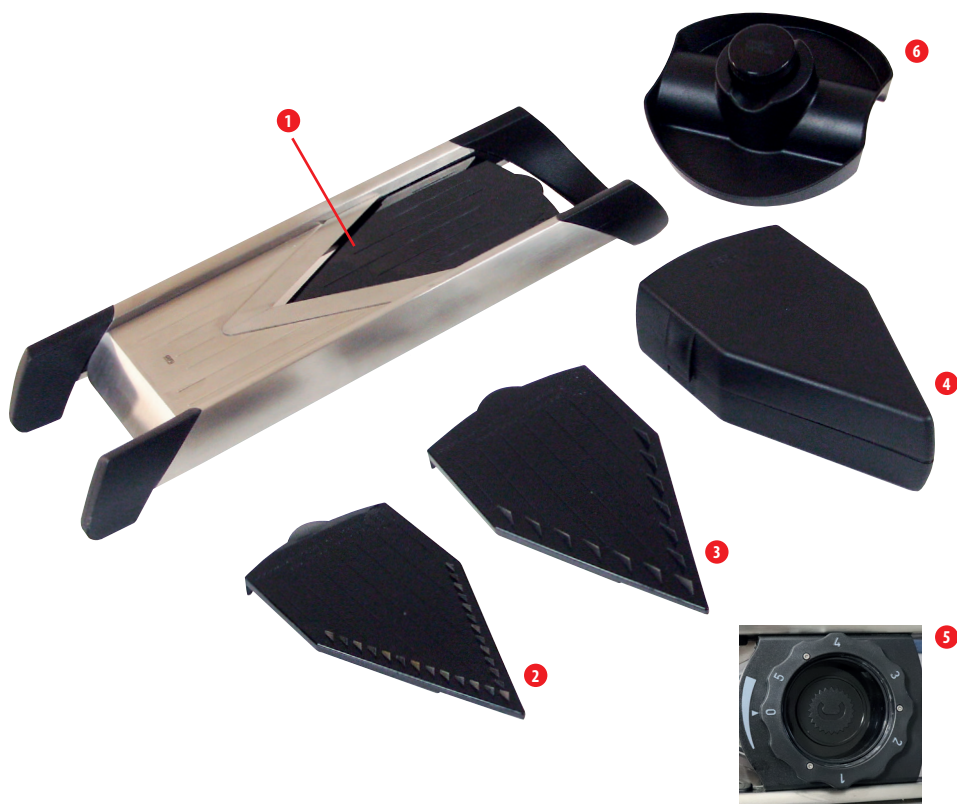
Art.-Nr.: 55700



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

GEFU – Discover Culinary Artistry.

www.gefu.com



- 1 Schneidplatte A für Scheiben/ Cutting insert A for slices
- 2 Schneidplatte B für feine Stifte/Würfel / Cutting insert B for fine strands/dices
- 3 Schneidplatte C für grobe Stifte/Würfel / Cutting insert C for coarse strands/dices
- 4 Aufbewahrungsbox für Wechselplatten/ Storage box for exchangeable inserts
- 5 Integriertes Stellrad für unterschiedliche Schnittstärken (1-5 mm) auf Unterseite des Hobels/ Integrated adjusting wheel for different cutting thicknesses (1-5 mm) on the underside of the cutter
- 6 Restehalter / Finger guard

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties coupantes

Inbetriebnahme / Wechsel der Schneidplatten / First-time use / Changing the cutting inserts



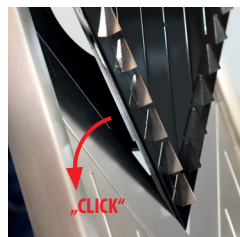
Um die eingesetzte Schneidplatte nach oben zu entnehmen, stellen Sie den Hobel hochkant auf die rutschfesten Füße und drücken Sie von hinten mit den Daumen gegen die Nase der Platte.

The inserted cutting plate is removed in an upwards direction by positioning the cutter upright on its non-slip feet and pressing your thumb against the back of the lug on the cutting insert.



Entnehmen Sie eine Wechselplatte, indem Sie diese mit dem Finger am Griffbereich leicht zur Spitze drücken und nach oben anheben.

Take out an exchangeable cutting insert by putting your finger on the gripping area, pressing lightly in the direction of the triangular tip and lifting it up.



Setzen Sie die Wechselplatte von oben in den Gourmet-Hobel ein und drücken Sie sie zum Einrasten nach unten.

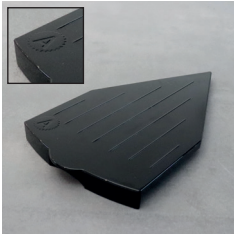
Press the exchangeable cutting insert downwards into the gourmet slicer until it clicks into position.



Zum Einlegen der ausgewechselten Schneidplatte in die Aufbewahrungsbox, setzen Sie diese (mit der Arbeitsfläche nach unten und der Nase zuerst) ein und drücken Sie sie zum Einrasten nach unten.

To put the exchanged cutting insert back into the storage box, position it (lug first and working surface face down) and press downwards until it clicks into place.

Scheiben schneiden / Slicing



Zum Schneiden von Scheiben, setzen Sie die Schneidplatte A in den Gourmet-Hobel ein.

For slicing, put cutting insert A into the gourmet slicer.



Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke über das Drehrad an der Unterseite (dabei gilt: Stufe 1 = Schnittstärke 1 mm, Stufe 2 = Schnittstärke 2 mm, usw.).

Select the desired cutting thickness by means of the adjusting wheel on the underside (whereby stage 1 is for a cutting thickness of 1 mm, stage 2 is for a cutting thickness of 2 mm, etc.).



Nutzen Sie den Resthalter, indem Sie den integrierten Stempel zurückziehen, sodass das Schnittgut auf den Metallstiften fixiert werden kann.

Use the finger guard by pulling back the integrated pusher so that the item you are cutting can be fixed securely onto the metal pins.



Führen Sie den Resthalter samt Schnittgut mit gleichmäßiger, zügiger Auf- und Abwärtsbewegung über den Gourmet-Hobel.

Move the finger guard holding the item you are cutting evenly and swiftly up and down over the gourmet slicer.

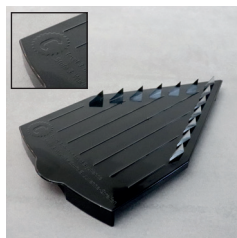
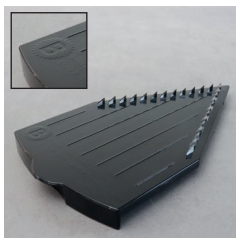


Üben Sie dabei leichten Druck mit dem Fingerballen auf den im Resthalter integrierten Stempel aus, um eine optimale Führung und die Reduktion von Schnittresten zu gewährleisten.

As you do so, press your finger tips lightly on the pusher integrated in the finger guard to ensure ideal guiding and to reduce cutting waste.



Julienne-Streifen schneiden / Cutting julienne strands



Zum Schneiden von Julienne-Streifen, setzen Sie die Schneidplatte **B (für feine Julienne-Streifen)** oder **C (für grobe Julienne-Streifen)** in den Gourmet-Hobel ein.

To cut strands, put cutting insert B (for fine strands) or C (for coarse strands) into the gourmet slicer.



Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke über das Drehrad an der Unterseite:

bis Stufe 4 für feine Julienne-Streifen (mit Schneidplatte B)
bis Stufe 5 für grobe Julienne-Streifen (mit Schneidplatte C)

Use the adjusting wheel on the underside to select the desired cutting thickness:

up to stage 4 for fine julienne strands (with cutting insert B)
up to stage 5 for coarse julienne strands (with cutting insert C)



Nutzen Sie den Resthalter, indem Sie den integrierten Stempel zurückziehen, sodass das Schnittgut auf den Metallstiften fixiert werden kann.

Use the finger guard by pulling back the integrated pusher so that the item you are cutting can be fixed securely onto the metal pins.



Führen Sie den Resthalter samt Schnittgut mit gleichmäßiger, zügiger Auf- und Abwärtsbewegung über den Gourmet-Hobel.

Move the finger guard holding the item you are cutting evenly and swiftly up and down over the gourmet slicer.

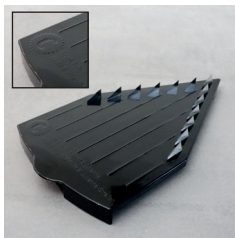
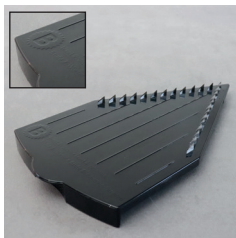


Üben Sie dabei leichten Druck mit dem Fingerballen auf den im Resthalter integrierten Stempel aus, um eine optimale Führung und die Reduktion von Schnittresten zu gewährleisten.

As you do so, press your finger tips lightly on the pusher integrated in the finger guard to ensure ideal guiding and to reduce cutting waste.



Würfel schneiden / Dicing



Zum Schneiden von Würfeln, setzen Sie die Schneidplatte **B (für feine Würfel)** oder **C (für grobe Würfel)** in den Gourmet-Hobel ein.

For dicing, put cutting insert B (for fine dices) or C (for coarse dices) into the gourmet slicer.



Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke über das Drehrad an der Unterseite:

bis Stufe 2 für feine Würfel (mit Schneidplatte B)

bis Stufe 3 für grobe Würfel (mit Schneidplatte C)

Use the adjusting wheel on the underside to select the desired cutting thickness:

up to stage 2 for fine dices (with cutting insert B)

up to stage 3 for coarse dices (with cutting insert C)



Nutzen Sie den Restehalter, indem Sie den integrierten Stempel zurückziehen, sodass das Schnittgut auf den Metallstiften fixiert werden kann.

Use the finger guard by pulling back the integrated pusher so that the item you are cutting can be fixed securely onto the metal pins.



Setzen Sie am unteren Part des Gourmet-Hobels an und führen Sie den Restehalter samt Schnittgut aufwärts über die Klingen.

Start at the bottom end of the gourmet slicer and move the finger guard holding the item you are cutting upwards over the blades.



Am oberen Part des Gourmet-Hobels angekommen, drehen Sie den Restehalter samt Schnittgut um 90° und führen Sie diesen wieder abwärts über die Klingen.

Once you reach the top of the gourmet slicer, turn the finger guard with the item you are cutting 90° and move this downwards again over the blades.



Fahren Sie mit gleichmäßigen, zügigen Auf- und Abwärtsbewegungen fort und nehmen Sie die Drehung des Restehalters um 90° dabei immer am oberen Part des Gourmet-Hobels vor.

Continue with even and swift up-and-down movements, and turn the finger guard 90° each time at the top of the gourmet slicer.



Üben Sie dabei leichten Druck mit dem Fingerballen auf den im Restehalter integrierten Stempel aus, um eine optimale Führung und die Reduktion von Schnittresten zu gewährleisten.

As you do so, press your finger tips lightly on the pusher integrated in the finger guard to ensure ideal guiding and to reduce cutting waste.



Tipp

Zur Verarbeitung des Schnittgutes, schneiden Sie dieses ggf. auf eine passende Größe (max. Länge 10 cm).

Hint

Before dicing the food, it may be recommendable to cut it to a suitable size (max. length 10 cm).

Sicherheitshinweis / Safety instructions



Verwenden Sie zur Vermeidung von Verletzungen ausschließlich den Restehalter.

Die Klingen sind sehr scharf, seien Sie sowohl beim Wechsel der Schneidplatinen als auch bei der Reinigung per Hand besonders vorsichtig.

Bewahren Sie nicht eingesetzte Schneidplatinen grundsätzlich in der Aufbewahrungsbox auf.

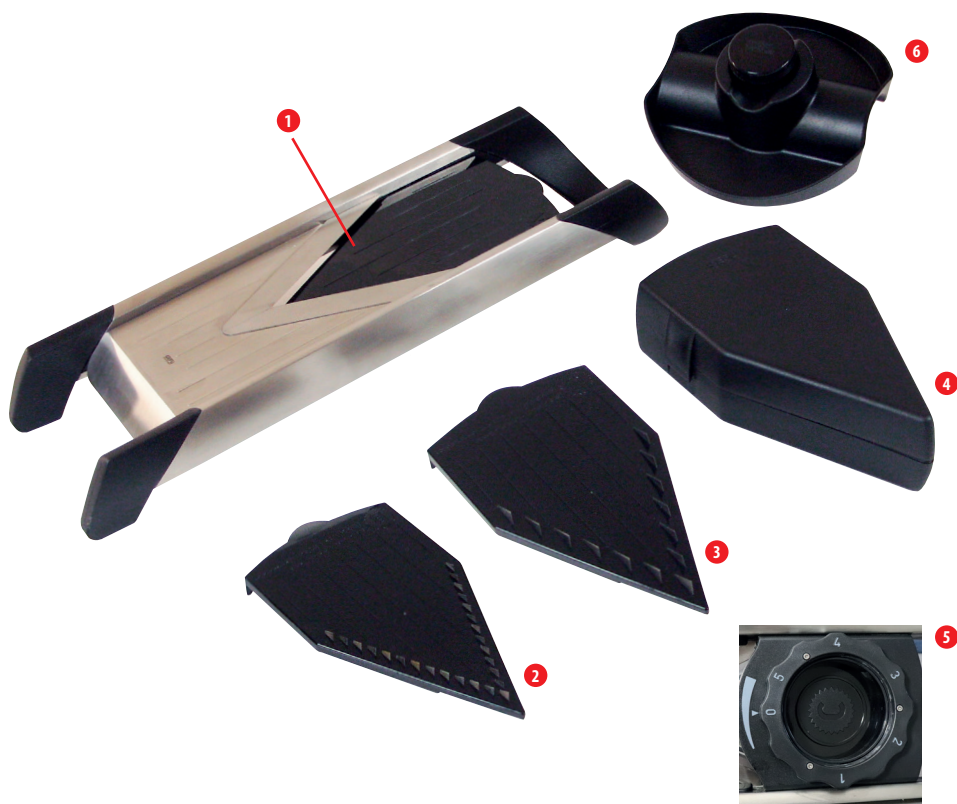
Achten Sie beim Verstauen des Gourmet-Hobels darauf, dass die Schneidplatine A eingesetzt ist und das Drehrad auf der Position 0 steht.

To avoid injuries, always use the finger guard.

The blades are very sharp. Be particularly careful when changing the cutting inserts and also when cleaning by hand.

Always keep the cutting inserts in the storage box when they are not in use.

When storing the gourmet slicer, make sure that cutting insert A is in it and the adjusting wheel is at the 0 position.



- 1 Platine de coupe A pour tranches / Piastra di taglio A per fette
- 2 Platine de coupe B pour juliennes /dés fins / Piastra di taglio B per bastoncini/cubetti fini
- 3 Platine de coupe C pour juliennes /dés grossiers / Piastra di taglio C per bastoncini/cubetti grossi
- 4 Boîte de rangement pour platines interchangeables / Custodia delle piastre di taglio
- 5 Bouton de réglage des différentes épaisseurs de coupe (1-5 mm) intégré au dos de la mandoline/
Rotella di regolazione integrata per diversi spessori di taglio (1-5 mm) sulla parte inferiore della mandolina
- 6 Poussoir de protection des doigts / Trattieni-verdura

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes

Mise en marche / Changement des platines de coupe / Utilizzo / Sostituzione delle piastre di taglio



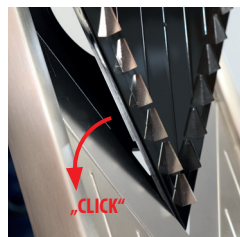
Pour retirer la platine de coupe vers le haut, placez la mandoline à la verticale sur les pieds antidérapants et appuyez par l'arrière avec les pouces contre le nez de la platine.

Per rimuovere la piastra di taglio dall'alto, appoggiare la mandolina in verticale sui piedini antiscivolo e premere sulla parte posteriore con i pollici in corrispondenza del nasetto della piastra.



Retirez une platine interchangeable en la pressant doucement vers l'extrémité pointue avec le doigt au niveau de la zone de préhension et en la soulevant vers le haut.

Prendere una delle piastre di taglio intercambiabili premendo leggermente con il dito sulla parte di presa verso la punta, in modo che si sollevi.



Insérez la platine interchangeable par le haut de la mandoline et pressez vers le bas jusqu'à enclenchement.

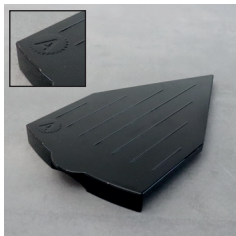
Inserire la piastra sostitutiva nella mandolina dall'alto e premere verso il basso fino a quando non si incastra.



Pour placer la platine changée dans la boîte de rangement, posez-la à l'intérieur (avec le plan de travail vers le bas et le nez en premier) et pressez vers le bas jusqu'à enclenchement.

Per riporre la piastra appena rimossa nella custodia, posizionarla (con la superficie di lavoro rivolta verso il basso e inserendo prima la parte del nasetto) e premere verso il basso fino a quando non si incastra.

Couper en tranches / Tagliare a fette



Placez la platine de coupe A dans la mandoline pour obtenir des tranches/rondelles.

Per tagliare a fette, montare nella mandolina Gourmet la piastra di taglio A.



Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée avec le bouton de réglage au dos de la mandoline (Position 1 = épaisseur de coupe 1 mm, position 2 = épaisseur de coupe 2 mm, etc.)

Scegliere lo spessore di taglio desiderato per mezzo della rotella sulla parte inferiore (ricordare che: livello 1 = spessore di taglio 1 mm, livello 2 = spessore di taglio 2 mm, ecc.)



Utilisez le poussoir de protection en tirant le piston intégré vers l'arrière de façon à ce que les légumes puissent être fixés sur les broches métalliques.

Utilizzare il trattieni-verdura, tirando indietro il pestello integrato, in modo da fissare il cibo da tagliare alle punte di metallo.



Guidez le poussoir de protection et les légumes avec un mouvement rapide et régulier de haut en bas et de bas en haut.

Muovere avanti e indietro velocemente e omogeneamente il trattieni-verdura insieme al cibo da tagliare, facendo passare quest'ultimo sulla mandolina Gourmet.

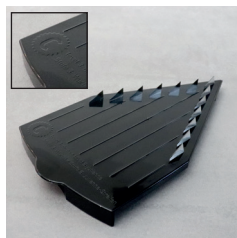
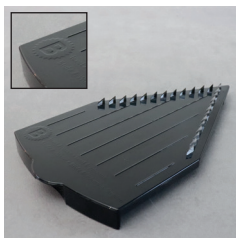


Appliquez une légère pression avec le bout du doigt sur le piston intégré du poussoir de protection pour assurer un guidage optimal et réduire les restes de coupe.

Esercitare una leggera pressione con la la parte interna delle dita sul pestello integrato nel trattieni-verdura, per ottenere un orientamento ottimale del taglio e ridurre i residui.



Couper en julienne / Tagliare a julienne



Placez la platine B (**pour julienne fins**) ou C (**pour julienne grossiers**) dans la mandoline pour obtenir une julienne.

Per tagliare a bastoncini, montare nella mandolina Gourmet la piastra di taglio B (**per avere bastoncini più sottili**) o C (**per bastoncini più grossi**).



Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée avec le bouton de réglage au dos de la mandoline :

jusqu'à position 4 pour julienne fine (avec platine B)
jusqu'à position 5 pour julienne grossière (avec platine C)

Scegliere lo spessore di taglio desiderato per mezzo della manopola sulla parte inferiore:

fino al livello 4 per una julienne sottile (con la piastra di taglio B)
fino al livello 5 per una julienne più grossolana (con la piastra di taglio C)



Utilisez le poussoir de protection en tirant le piston intégré vers l'arrière de façon à ce que les légumes puissent être fixés sur les broches métalliques.

Utilizzare il trattieni-verdura, tirando indietro il pestello integrato, in modo da fissare il cibo da tagliare alle punte di metallo.



Guidez le poussoir de protection et les légumes avec un mouvement rapide et régulier de haut en bas et de bas en haut.

Muovere avanti e indietro velocemente e omogeneamente il trattieni-verdura insieme al cibo da tagliare, facendo passare quest'ultimo sulla mandolina Gourmet.

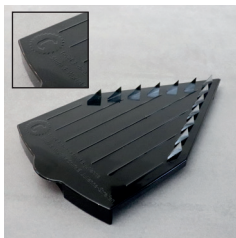
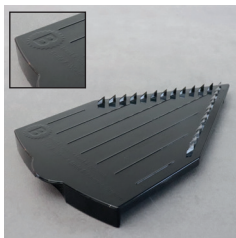


Appliquez une légère pression avec le bout du doigt sur le piston intégré du poussoir de protection pour assurer un guidage optimal et réduire les restes de coupe.

Esercitare una leggera pressione con la la parte interna delle dita sul pestello integrato nel trattieni-verdura, per ottenere un orientamento ottimale del taglio e ridurre i residui.



Couper en dés / Tagliare a dadini



Placez la platine B (**pour dés fins**) ou C (**pour dés grossiers**) dans la mandoline pour obtenir des dés.

Per tagliare a dadini, montare nella mandolina Gourmet la piastra di taglio B (**per avere dadini più piccoli**) o C (**per dadini più grossi**).



Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée avec le bouton de réglage au dos de la mandoline :

jusqu'à position 2 pour dés fins (avec platine B)

jusqu'à position 3 pour dés grossiers (avec platine C)

Scegliere lo spessore di taglio desiderato per mezzo della manopola sulla parte inferiore:

fino al livello 2 per i dadini piccoli (con la piastra di taglio B)

fino al livello 3 per i dadini più grossi (con la piastra di taglio C)



Utilisez le poussoir de protection en tirant le piston intégré vers l'arrière de façon à ce que les légumes puissent être fixés sur les broches métalliques.

Utilizzare il trattieni-verdura, tirando indietro il pestello integrato, in modo da fissare il cibo da tagliare alle punte di metallo.



Placez les légumes sur la partie inférieure de la mandoline et guidez le poussoir de protection avec les légumes sur les lames vers le haut.

Partire dalla parte inferiore della mandolina Gourmet e fare passare il trattieni-verdura con il cibo da tagliare in avanti, sopra le lame.



Une fois en haut de la mandoline, faites pivoter à 90° le poussoir de protection avec les légumes et guidez-le sur les lames vers le bas.

Una volta raggiunta la parte superiore della mandolina Gourmet, girare di 90° il trattieni-verdura con il cibo da tagliare e spingere nuovamente il tutto in avanti, sulle lame.



Continuez avec des mouvements rapides allant de haut en bas en faisant pivoter à 90° le poussoir de protection, toujours dans la partie supérieure de la mandoline.

Effettuare movimenti omogenei e rapidi, avanti e indietro, e girare il trattieni-verdura di 90° sempre in sulla parte superiore della mandolina Gourmet.



Appliquez une légère pression avec le bout du doigt sur le piston intégré du poussoir de protection pour assurer un guidage optimal et réduire les restes de coupe.

Esercitare una leggera pressione con la la parte interna delle dita sul pestello integrato nel trattieni-verdura, per ottenere un orientamento ottimale del taglio e ridurre i residui.



Conseil

Pour traiter les légumes souhaités, coupez-les à une longueur appropriée (max. 10 cm) si nécessaire.

Suggerimento

Per lavorare il cibo da tagliare, è opportuno ridurre quest'ultimo alle dimensioni adatte (lunghezza max. 10 cm).

Consignes de sécurité / Avvertenze di sicurezza



Utilisez toujours le poussoir de protection des doigts pour éviter toute blessure.

Les lames sont très tranchantes, soyez particulièrement prudent(e) lors du changement des platines de coupe et de leur nettoyage à la main.

Placez toujours les platines de coupe qui ne sont pas utilisées dans la boîte de rangement.

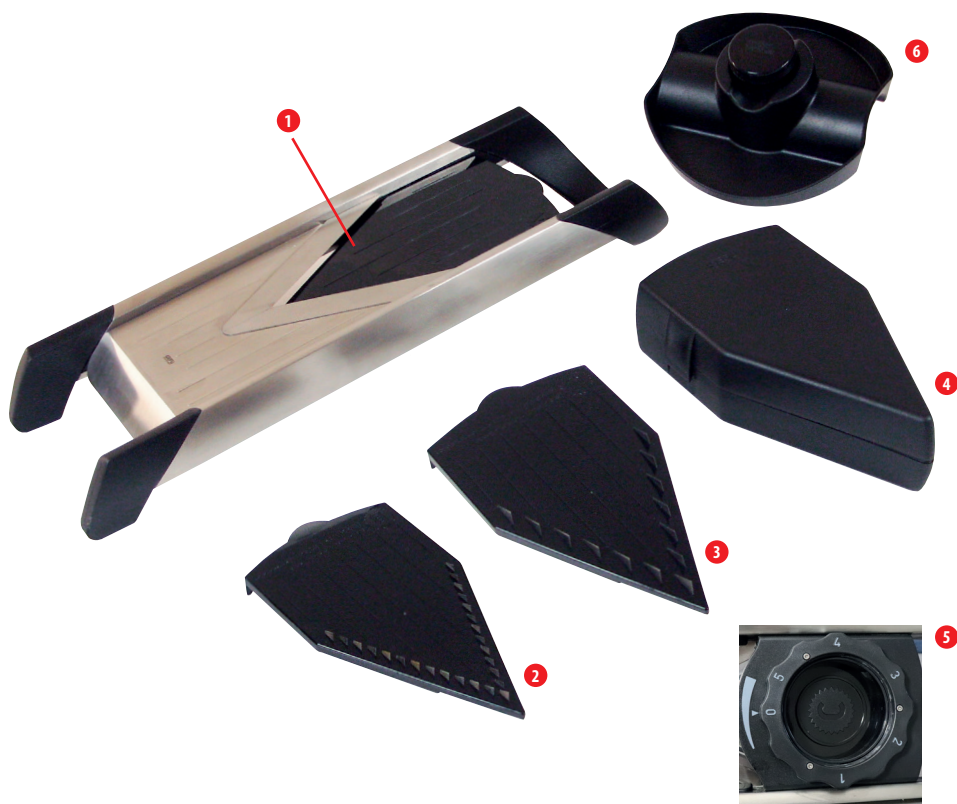
Lors du rangement de la mandoline, assurez-vous que la platine de coupe A est insérée et que le bouton de réglage est en position 0.

Per evitare di ferirsi, utilizzare sempre il trattieni-verdura.

Le lame sono molto affilate, perciò procedere con particolare cautela sia quando si sostituiscono le piastre di taglio sia quando si effettua la pulizia a mano.

Le piastre di taglio non in uso devono essere sempre conservate nella loro custodia.

Prima di riporre la mandolina, accertarsi che sia montata la piastra di taglio A e che la rotella di regolazione sia in posizione 0.



- 1 Placa de corte A para láminas / Snijplaat A voor plakjes
- 2 Placa de corte B para tiras en juliana/dados finos / Snijplaat B voor fijne groenten/blokjes
- 3 Placa de corte C para tiras en juliana/dados gruesos / Snijplaat C voor ruwe groenten/blokjes
- 4 Caja para guardar las placas de corte / Bewaarbox voor wisselbare platinen
- 5 Rueda de ajuste integrada para seleccionar diferentes espesores de corte (1-5 mm), situada en la parte inferior del rallador / Geïntegreerd instelwiel voor diverse snijdiktes (1-5 mm) aan de onderzijde van de schaar
- 6 Sujetarrestos / Restenhouder

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes

Puesta en marcha / cambio de las placas de corte / Ingebruikname / wissel van de snijplatinen



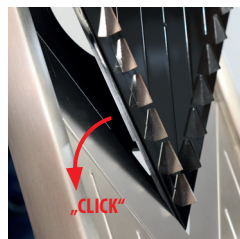
Para quitar la placa de corte insertada, coloque el rallador gourmet en posición vertical sobre los pies antideslizantes y presione desde atrás con los pulgares contra el resalte de la placa sacando la misma hacia arriba.

Om de aangebrachte snijplaat langs boven te verwijderen, zet u de schaaaf op de smalle kant op de antislippootjes en duwt u langs achter met de duimen tegen de neus van de platine.



Extraiga la placa de corte deseada. Para ello, debe apretar ligeramente con el dedo en la zona de agarre de la placa empujando la misma en dirección hacia la punta y sacarla hacia arriba.

Verwijder een wisselbare platine doordat u deze met uw vinger in de grijpzone lichtjes naar de punt duwt en langs boven omhoog brengt.



Inserte la placa de corte desde arriba en el rallador gourmet y empújela hacia abajo, de manera que quede encajada.

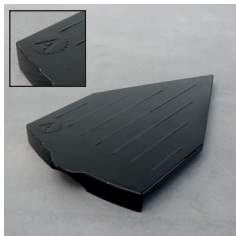
Plaats de wisselbare platine langs boven in de gourmetschaaaf en druk ze naar beneden opdat ze vastklikt.



Para guardar la placa de corte que no desee utilizar, introdúzcala en la caja (con la superficie de corte hacia abajo y el resalte primero) y apriétela hacia abajo, de manera que quede encajada.

Om de uitgewisselde snijplaat in de bewaarbox te leggen, brengt u deze (met het werkblad naar beneden en met de neus eerst) aan en drukt u ze naar beneden opdat ze vastklikt.

Cortar láminas / Plakjes snijden



Para cortar láminas, inserte la placa de corte A en el rallador gourmet.

Om plakjes te snijden, plaatst u de snijplaat A in de gourmetschaaf.



Seleccione el espesor de corte deseado mediante el botón giratorio situado en la parte inferior (donde: nivel 1 = espesor de corte 1 mm, nivel 2 = espesor de corte 2 mm, etc.).

Kies de gewenste snijdikte door middel van het draaiwielletje aan de onderzijde (daarbij geldt: niveau 1 = snijdikte 1 mm, niveau 2 = snijdikte 2 mm, enz.).



Utilice el sujetarrestos tirando hacia atrás el punzón integrado, para que el alimento a cortar pueda fijarse sobre las puntas metálicas.

Gebruik de restenhouder doordat u de geïntegreerde stempel achteruittrekt, zodat de te snijden groenten op de metalen pinnen bevestigd kunnen worden.



Con ayuda del sujetarrestos, pase el alimento a cortar por el rallador gourmet realizando movimientos ascendentes y descendentes uniformes y fluidos.

Leid de restenhouder samen met de te snijden groenten met een gelijkmatige, vlotte op- en neerwaartse beweging over de gourmetschaaf.

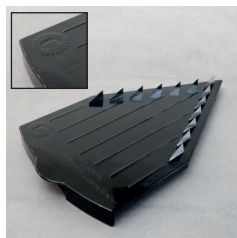
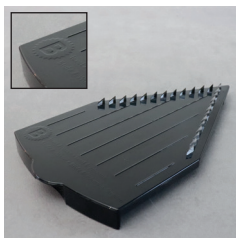


Con ayuda del sujetarrestos, pase el alimento a cortar por el rallador gourmet realizando movimientos ascendentes y descendentes uniformes y fluidos.

Oefen daarbij lichte druk met de tastbal op de in de restenhouder geïntegreerde stempel uit om een optimale geleiding en de vermindering van snijresten te garanderen.



Cortar tiras en juliana / Groenten snijden



Para cortar tiras en juliana, inserte en el rallador gourmet la placa de corte **B (para tiras finas)** o **C (para tiras gruesas)**.

Om groenten te snijden, plaatst u de snijplaatne B (voor **fijne groenten**) of C (voor **ruwe groenten**) in de gourmetschaaf.



Seleccione el espesor de corte deseado mediante el botón giratorio situado en la parte inferior:

hasta el nivel 4, para obtener tiras en juliana finas (con la placa de corte B)

hasta el nivel 5, para obtener tiras en juliana gruesas (con la placa de corte C)

Kies de gewenste snijdikte door middel van het draaiwielje aan de onderzijde:

tot niveau 4 voor fijn gesneden groenten (met snijplaatne B)

tot niveau 5 voor ruw gesneden groenten (met snijplaatne C)



Utilice el sujetarrestos tirando hacia atrás el punzón integrado, para que el alimento a cortar pueda fijarse sobre las puntas metálicas.

Gebruik de restenhouder doordat u de geïntegreerde stempel achteruittrekt, zodat de te snijden groenten op de metalen pinnen bevestigd kunnen worden.



Con ayuda del sujetarrestos, pase el alimento a cortar por el rallador gourmet realizando movimientos ascendentes y descendentes uniformes y fluidos.

Leid de restenhouder samen met de te snijden groenten met een gelijkmatige, vlotte op- en neerwaartse beweging over de gourmetschaaf.

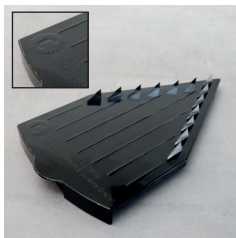
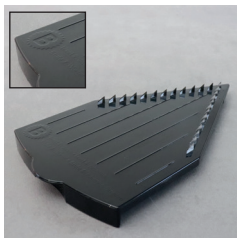


Aplique al mismo tiempo una ligera presión con la palma de la mano sobre el punzón integrado en el sujetarrestos, para así asegurar un movimiento óptimo y reducir al máximo la cantidad de restos de corte.

Oefen daarbij lichte druk met de tastbal op de in de restenhouder geïntegreerde stempel uit om een optimale geleiding en de vermindering van snijresten te garanderen.



Cortar dados / Blokjes snijden



Para cortar dados, inserte en el rallador gourmet la placa de corte B (**para dados finos**) o C (**para dados gruesos**).

Om blokjes te snijden, plaatst u de snijplaat B (**voor fijne blokjes**) of C (**voor ruwe blokjes**) in de gourmetschaaf.



Seleccione el espesor de corte deseado mediante el botón giratorio situado en la parte inferior:

hasta el nivel 2, para obtener dados finos (con la placa de corte B)

hasta el nivel 3, para obtener dados gruesos (con la placa de corte C)

Kies de gewenste snijdikte door middel van het draaiwielje aan de onderzijde:

tot niveau 2 voor fijne blokjes (met snijplaat B)

tot niveau 3 voor ruwe blokjes (met snijplaat C)



Utilice el sujetarrestos tirando hacia atrás el punzón integrado, para que el alimento a cortar pueda fijarse sobre las puntas metálicas.

Gebruik de restenhouder doordat u de geïntegreerde stempel achteruittrekt, zodat de te snijden groenten op de metalen pinnen bevestigd kunnen worden.



Sitúe el sujetarrestos con el alimento en la parte inferior del rallador gourmet y páselo en dirección ascendente por las cuchillas.

Tegen het onderste gedeelte van de gourmetschaaf aanbrengen en de restenhouder samen met de te snijden groenten opwaarts over de lemmeten leiden.



Una vez llegado a la parte superior del rallador gourmet, gire 90° el sujetarrestos con el alimento y páselo en dirección descendente por las cuchillas.

Aan het bovenste gedeelte van de gourmetschaaf aangekomen, draait u de restenhouder samen met de te snijden groenten 90° en leidt u hem weer neerwaarts over de lemmeten.



Continúe realizando movimientos ascendentes y descendentes uniformes y fluidos, realizando el giro de 90° del sujetarrestos siempre en la parte superior del rallador gourmet.

Ga met gelijkmatige, vlotte op- en neerwaartse bewegingen verder en voer de draaiing van de restenhouder met 90° daarbij altijd aan het bovenste gedeelte van de gourmetschaaf uit.



Aplique al mismo tiempo una ligera presión con la palma de la mano sobre el punzón integrado en el sujetarrestos, para así asegurar un movimiento óptimo y reducir al máximo la cantidad de restos de corte.

Oefen daarbij lichte druk met de tastbal op de in de restenhouder geïntegreerde stempel uit om een optimale geleiding en de vermindering van snijresten te garanderen.



Consejo

En caso necesario, corte el alimento a un tamaño adecuado para poder procesarlo mejor (longitud máxima 10 cm).

Tip

Voor de verwerking van de te snijden groenten snijdt u deze op een passende grootte (max. lengte 10 cm).

Instrucciones de seguridad / Veiligheidsinstructies



Para evitar lesiones, utilice únicamente el sujetarrestos.

Las cuchillas son muy afiladas. Por lo tanto, tenga especial cuidado al cambiar las placas de corte y al limpiarlas a mano.

Las placas de corte que no se utilicen deberán guardarse siempre en su caja.

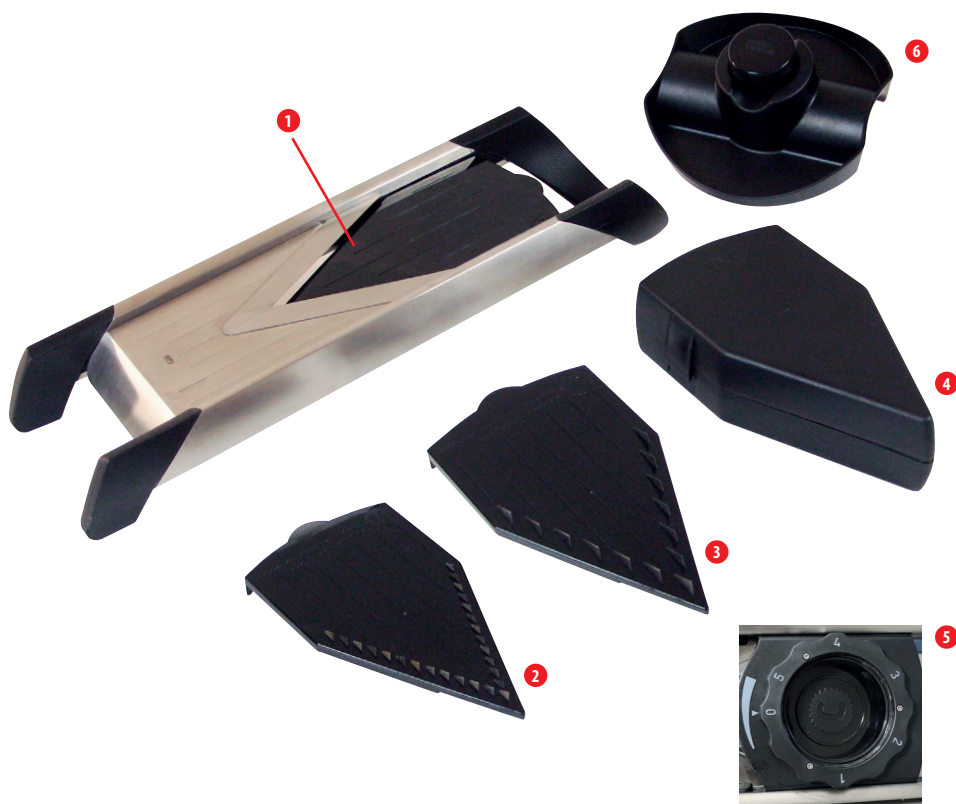
Al guardar el rallador gourmet, asegúrese de que este tenga insertada la placa de corte A y que el botón giratorio esté situado en la posición 0.

Gebruik om letsels te vermijden uitsluitend de restenhouder.

De lemmeten zijn zeer scherp, wees zowel bij de wissel van de snijplatinen als bij de reiniging met de hand uiterst voorzichtig.

Berg niet-gebruikte snijplatinen in principe in de bewaarbox op.

Let er bij het opbergen van de gourmetschaaf op dat de snijplatine A aangebracht is en dat het draaiwiel in de positie 0 staat.



- 1 режущий элемент А для ломтиков
- 2 режущий элемент В для тонких брусочков / мелких кубиков
- 3 режущий элемент С для толстых брусочков / больших кубиков
- 4 контейнер для хранения сменных режущих элементов
- 5 встроенное колёсико для регулировки толщины нарезки (1-5 мм) на нижней стороне шинковки
- 6 фиксирующий держатель

CAUTION

sharp parts/partes cortantes/parties
coupantes

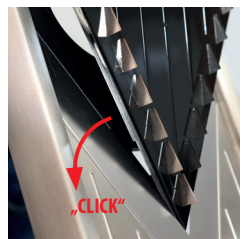
Ввод в эксплуатацию / Замена режущих элементов



Чтобы вынуть вставленный режущий элемент, поставьте шинковку вертикально на нес скользкие ножки и с задней стороны нажмите большими пальцами на носик режущего элемента.



Выньте сменный режущий элемент, слегка надавив на него пальцем в области захвата в направлении верхушки и приподняв его вверх.

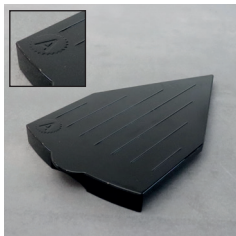


Вставьте сверху сменный элемент в шинковку и нажмите на него, чтобы зафиксировать.



Чтобы поместить заменённый режущий элемент в контейнер для хранения, положите его рабочей поверхностью вниз и носиком вперёд и прижмите, чтобы зафиксировать.

Нарезка ломтиками



Чтобы нарезать на ломтики, поместите в шинковку режущий элемент А.



Выберите желаемую толщину нарезки, используя колёсико для регулировки на нижней стороне (где: уровень 1 = толщина резки 1 мм, уровень 2 = толщина резки 2 мм и т. д.).



Используйте фиксирующий держатель, оттянув встроенный прижим так, чтобы закрепить нарезаемый продукт на металлических штифтах.



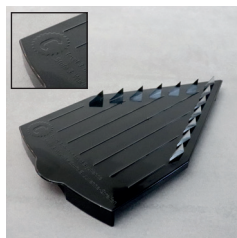
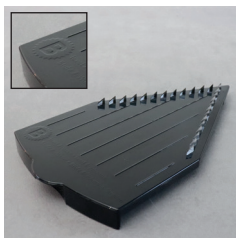
Равномерным быстрым движением вверх и вниз водите фиксирующим держателем с нарезаемым продуктом по лезвиям шинковки.



При этом слегка надавливайте пальцем на встроенный в держатель прижим, чтобы обеспечить оптимальное направление и сократить до минимума остатки при нарезке.



Нарезка жульеном



Чтобы нарезать на брусочки, вставьте в шинковку режущий элемент В (для тонких брусочков) или С (для толстых брусочков).



Выберите желаемую толщину нарезки с помощью колёсика для регулировки на нижней стороне:
до уровня 4 для тонкой соломки жульена (с режущим элементом В)
до уровня 5 для толстой соломки жульена (с режущим элементом С)



Используйте фиксирующий держатель, потянув за вставленный прижим так, чтобы закрепить нарезаемый продукт на металлических штифтах.



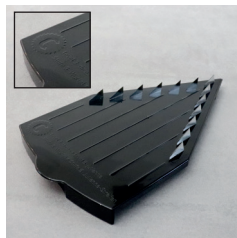
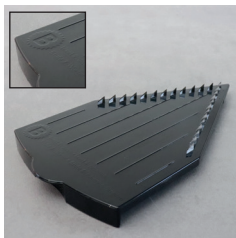
Равномерным быстрым движением вверх и вниз водите фиксирующим держателем с нарезаемым продуктом по лезвиям шинковки.



При этом слегка надавливайте пальцем на встроенный прижим, чтобы обеспечить оптимальное направление и сократить до минимума остатки при резке.



Нарезка кубиками



Чтобы нарезать на кубики, вставьте в шинковку режущий элемент В (для мелких кубиков) или С (для больших кубиков).



Выберите желаемую толщину нарезки с помощью колёсика для регулировки на нижней стороне:
до уровня 2 для мелких кубиков (с режущим элементом В)
до уровня 3 для больших кубиков (с режущим элементом С)



Используйте фиксирующий держатель, потянув за вставленный прижим так, чтобы закрепить нарезаемый продукт на металлических штифтах.



Водите фиксирующим держателем с нарезаемым продуктом снизу вверх по лезвиям шинковки.



Дойдя до верхней части шинковки, разверните фиксирующий держатель с нарезаемым продуктом на 90° и затем продолжайте шинковать в направлении вниз.



Продолжайте равномерные быстрые движения вверх и вниз и разворачивайте фиксирующий держатель на 90° всегда в верхней части шинковки.



При этом слегка надавливайте пальцем на встроенный прижим, чтобы обеспечить оптимальное направление и сократить до минимума остатки при нарезке.

Oefen daarbij lichte druk met de tastbal op de in de restenhouder geïntegreerde stempel uit om een optimale geleiding en de vermindering van snijresten te garanderen.



Приготовление

Для обработки нарезаемого продукта обрежьте его до подходящего размера (максимальная длина 10 см).

Техника безопасности



Во избежание травм используйте только фиксирующий держатель.

Лезвия очень острые, будьте особенно осторожны при смене режущих элементов, а также при мытье руками.

Храните неиспользованные режущие элементы всегда в контейнере.

При хранении шинковки убедитесь, что в неё вставлен режущий элемент А, а колёсико для регулировки находится в положении 0.

Rezept / Recipe



Süßkartoffel-Curry mit Ente

D

Zubereitung:

Entenbrust in Würfel schneiden und mit Teriyakisauce, Sesamöl und Currypaste marinieren.

Süßkartoffeln und Pastinaken schälen.

Mit dem Gourmet-Hobel VIOLINO® Süßkartoffeln in große Würfel, Staudensellerie und Pastinaken in Scheiben schneiden.

Alles portionsweise anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend Currypaste in der Pfanne anrösten, mit Hühnerbrühe und Kokosmilch ablöschen und etwas einkochen lassen.

Gemüse und Fleisch wieder zugeben, aufkochen, mit Salz abschmecken und mit frisch gehackten Korianderblättern bestreut servieren.

Dazu passt Basmatireis.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Entenbrust ohne Haut

2 EL Teriyakisauce

1 EL Sesamöl

1 TL gelbe Currypaste

400 g Süßkartoffeln

200 g Staudensellerie

200 g Pastinaken

1-2 EL gelbe Currypaste

200 ml Hühnerbrühe

200 ml Kokosmilch

Nährwerte pro Portion

Kilokalorien 371 kcal

Kilojoule 1553 kJ

Eiweiß 27 g

Fett 13 g

Kohlenhydrate 34 g

Sweet Potato Curry with Duck

GB

Preparation:

Dice the duck breast and marinate it with teriyaki sauce, sesame oil and curry paste.

Peel the sweet potatoes and parsnips.

Use the VIOLINO® gourmet slicer to cut the sweet potatoes into large dices and to slice the celery stalks and parsnips.

Sauté everything in portions and then take them out of the pan. Next, fry the curry paste in the pan, add chicken broth and coconut milk and bring to the boil.

Add vegetables and meat, bring to the boil, add salt to taste, garnish with freshly chopped coriander leaves and serve.

Delicious served with basmati rice.

4 servings:

400 g duck breast without skin

2 tbsp of teriyaki sauce

1tbsp of sesame oil

1 tsp of yellow curry paste

400 g of sweet potatoes

200 g of celery stalks

200 g of parsnips

1-2 tbsp of yellow curry paste

200 ml of chicken broth

200 ml of coconut milk

Nutritional value per serving

Calories 371 kcal

Kilojoules 1553 kJ

Protein 27 g

Fat g 13 g

Carbohydrates 34 g

Curry de patates douces et magret de canard

F

Préparation :

Couper le magret de canard en dés et faire mariner avec la sauce Teriyaki, l'huile de sésame et la pâte de curry.

Eplucher les patates douces et les panais.

Couper les patates douces en dés grossiers avec la mandoline gourmande VIOLINO®, le céleri en branche et les panais en rondelles.

Faire revenir en portions et retirer de la poêle. Faire ensuite frire la pâte de curry dans la poêle, mouiller avec le bouillon de poule et le lait de coco. Laisser cuire quelques instants.

Ajouter les légumes et la viande, amener à ébullition et saler. Parsemer de feuilles de coriandre fraîchement hachées et servir.

Un riz basmati accompagne parfaitement ce plat.

4 portions

400 g de magret de canard sans peau

2 c. à soupe de sauce Teriyaki

1 c. à soupe d'huile de sésame

1 c. à thé de pâte de curry jaune

400 g de patates douces

200 g de céleri-branche

200 g de panais

1 à 2 c. à soupe de pâte de curry jaune

200 ml de bouillon de poule

200 ml de lait de coco

Valeur nutritive par portion

Kilocalories 371 kcal

Kilojoules 1553 kJ

Protéines 27 g

Lipides g 13 g

Glucides 34 g

Curry di patate dolci con l'anitra

I

Preparazione:

Tagliare a dadini il petto d'anitra e marinarlo con la salsa teriyaki, l'olio di sesamo e la pasta di curry.

Sbucciare le patate dolci e le pastinache.

Con la mandolina gourmet VIOLINO®, tagliare le patate dolci a dadi grossi, quindi affettare il sedano e le pastinache.

Cuocere il tutto in porzioni, quindi togliere la pietanza dalla padella. Mettere in padella la pasta di curry e diluirla con il brodo di pollo e il latte di cocco, quindi lasciare cuocere per breve tempo.

Rimettere in padella anche le verdure e la carne, lasciare cuocere, quindi condire con il sale e guarnire con foglie di coriandolo tritate.

È ottimo accompagnato con il riso basmati.

4 porzioni

400 g di petto d'anitra (senza pelle)

2 cucchiaini di salsa teriyaki

1 cucchiaino di olio di sesamo

1 cucchiaino di pasta di curry

400 g di patate dolci

200 g di sedano

200 g di pastinache

1-2 cucchiaini di pasta di curry gialla

200 ml di brodo di pollo

200 ml di latte di cocco

Valori nutrizionali per porzione

Kilocalorie 371 kcal

Kilojoule 1553 kJ

Proteine 27 g

Grassi g 13 g

Carboidrati 34 g



Curry de boniato con pato

ES

Modo de preparación:

Cortar la pechuga de pato en dados y marinarlos con salsa teriyaki, aceite de sésamo y pasta de curry. Pelar los boniatos y las pastinacas.

Con el rallador gourmet VIOLINO®, cortar los boniatos en dados grandes; los tallos de apio y las pastinacas, en láminas.

Sofreír todo en porciones pequeñas y retirar de la sartén. A continuación, dorar la pasta de curry en una sartén, agregar el caldo de pollo y la leche de coco y dejar reducir un poco.

Volver a añadir las verduras y la carne, llevar a ebullición, rectificar de sal y servir espolvoreado con hojas de cilantro recién picadas.

Este plato combina bien con el arroz basmati.

Para 4 personas

400 g de pechuga de pato sin piel
2 cucharadas soperas de salsa teriyaki
1 cucharada soperas de aceite de sésamo
1 cucharadita de pasta de curry amarillo

400 g de boniato
200 g de apio en tallo
200 g de pastinaca

1-2 cucharadas soperas de pasta de
curry amarillo
200 ml de caldo de pollo
200 ml de leche de coco

Valores nutricionales por ración

Kilocalorías	371 kcal
Kilojulios	1553 kJ
Proteínas	27 g
Grasas g	13 g
Hidratos de carbono	34 g

Kerrie van zoete aardappel met eend

NL

Bereiding:

Eendenborst in blokjes snijden en met teriyakisaus, sesamzaadolie en kerriepasta marinieren.

Zoete aardappelen en pastinaken schillen.

Met de gourmetschaaf VIOLINO® zoete aardappelen in grote blokjes, bleekselder en pastinaken in plakjes snijden.

Alles in porties aanbraden en uit de pan nemen. Vervolgens kerriepasta in de pan rissoleren, met kippenbouillon en kokosmelk blussen en een beetje laten inkoken.

Groente en vlees weer toevoegen, aan de kook brengen, met zout op smaak brengen en met vers gehakte korianderblaadjes bestrooid opdienen.

Daarbij past basmatirijst

4 porties

400 g eendenborst zonder vel

2 el teriyakisaus

1 el sesamzaadolie

1 tl gele kerriepasta

400 g zoete aardappelen

200 g bleekselder

200 g pastinaken

1-2 el gele kerriepasta

200 ml kippenbouillon

200 ml kokosmelk

Voedingswaarden per portie

Kilocalorieën 371 kcal

Kilojoule 1553 kJ

Eiwit 27 g

Vet g 13 g

Koolhydraten 34 g

Сладкий картофель-карри с уткой

RU

Приготовление:

Нарезать утиную грудку кубиками и замариновать с соусом терияки, кунжутным маслом и пастой карри.

Очистить сладкий картофель и пастернак.

С помощью гурмэ-шинковки VIOLINO® нарезать крупными кубиками сладкий картофель и ломтиками сельдерей и пастернак.

Все порциями обжарить и вынуть из сковороды. Затем обжарить пасту карри на сковороде, добавить куриного бульона и кокосового молока и дать немного выкипеть.

Добавить овощи и мясо, довести до кипения, приправить по вкусу солью и посыпать свеженарезанными листьями кориандра.

4 порции

400 г утиной грудки без кожи

2 ст. л. соуса терияки

1 ст. л. кунжутного масла

1 ч. л. желтой карри-пасты

400 г сладкого картофеля

200 г черешкового сельдерея

200 г пастернака

1-2 ст. л. желтой карри-пасты

200 мл куриного бульона

200 мл кокосового молока

Пищевая ценность на порцию

Килокалории 371 ккал

Килоджоуль 1553 кДж

Белок 27 г

Жир 13 г

Углеводы 34 г





GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-20, das für 20 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q20 seal, which represents a 20-year warranty.

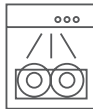
GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q20, synonyme d'une garantie de 20 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q20, che indica 20 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-Q20, que representa 20 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q20 zegel, dat een waarborg betekent van 20 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q20, имеют 20-летнюю гарантию.



- alle Teile sind spülmaschinengeeignet
- zur Reinigung Schneidplatte aus dem Gourmet-Hobel entnehmen
- All parts are dishwasher safe
- Take the plate out of the gourmet slicer to clean
- Toutes les pièces résistent au lave-vaisselle
- Pour le nettoyage, retirer la plaque de la Mandoline
- tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie
- per la pulizia, rimuovere la piastra dal tagliaverdure
- todas las partes son adecuadas para el lavavajillas
- para la limpieza sacar el disco de la cortadora-gourmet
- Alle delen zijn geschikt voor de vaatwasmachine
- Voor de reiniging de plaat uit de gourmetschaaf nemen
- Все детали можно мыть в посудомоечной машине
- снять разделочную доску с фрезы для гурманов для очистки

www.gefu.com/garantie

GEFU®

GEFU Innovation + Logistic GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

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