



GEFU®

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по использованию

Lust auf neue Dimensionen?
Ready for new dimensions?



Salatschleuder
SPEED WING
Salad Spinner
SPEED WING



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

Salatschleuder

Salad spinner

Essoreuse à salade

Centrifuga per insalata

Escurridor de ensalada

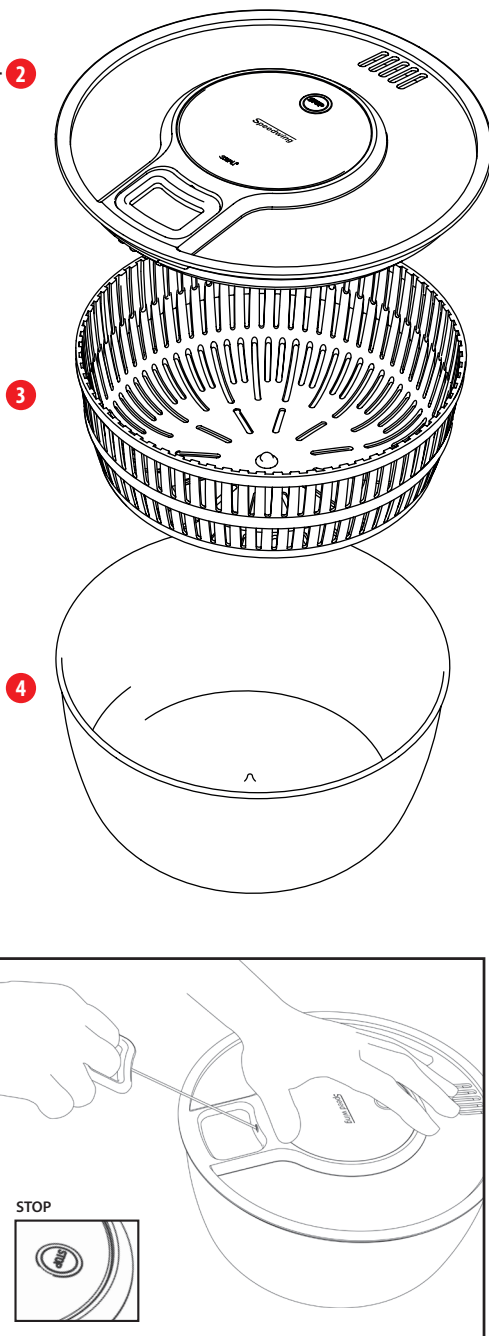
Slakom

Центрифуга для сушки зелени

- 1 Deckel mit Seilzugmechanismus / Cover with cable pull mechanism /
Couvercle avec mécanisme à cordon / Coperchio con comando a cavo flessibile /
Tapa con mecanismo de cuerda de tracción / Deksel met liermechanisme /
Крышка с механизмом канатной тяги
- 2 Antriebsscheibe / Drive pulley / Disque d'entraînement / Puleggia motrice /
Disco de accionamiento / Aandrijfschijf / Приводной шкив
- 3 Korb / Basket / Panier / Cestello / Escurridor / Korf / Корзина
- 4 Schüssel / Bowl / Saladier / Ciotola / Bol / Schotel / Миска

1.

- Die Salatschleuder wie in der Darstellung zusammensetzen und den gewaschenen Salat gleichmäßig in den Korb legen.
- Den Seilzug mit gleichmäßigen Bewegungen ziehen. Mit einer Hand die Schleuder festhalten.
- Nach dem Schleudern den STOP Knopf drücken um den Korb anzuhalten.
- Assemble the salad spinner as shown in the illustration and evenly place the washed salad in the basket.
- Pull the cable pull with even movements. Hold the spinner with one hand.
- After the spin, press the STOP button to stop the basket.
- Assembler l'essoreuse à salade selon l'illustration et déposer de façon régulière dans le panier la salade préalablement lavée.
- Tirer le cordon avec des mouvements réguliers. Tenir l'essoreuse d'une main.
- Après l'essorage, appuyer sur le bouton STOP pour immobiliser le panier.
- Assemblare la centrifuga per insalata come illustrato nella figura e distribuire uniformemente l'insalata lavata nel cestello.
- Tirare il comando a cavo flessibile effettuando movimenti uniformi. Tenere ferma la centrifuga con una mano.
- Al termine della centrifugazione premere il tasto STOP per fermare il cestello.
- Montar la centrifuga per insalata, como se muestra en la ilustración, y distribuir uniformemente la lechuga, previamente lavada, en el escurridor.
- Tirar con una mano de la cuerda con movimientos uniformes, sujetando con la otra mano la centrifugadora.
- Una vez finalizado el centrifugado, pulsar el botón de parada (STOP), para detener el escurridor.
- De slakom zoals in de afbeelding monteren en de gewassen sla in de korf leggen.
- Aan de lier met gelijkmatige bewegingen trekken. Met één hand de centrifuge vasthouden.
- Na het centrifugeren de knop "STOP" indrukken om de korf te doen stoppen.
- Собрать центрифугу как показано на рисунке и равномерно уложить промытый салат в корзину.
- Равномерно привести в движение канатную тягу, держа другой рукой центрифугу.
- После обработки нажать кнопку STOP для остановки корзины.



2.

- Das überschüssige Wasser über den Ausguss abgießen.
- Drain the excess water via the spout.
- Vider l'excédent d'eau à travers la goulotte.
- Scaricare l'acqua in eccesso dallo scarico.
- Desechar el agua sobrante a través del vector.
- Het overtollige water via de gootsteen weggieten.
- Избыток воды вылить через сливное отверстие.

Reinigung / Cleaning / Entretien / Pulizia / Limpieza / Reiniging / Чистка

WICHTIGER HINWEIS: Zur Reinigung in der Spülmaschine oder unter fließendem Wasser muss die Antriebsscheibe von dem Deckel mit Seilzugmechanismus getrennt werden. Der Seilzug darf NICHT nass werden.

- Um die Antriebsscheibe von dem Deckel zu trennen wird der Knopf auf der Unterseite auf das offene Schloss-Symbol gedreht.
- Der Deckel lässt sich abnehmen und mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Antriebsscheibe, der Korb und die Schüssel sind spülmaschinengeeignet.
- Nach der Reinigung wird Deckel und Antriebsscheibe wieder zusammengesetzt und mit Hilfe des Knopfes wieder fixiert.

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

- To detach the drive pulley from the cover, the knob on the bottom side is turned to the open lock symbol.
- The cover can be removed and cleaned with a damp cloth.
- The drive pulley, the basket and the bowl are dishwasher-proof.
- After cleaning, the cover and drive pulley are reassembled and fixed again with the knob.

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

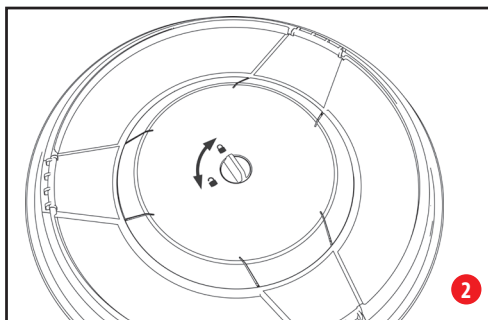
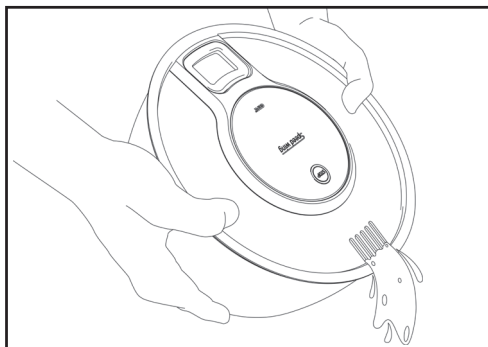
- Pour séparer le disque d'entraînement du couvercle, tourner le bouton placé en-dessous sur le symbole cadenas ouvert.
- Le couvercle peut être retiré et nettoyé avec un chiffon humide.
- Le disque d'entraînement, le panier et le saladier sont lavables au lave-vaisselle.
- Assembler à nouveau le couvercle et le disque d'entraînement après le nettoyage et les fixer à l'aide du bouton.

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

- Per staccare la puleggia motrice dal coperchio, girare il pulsante situato sul lato inferiore verso il simbolo del lucchetto aperto.
- Il coperchio si lascia staccare e pulire con un panno umido.
- La puleggia motrice, il cestello e la ciotola sono lavabili in lavastoviglie.
- Dopo la pulizia, il coperchio e la puleggia vengono riasssemblati e nuovamente fissati con l'ausilio del pulsante.

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

- Para separar el disco de accionamiento de la tapa, poner el botón, situado en la parte inferior, al símbolo de cerradura abierta.
- Ahora, se puede retirar la tapa y limpiarla con un paño húmedo.



- El disco de accionamiento, el escurridor y el bol son aptos para el lavavajillas.
- Después de la limpieza, volver a montar la tapa y el disco de accionamiento y fijarlos con ayuda del botón en la parte inferior.
- **BELANGRIJKE AANWIJZING:** Voor de reiniging in de vaatwasmachine of onder stromend water moet de aandrijfschijf van het deksel met liermechanisme gescheiden worden. De lier mag NIET nat worden.
- Om de aandrijfschijf van het deksel te scheiden, wordt de knop aan de onderzijde tot op het symbool van het open slot gedraaid.
- Het deksel kan afgenomen en met een vochtige doek gereinigd worden.
- De aandrijfschijf, de korf en de schotel zijn vaatwasmachinebestendig.
- Na de reiniging worden deksel en aandrijfschijf weer gemonteerd en met behulp van de knop weer vastgezet.
- **ВАЖНО:** для мойки в посудомоечной машине или под проточной водой приводной шкив необходимо отделить от крышки с механизмом тяги, который (т.е. механизм) ни в коем случае НЕЛЬЗЯ мочить.
- Чтобы отделить приводной шкив от крышки необходимо установить кнопку (пулём поворота) на обратной стороне крышки на символ открытого замка.
- Крышку снять и обтереть влажной тряпкой.
- Приводной шкив, корзину и миску можно мыть в посудомоечной машине.
- После чистки крышку и приводной шкив снова собрать и зафиксировать с помощью кнопки.

Rezept / Recipe



Bunte Blattsalate mit gebratenen Pilzen und mariniertem Lachs

D

Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten ohne Marinierzeit

Limette abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Zucker, Sternanis und Fenchel im Mörser zerkleinern. Meersalz, Olivenöl, Limettensaft und Abrieb zugeben. Lachsfilet damit einreiben und in einem Frischhaltebeutel 24 Stunden marinieren, dann abwaschen.

Blattsalate und Pilze putzen waschen und getrennt in der Salatschleuder trocken schleudern.

Pilze vierteln, Knoblauchzehe halbieren und in etwas Sonnenblumenöl anbraten. Pinienkerne zugeben und kurz mitrösten, vom Herd ziehen, die restlichen Dressingzutaten zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Minuten durchziehen lassen.

Pilze, in ein Sieb geben, Knoblauch entfernen und das Dressing auffangen.

Pilze in Gläsern verteilen, Lachs in Würfel schneiden, daraufgeben, den Salat mit dem Dressing vermengen und darauf anrichten.

Tipp: Der Salat schmeckt auch sehr gut mit geräuchertem Lachs

Zutaten für 4 Portionen:

1 Bio Limette
10 g brauner Zucker
10 g Fenchelsamen
10 g Sternanis
20 g Meersalz
100 g Olivenöl
400 g Lachsfilet, sehr frisch
200 g bunte Blattsalate
400 g Pilze gemischt
1 Knoblauchzehe
4 EL Pinienkerne
1 EL weißer Balsamico
4 EL Sonnenblumenöl
1 TL brauner Zucker
Salz und Pfeffer

Colorful leaf salad with fried mushrooms and marinated salmon

GB

Preparation:

Preparation time approx. 40 min without marinating time

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

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

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

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

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

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

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

To serve 4:

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



Salade de mesclun aux champignons sautés et au saumon mariné

F

Préparation :

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

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

Rincer ensuite.

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

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

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

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

Conseil :

La salade est également délicieuse avec du saumon fumé

4 portions

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

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

Insalata verde mista con funghi fritti e salmone marinato

I

Preparazione:

Tempo di preparazione ca. 40 min, senza marinatura

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

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

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

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

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

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

Suggerimento:

Insalata è molto buona anche con il salmone affumicato

4 porzioni

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

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

Ensalada de lechugas variadas con setas fritas y salmón marinado

ES

Modo de preparación:

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

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

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

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

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

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

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

Consejo: La ensalada también resulta deliciosa con salmón ahumado.

Para 4 personas

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

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



Gevarieerde kropsla met gebakken paddenstoelen en gemarineerde zalm

NL

Bereiding:

Bereidingstijd ca. 40 min. zonder marinateertijd

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

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

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

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

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

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

Tip: De sla smaakt ook zeer goed met gerookte zalm

4 porties

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

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

Салат из разнообразного зелёного салата с жареными грибами и маринованным лососем

RU

Приготовление:

Время приготовления: около 40 мин без времени маринования

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

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

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

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

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

Совет: Салат также очень хорош с копченым лососем

4 порции

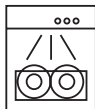
1 био-лайм
10 г коричневого сахара
10 г семян укропа
10 г аниса
20 г морской соли
100 г оливкового масла
400 г филе лосося, очень свежего
200 г разнообразного зелёного салата
400 г различных грибов
1 зубчик чеснока
4 столовые ложки кедровых орехов
1 столовая ложка белого бальзамического уксуса
4 столовые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



GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q20, 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.

www.gefu.com/garantie



WICHTIGER HINWEIS: Zur Reinigung in der Spülmaschine oder unter fließendem Wasser muss die Antriebsscheibe von dem Deckel mit Seilzugmechanismus getrennt werden. Der Seilzug darf NICHT nass werden.

· Die Antriebsscheibe, der Korb und die Schüssel sind spülmaschinene geeignet.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GEFU®

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

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

www.GEFU.com