



GEFU®

Bedienungsanleitung

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

Lust auf Kochen oder Backen?
Desire for cooking or baking?

• Leckere Rezepte • Delicious
Recipes • Délicieuses recettes
• Ricette golose • Ricas recetas
de cocina • Lekkere recepten
• Вкусные рецепты



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

GEFU – Discover Culinary Artistry.

www.gefu.com

Trommelreibe
Rotary grater
Râpe à tambour
Grattugia a manovella
Rallador de tambor
Trommelrasp
Барabanная тёрка



1. Kurbel / Crank / Manivelle / Manivella / Manivela / Крук / ручка
2. Verschluss / Fastener / Fermeture / Chiusura / Cierre / Afijujing / фиксация
3. Fuß / Base / Pied / Base / Pie de soporte / Voetstuk / основание корпуса
4. Tischdämpfer / Table damp / Pince de table / Moxsetto da tavolo / Prensa-tornillo / Tafelklein / Помощно зажима
5. Trommelgehäuse / Drum casing / Corps de tambour / Alloggiamento dell'inserto / Caja tambor / Trommelbehuizing / корпус барабана
6. Pressstempel / Pusher / Poussoir / Pressino / Empujador / Persstempel / гребок
7. Trimmel / Grater drum / Tambour / Inserto / Cilindro rallador / Trommel / барабан
8. Schaber / spatula / Radoir / Raschiecto / Rascador / Schrafer / скребок

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produktes die Bedienungsanleitung vollständig und sorgfältig durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an einen anderen Benutzer weitergeben.

Внимательно прочтите перед использованием изделия данное руководство полностью и внимательно. Сохраните его вместе с инструкцией. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования, и, в случае передачи изделия другому пользователю, передайте его вместе с инструкцией.

Veillez lire attentivement le manuel d'utilisation dans sa totalité et respectez les instructions avant d'utiliser le produit. Conservez cette notice pour vous y reporter ultérieurement et joignez-la toujours au produit si vous le transférez à une autre personne.

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente e integralmente l'istruzione per l'uso, che dovranno essere rispettate durante l'utilizzo. Conservare il manuale per consultarlo in futuro e consegnarlo insieme al prodotto se si cede il prodotto ad altri utenti.

Por favor, leer atentamente las presentes instrucciones de uso antes de utilizar este producto, y observe las recomendaciones aquí contenidas. Conserve estas instrucciones para futuras consultas. En caso de dar el producto a otro usuario, entégrelas también en estas instrucciones de uso.

Before using the product, read the user manual carefully and attentively. Keep the manual for future reference and pass it on to the user if you pass the product on to another user. Save the manual for future use.

Прежде чем использовать изделие, внимательно прочтите данное руководство полностью и внимательно. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования, и, в случае передачи изделия другому пользователю, передайте его вместе с инструкцией.

Art.-Nr.: 19080

D GB F I ES NL RU

Trommelreibe TRANSFORMA®. Inklusive 3 extra scharfen LASER CUT Trommelre: für feine Flocken, grobe Raspeln oder dünne Scheiben

Rotary grater TRANSFORMA®. Complete with 3 extra sharp LASER CUT drums for fine flakes, coarse shippings and thin slices

Râpe à tambour TRANSFORMA®. Avec 3 tambours LASER CUT ultra-tranchants : pour râpe fine, râpe grosse ou fines tranches

Grattugia a manovella TRANSFORMA®. Con 3 inserti LASER CUT ultratraslucidi: per fiocchi piccoli, scaglie e rondelle sottili

Rallador de tambor TRANSFORMA®. Incluye 3 cilindros ralladores LASER CUT extra afilados: para ralladuras finas, gruesas o láminas delgadas

Trommelreip TRANSFORMA®. Inclusief 3 extra «large LASER CUT trommelre voor fine vlokken, grove raspels of dunne plakjes

Баранная тёрка TRANSFORMA®. Включительно 3 сменных режущих барабана LASER CUT: для мелкой тёрки, крупной тёрки и тонких пластинок



Art.-Nr.: 19010

Ergänzungsartikel TRANSFORMA® „Kronen-“ und „Birchereibe“ für 19080 Trommelreibe und 19030 Trommelreibein Vorsatz

Supplementary grater drum set TRANSFORMA® crown and bircher grater for 19080 grater drum and 19030 grater drum attachment

Set accessoire supplémentaire tambours de coupe

Râpe couronne et à bircher TRANSFORMA® pour râpe à tambour 19080 et râpes à tambour adaptateur 19030

Set di complementamento inserto grattugia

Grattugia a corollina e bircher TRANSFORMA® per grattugia a manovella 19080 e accessori grattugia a manovella 19030

Kit complementario de cilindros ralladores

Cilindro dentellado y cilindro «Bircher» TRANSFORMA® para el rallador de tambor 19080 y el accesorio rallador de tambor 19030

Uitbreidingsset trommelre Kroon- en bircher-rasp TRANSFORMA® voor trommel rap 19080 en trommelreipen voorzetstuk 19030

Дополнительный комплект режущих барабанов с отверстиями в форме корон и «березка» TRANSFORMA® для барабанной тёрки 19080 и насадок для барабанных тёрки 19030



Art.-Nr.: 19020

Erweiterungsset Vorsatz „Fleischwolf TRANSFORMA®“ – Vorsatz für den Standfuß der Trommelreibe

TRANSFORMA® meat mixer “extension set to be attached to the base of the rotary grater

Set accessoire supplémentaire adaptateur «hachoir TRANSFORMA®»

Adaptateur pour le pied de la râpe à tambour

Set integrativo «hachoir TRANSFORMA®»

Accessorio per il supporto della grattugia a manovella

Kit complementario de accesorio «picadora de carne TRANSFORMA®»

Accesorio para el pie de soporte del rallador de tambor

Uitbreidingsset voorzetstuk „Hakmechine TRANSFORMA®”

Voorzetstuk voor het voetstuk van de trommelreip

Специальный комплект насадок «мясорубка TRANSFORMA®»

Насадки для основания барабанной тёрки



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

Aufbau / Assembly / Montage / Montaggio / Montaje / Montage / Сборка



1
Trommelgehäuse aufstecken
Insert the drum housing
Endrecher le corps de tambour
Positionare il alloggiamento del tamburo
Colocar la caja tambor
Trommelgehäuse einsetzen
Собрать корпус барабана



2
Bayonetverschluss schließen
Close the bayonet
Serrer la fermeture
Serrare bene la chiusura
Apretar el cierre
Abslutieren das Verriegeln
Зафиксировать соединение



3
Trommel einsetzen
Insert the drum
Introduire le tambour
Introdurre il tamburo
Introducir el cilindro rodador
Trommel einlegen
Вставить барабан



4
Kurbel aufsetzen und festschrauben
Attach and screw-tighten the crank
Monter et visser la manivelle
Posizionare e fissare la manovella
Insertar la manivela y apretar el tornillo
Fikst oppretten en vaskefremmer
Надеть ручку и закреплять болтом



5
Die Reibe mittels Saugfuß (glatte Oberflächen) ODER Tischklammer befestigen
Fasten the rotary grate by means of the suction foot (smooth surfaces) OR the table clamp
Fixer la râpe avec le pied ventouse (surfaces lisses) OU la pince de table
Fissare la grattugia mediante la ventosa (su superfici lisce) OPPURE con il morsetto da tavolo
Fijar el rallador mediante ventosa (superficies lisas), O BIEN, mediante prensa-tornillo
De fasthouden met een zuignap (gladde oppervlakken) OF met deklamp bevestigen
Установить терку с помощью вакуумной присоски (на гладких поверхностях) или прикрепить её с помощью зажима к краю стола

Achtung! Pressstempel benutzen. Wegen der scharfen Klingen nicht mit der Hand in das Gehäuse fassen. **Caution! Use the pressing element. In account of the sharp blades do not put your hand into the casing.** **Attention! Utilisez le piston. Les lames sont acérées, ne jamais mettre la main dans le boîtier.** **Attenzione! Utilizzare il pressino. Le lame sono affilate, pertanto è necessario evitare di inserire la mano nel corpo dell'utensile.** **¡Atención! Utilizar siempre el accesorio prensador. No introducir la mano en el cuerpo del aparato, ya que contiene cuchillas muy afiladas. Usar el Pistonstempel gebühren. Wegen der scharfen Klingen nie mit der Hand in die Gehäuse greifen.** **Внимание! Пользуйтесь прессом. Не производите никаких манипуляций в корпусе рукой, так как можно порезаться об острые лезвия.**

Funktion / Function / Fonction / Funzionamento / Funcionamiento / Functie / Функция



Trichter mit Schneidgut füllen

Fill food to be ground in the funnel

Remplir l'entonnoir d'aliments à râper

Riempre il trapano con il cibo da tritare

Llenar el embudo con los alimentos a rallar

Трудлер мен чакшдан вансел туулен

Положить продукт в воронку



Unter leichtem Druck des Pressstempels die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen

Press the pusher down lightly while turning the crank clockwise

En pressant légèrement le poussoir, tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre

Grate the manovella di sereno ato mesendo delicatamente con il pressapò

Apretando ligeramente el empujador, girar la manivela en el sentido de las agujas del reloj

Onder lichte druk aan de voetschijf de link in de richting van de wijzers van de klok draaien

Мягко надавливая прессом и одновременно вращать ручку по часовой стрелке



Verwenden Sie den Schaber (8) zum optimalen Entleeren der Trommel (7).

The spatula (8) is ideal for emptying the grater drum (7)

Utilisez le racloir (8) pour vider parfaitement le tambour (7)

Utilizzare il raschietto (8) per svuotare il inserto (7) in maniera ottimale.

Utilice el rascador (8) para conseguir un óptimo vaciado del cilindro rallador (7).

Gebruik de schrafer (8) voor een optimale lediging van het trommel (7)

Используйте скребок (8) для оптимального опорожнения барабан (7).



Trommel entnehmen / Removing the drum / Enlever le tambour / Rimuovere l'inserto / Extracción del cilindro rallador / Trommel verwijderen / Снятие барабана и чистка



Kurbelfeststellschraube entgegen dem Uhrzeigersinn lösen

Loosen the crank fastening screw by turning counter-clockwise

Desserer la vis de serrage de la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

Sciolta la vite di fissaggio della manovella in senso contrario

Soltar el tornillo de fijación de la manivela en el sentido contrario de las agujas del reloj

Відшлюккертшнівн івертнелілітінг ван де чакшван іе-Малла коллаает

Ослабить крепёжный болт ручки против часовой стрелки



Trommel nach vorne rausnehmen

Pull the drum forward

Enlever le tambour en le tirant vers l'avant

Estirare l'inserto tirando in avanti

Extraer el cilindro rallador hacia adelante

Тягнути барабан вперед

Вывнуть барабан в направлении вперед

Achtung! Die Trommeln müssen wegen ihrer scharfen LASER CUT Klingen sicher aufbewahrt werden! Caution! The drums must be kept in a safe place because of their sharp LASER-CUT blades!

Attention! Les tambours sont équipés de lames acérées LASER CUT et doivent être rangés dans un endroit sûr.

Attenzione! Gli inserti sono dotati di lame LASER CUT particolarmente affilate, pertanto devono essere posti in luogo sicuro!

¡Atención! Debido a sus afiladas cuchillas LASER CUT, los tambores deben guardarse en un lugar seguro!

Let up! De trommels moeten weggezet in een scherp LASER CUT snijvlakken veilig te gebruiken worden!

Внимание! Из-за острых лезвий LASER CUT барабаны необходимо надёжно хранить!

Fleischwolf

Meat mincer

Hachoir à viande

Tritacarne

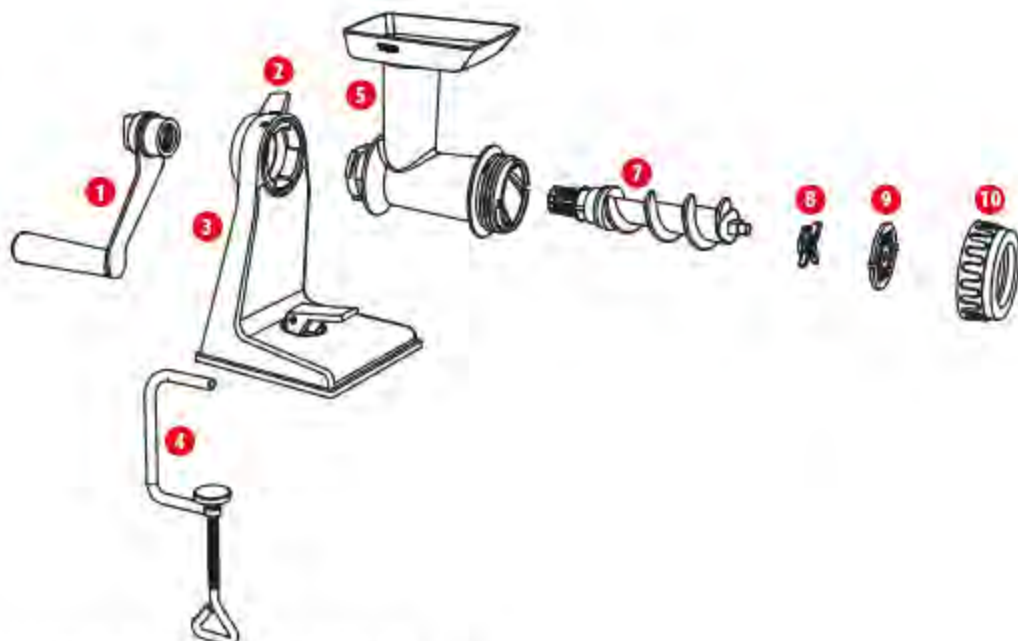
Picadora de carne

Hakmaschine

Мясорубка



6



1. Kurbel / Crank / Manivelle / Manivella / Manivela / Крук / рукоя

2. Verschluss / Fastener / Fermeture / Chiusura / Cierre / Afsluiting / фиксация

3. Fuß / Base / Pied / Base / Pie de soporte / Voetstuk / основание корпуса

4. Tischklammer / Table clamp / Pince de table / Morsetto da tavolo / Prensa-tornillo / Tafelklem / Помощью зажима

5. Gehäuse / Casing / Corps / Alloggiamento / Caja / Behuizing / корпус

6. Stößel / Pusher / Pressoir / Pistello / Empujador / Stoter / толкатель

7. Schnecke / Conveyor screw / Vis sans fin / Coche / Tornillo sin fin / Wormschroef / черт

8. Messer / Knife / Couteau / Lanza / Cuchillo / Mes / нож

9. Lochscheibe / Grinding plate / Disque perforé / Disco forato / Disco perforada / Matrjs / решётка

10. Schraubmutter / Lock nut / Ecrou de visage / Ghiera / Tuercas / Schroefmoer / накладная гайка

Art.-Nr.: 19090

D GB F I ES NL RU

Fleischwolf TRANSFORMA®. Das Set beinhaltet den Fleischwolf mit Wurstrichter, 2 Lochscheiben und Spritzgebäckvorsatz

Meat mixer TRANSFORMA®. The set includes the meat mixer with sausage filler, 2 perforated discs and spritz cookie attachment

Hachoir à viande TRANSFORMA®. Le kit comprend le hachoir à viande avec l'entonnoir à saucisse, 2 disques perforés et l'embout spécial pâtisserie

Tritacarne TRANSFORMA®. Questo set comprende il tritacarne con l'imbuto per insiccare, 2 dischi forati e l'inserto per biscotti

Picadora de carne TRANSFORMA®. El kit incluye la picadora de carne con embudo embudador, 2 discos perforados y accesorio portabocquillas pastelero

Bakmachine TRANSFORMA®. Opzetstuk voor het voerstuk van de rommelreep Art.-nr. 19080. De set bevat de bakmachine met worstrechter, 2 maatsijzen en quetsvoorzetstuk

Мясорубка TRANSFORMA®. В комплект входят насадка для приготовления колбасок, 2 решётки и насадка для приготовления фигурного печенья



Art.-Nr.: 19030

Erweiterungsset Vorsatz „Trommelreibe mit drei Trommeln TRANSFORMA®“ – Vorsatz für den Standfuß des Fleischwolfes

TRANSFORMA® rotary grater with three drums" extension set to be attached to the base of the meat mixer

Set accessoire supplémentaire adaptateur «Râpe à tambour avec trois tambours «TRANSFORMA®»

Adaptateur pour le pied du hachoir

Set integrativo Inserto „Grattugia a manovella con tre (nerti) TRANSFORMA®“

Accessorio per il supporto del tritacarne

Kit complementario de accesorio «Ballador de tambor con tres cilindros ralladores TRANSFORMA®»

Accesorio para el pie de soporte de la picadora de carne

Uitbreidingsset voorzetstuk „Trommelreep met drie trommels TRANSFORMA®“

Amplificatiekit voor het voerstuk van de bakmachine

Специальный комплект насадок «барабанная тёрка с тремя барабанами TRANSFORMA®»

Насадки для мясорубки



Art.-Nr.: 19010

Ergänzungsartikel TRANSFORMA® „Kronen-“ und „Birchereibe“ für 19080 Trommelreibe und 19030

Trommelreibe Vorsatz

Supplementary grater drum set TRANSFORMA® crown and Bircher grater for 19080 grater drum and 19030

grater drum attachment

Set accessoire supplémentaire tambours de coupe

Râpe couronne et à bircher TRANSFORMA® pour râpe à tambour 19080 et râpes à tambour adaptateur 19030

Set di complemento inserto grattugia

Grattugia a corona e a Birchier TRANSFORMA® per grattugia a manovella 19080 e accessori grattugia a manovella 19030

Kit complementario de cilindros ralladores

Cilindro dentellado y cilindro «Bircher» TRANSFORMA® para el rallador de tambor 19080 y el accesorio rallador de tambor 19030

Uitbreidingsset snijtrommels Kronen- en Birchier-naar TRANSFORMA® voor trommelreep 19080 en trommelreep voorzetsel 19030

Дополнительный комплект режущих барабанов с отверстиями в форме короны и «березка» TRANSFORMA® для барабанной тёрки 19080 и насадок для барабанной тёрки 19030



Aufbau / Assembling / Montage / Montaggio / Montaje / Montage / Сборка



Gehäuse aufstecken

Attach the casing

Endrecher le corps

Posizionare l'attaccamento

Colocar la caja

Belasting aansluiten

Собрать корпус



Bayonetverschluss schließen

Close the bayonet

Serrer la fermeture

Serrare bene la chiusura

Apretar el cierre

Abschließen verschließen

Зафиксировать соединение



Schnecke einsetzen

Insert the conveyor screw

Introduire la vis

Inserire la vite

Introducir el tornillo sinfin

Ynmeto de waaierengroep

Вставить шпиг



Messer einsetzen (Klinge zeigt zur Lochscheibe)

Insert the knife (edge facing the grinding plate)

Introduire le couteau (la lame est dirigé vers le disque perforé)

Inserire la lama (lame essare rivolta verso il disco forato)

Insertar la cuchilla (la hoja debe señalar hacia el disco perforado)

Mes aansluiten (lemmet wijst naar de molen)

Насадить нож (лезвием к решётке)



**Lochscheibe einsetzen (vor erstem Gebrauch
Lochscheibe und Messer mit Speiseöl einfetten)**

Insert the grinding plate (grease grinding plate and knife with edible oil prior to first use)

Placer le disque perforé (avant la première utilisation, enduire le disque et le couteau d'huile alimentaire)

Inserire il disco forato (prima dell'uso, lubrificare il disco forato e la lama con olio alimentare)

Insertar el disco perforado (antes del primer uso, engrasar el disco perforado y la cuchilla con aceite comestible)

Maatschijfbreedder (voor eerste gebruik maats) en mes met slacie-olie smeren

Насадить решётку (перед первым использованием решётку и нож смазать растительным маслом)



Schraubmutter festdrehen

Tighten the lock nut

Serrer l'écrou de visage

Serrare la ghiera

Apretar la tuerca

Schroefmoer vast aandraken

Затянуть накладную гайку



Kurbel aufsetzen und festschrauben

Attach and tighten the crank

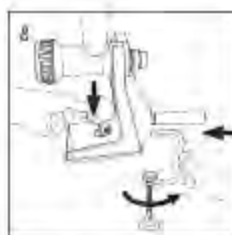
Monter et visser la manivelle

Posizionare e fissare la manivella

Colocar la manivela y apretar el tornillo

Крекирувати куры і закруціць болт

Насадзіць руку і закруціць болт



Den Fleischwolf mittels Saugfuß (glatte Oberflächen) ODER Tischkammer befestigen

Fixate il macinale mittels il ventosa (su superfici lisce) O/PURE sulla camera da tavolo

Fixer le hachoir avec le pied ventouse (surfaces lisses) OU la pièce de table

Fijar la picadora de carne mediante ventosa (superficies lisas), O BIEN, mediante prensa-tornillo

Be festbindzine čimni štandčiku s pomočjo (glatih površin) ali (stolne komore)

Прикрэпіць мясарубку з дапамогай вакуумнай прысоўкі (на гладкай паверхні) або прыкрэпіць яе з дапамогай зацімак к края стала

Zusammenbau Wolfen / Mincing meat / Assemblage Hächer / Assemblaggio del tritacarne / Montaje picadora / Montage hakmaschine / Рубка мяса



Fleisch in Trichter einfüllen

Fill (meat) in the funnel

Rempir le entornoir de viande

Mettere la carne nell'imbuto

Introducir la carne en el embudo

Внесіть мясo ў трэцхер

Положыць мясo ў воронку



Wenn nötig Stößel benutzen. Wegen der scharfen Klingen nicht mit der Hand in das Gehäuse fassen. Caution! Use the pusher. Do not attempt to clamp blades, do not put your hand in the casing. Attention! Utilisez le pilon. Les lames sont acérées, ne jamais mettre la main dans le boîtier. Atención! Utilizzare il pestello. Le lame sono affilate, pertanto è necessario evitare di inserirle a mano nel corpo dell' utensile. Atención! Utilizar siempre el empujador. No introducir la mano en el cuerpo del aparato, ya que contiene cuchillas muy afiladas. Leti! Štoperi je koristiti. Wegen der scharfen Stahlklingen nie mit der Hand in die Behälter greifen. Внимание! Использовать толкателем. Не производите никаких манипуляций в корпусе рукой, так как можно порезаться об острые лезвия.

Place the pusher on top and turn the crank clockwise

Placer le poussoir et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre

Posizionare il pestello e girare la manivella in senso orario

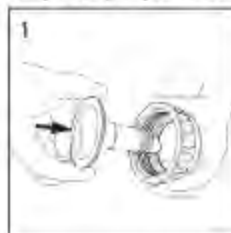
Colocar el empujador y girar la manivela en el sentido de las agujas del reloj

Штoпeр пoжeтнa eнaтoк. Інa аддзiнaгaмa дaвiнaзaнaмa дa пoвoрaчiць

Придавливать мясо толкателем и поворачивать ручку по часовой стрелке

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

Zusammenbau Wurstfüllvorsatz / Retooling sausage stuffer attachment / Assemblage Adaptateur à farcir les saucisses / Assemblaggio dell'insaccatore / Montaje accesorio embutidor / Montage voorzetstuk voor het vullen van worst / Сборка Фаршировка колбасы



Wurstfüllvorsatz in die Mutter einsetzen

Insert the sausage stuffer into the nut

Placer l'adaptateur à farcir les saucisses dans l'écrou

inserir l'insaccatore nella ghiera

Insertar el accesorio embutidor en la tuerca

Voorzetstuk voor het vullen van worst in de moer plaatsen

Вставить насадку для колбасы в накидную гайку

Wichtig! Lochscheibe vor Aufsetzen der Mutter in das Gehäuse einsetzen! **Important!** Insert the perforated disc into the casing before putting on the nut! **Important!** Placez le disque perforé dans le boîtier avant de mettre l'écrou! **Importante!** Inserte il disco (in alto nel corpo) dell'inserto prima di posizionare il vello! **Importante!** Antes de colocar la tuerca, insertar el disco perforado en el cuerpo del aparato! **Важно!** Решётку необходимо вставить в корпус перед установкой гайки!



Schraubmutter festziehen (per Hand)

Tighten the lock nut (by hand)

Serrer l'écrou de vissage (à la main)

Serrare la ghiera (manualmente)

Apretar la tuerca (manualmente)

Schroefmoer vast draaien (met de hand)

Затянуть гайку (вручную)



Darm aufschieben. TIP: Auch zum Canneloni befüllen

Slip intestine into the stuffer. TIP: Also good for filling cannelloni

Pousser le boyau. CONSEIL: également pour farcir les cannelloni

Inserte il fregiato (INSERTE IN ALTO ANDRE PER RIPIERRE I CANNELONI)

Colocar la tripa. CONSEJO: También para rellenar canelones

Darm erop schuiven. TIP ook voor het vullen met canneloni

Надеть кишку. СОВЕТ: подходит и для фаршировки каннелони

Zusammenbau Gebäckvorsatz / Retooling cookie attachment / Assemblage Adaptateur pour pâtisserie / Assemblaggio dell'inserto per biscotti / Montaje accesorio pastelerio / Montage gebakvoorzetstuk / Формование печенья



Profilschiene entfernen

Remove the profiling bar

Enlever le rail profilé

Rimuovere il profilo guidati

Retirar la barra perforada

Profielafwijzer verwijderen

Убрать профильную направляющую



Gebäckvorsatz in Mutter einsetzen

Insert the cookie attachment into the lock nut

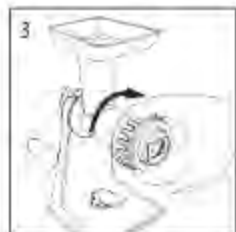
Placer l'adaptateur pour pâtisserie dans l'écrou

inserir l'insaccatore biscotti nella ghiera

Introducir el accesorio pastelerio en la tuerca

Gebakvoorzetstuk in moer plaatsen

Вставить насадку для печенья в накидную гайку



Schraubmutter festziehen (per Hand)

Tighten the lock nut (by hand)

Serrer l'écrou de vissage (à la main)

Serrare la ghiera (manualmente)

Apretar la tuerca (manualmente)

Schroefmoer vast draaien (met de hand)

Затянуть гайку (вручную)

Achten Sie bei der Reinigung des Gebäckvorsatzes darauf, dass dieser zum Teil scharfe Kanten hat. Take care when cleaning the biscuit attachment because some of its edges are sharp. **L'embout pour pâtisserie présente en partie des angles vifs.** Il est recommandé de faire attention pendant son nettoyage. **Durante il pulizia dell'attacco per biscotti, fare attenzione ai bordi in particolare!** Al limpiar el accesorio pastelerio, proceda con cuidado, ya que presenta algunos bordes afilados. **Let is bij de reiniging van het gebakvoorzetstuk op dat dit deels scherpe kanten heeft.** **При чистке насадки для печенья будьте осторожны, так как она имеет острые края.**



Profilschraube einschieben

Slide the profiling bar back into place

Pousser le rail profilé

insuare il profilo guida

Insertar la barra perfilada

Profilini insediare

Вставить профильную направляющую



Trichter mit Teig befüllen, Kurbel im Uhrzeigersinn drehen, mit dem Stößel nachdrücken

Place dough in the funnel and turn the crank clockwise. Push the piston in gently with dough down

Remplir l'entonnoir de pâte et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Appuyer avec le poussoir.

Inserire l'impasto nell'imbuto e ruotare la manovella in senso orario. Premere con il pestello.

Usar el embudo con la masa y girar la manivela en el sentido de las agujas del reloj. Apretar con el empujador.

Rechen met deeg vullen en klok in de richting van de wijzers van de klok draaien. Met de stomp in licht aandrukken

Полонать тесто в воронку и поворачивать рукоятку по часовой стрелке, помогая толкателем.



Teig mit Messer auf gewünschte Länge abschneiden

Use a knife to cut the dough to length in the desired length

Couper la pâte avec un couteau à la longueur désirée

Tagliare l'impasto alla lunghezza desiderata utilizzando la lama

Cortar la masa con el cuchillo a la medida deseada

Use met mes opgemetenste lengte afsnijden

Отделить ножом отрезки теста нужной длины

Abbau / Disassembly / Démontage / Smontaggio / Desmontaje / Demontage / Разборка и чистка



Kurbelfeststellschraube entgegen dem Uhrzeigersinn lösen

Loosen the crank retaining screw by turning counter-clockwise

Desserer la vis de serrage de la manivelle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

Swicare la vite di fissaggio della manovella (il senso antiorario)

Soltar el tornillo de fijación de la manivela en el sentido contrario de las agujas del reloj

Krukklokkeschroef tegen de richting van de wijzers van de klok losdraaien

Открутить болт ручия против часовой стрелки



Schraubmutter mit Schlüssel entgegen dem Uhrzeigersinn lösen

Loosen the lock nut by turning counter-clockwise using the pruner

Desserer l'écrou de vissage avec la clé en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

Swicare il musco antiorario la chiave, utilizzando l'apposita chiave

Con ayuda de la llave, soltar la tuerca en el sentido contrario de las agujas del reloj

Schroefmoer met sleutel tegen de richting van de wijzers van de klok losdraaien

Открутить накидную гайку против часовой стрелки



Schnecke herausdrücken

Push out the worm gear screw

Retirer la vis en appuyant

Estirare la visola

Expulsar el tornillo sinfi

Wijzer met de klok mee

Вынуть винт

Rezepte für Trommelreibe / Recipes for rotary grater



Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Möhren und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Blattspinat putzen und fein hacken. Die Trommelreibe TRANSFORMA® mit der mittleren Trommelreibe aufbauen, Kartoffeln und Möhren raspeln und gut ausdrücken. Die Masse mit dem Spinat, Eiern, Maistärke, -grieß und Sonnenblumenkernen vermengen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne jeweils etwas Öl erhitzen, esslöffelweise Teig hineingeben und etwas flach drücken. Die Puffer je Seite in 3 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Zucchini in Stücke schneiden, in der Trommelreibe TRANSFORMA® raspeln, in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Quark mit Salz und Pfefferwürzen, die Knoblauchzehe dazupressen und die Zucchini unterheben. Die Puffer mit dem Zucchini-Quark-Dipp servieren.

Tipp: Fertige Puffer können sie bei 80 °C im Backofen warmhalten, bis sie alle fertig gebraten haben

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Möhren
 400 g Kartoffeln
 200 g Blattspinat
 2 Eier
 1 EL Maistärke
 2 EL Maisgrieß
 50 g Sonnenblumenkerne
 frisch gemahlener Muskat
 Öl zum Braten
 1 Zucchini ca. 200 g
 1 Knoblauchzehe
 250 g Quark
 Salz, Pfeffer

Carrot-and-spinach fritters with courgette-and-quark dip

Preparation:

Preparation time: approx. 40 minutes

Peel the carrots and potatoes and cut them to pieces. Rinse and finely chop the spinach leaves. Mount the TRANSFORMA® rotary grater with the medium drum, grate the potatoes and carrots and press them well to remove the liquid. Mix the chippings with the spinach, eggs, cornflour, polenta flour and sunflower seeds. Season to taste with salt, pepper and nutmeg. Heat small portions of oil in a pan, add spoonfuls of dough and flatten them slightly. Fry the fritters over moderate heat for about 3 minutes either side until golden brown.

Cut the courgette into pieces and grate it in the TRANSFORMA® rotary grater, put the gratings in a sieve and press them out well. Season the quark with salt and pepper, add the crushed garlic and fold in the grated courgettes. Serve the fritters with the courgette-and-quark dip.

Tip: If you wish to keep the finished fritters warm while you fry the rest, place them in the oven at 80°C / 175°F.

To serve 4:

400 g / 14 oz. carrots
 400 g / 14 oz. potatoes
 200 g / 7 oz. leaf spinach
 2 eggs
 1 tbsp. cornflour
 2 tbsp. polenta flour
 50 g / 1 ¾ oz. sunflower seeds
 salt, pepper, freshly grated nutmeg
 oil for frying
 1 courgette of approx. 200 g / 7 oz.
 1 clove of garlic
 250 g / 9 oz. quark
 salt, pepper



Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Die Trommelreibe TRANSFORMA® mit der groben Trommelreibe aufbauen. Kohlrabi, Karotten und Brokkolistiele schälen und in Stücke schneiden. Alles samt Brokkoliröschen grob raspeln. Das Gemüse in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, gut abtropfen lassen. Den TRANSFORMA® auf die feine Trommelreibe umbauen. Parmesan und Walnüsse fein reiben und mit dem Gemüse vermengen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Ein Strudelteigblatt auf ein Tuch legen und mit flüssiger Butter bepinseln. Ein Viertel der Füllung darauf verteilen, die Seiten einschlagen und die Strudel mithilfe des Tuchs einrollen. Mit den restlichen Strudelblättern genauso verfahren. Auf ein Backblech legen, mit Butter einstreichen und in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Rosmarin abradeln und fein hacken, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen Champignons darin anbraten, Rosmarin, Zwiebeln und Knoblauch zugeben, etwas mitbraten. Mit Brühe ablöschen, Frischkäse zugeben, etwas einkochen lassen. Inzwischen das Mehl mit der Butter verkneten. Die Sauce mit dem Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und diese mit der Mehlbutter andicken. Kurz aufkochen lassen und zum Gemüsestrudel servieren.

Tipps: Strudelteig selber machen.

150 g Mehl, 1 Ei, 1 Esslöffel Öl und 1 Esslöffel Wasser zu einem glatten Teig verkneten, ca. 30 Minuten kaltstellen. Teig dünn ausrollen, ausziehen, Füllung darauf verteilen. Seiten einschlagen, zu einem Strudel aufrollen und mit Butter bestreichen. Der Strudel ist auch sehr lecker als Beilage zu Schnitzel oder Kotelett.

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Kohlrabi
 300 g Karotten
 300 g Brokkoli
 100 g Parmesan
 50 g Walnüsse
 4 Strudelteigblätter aus der Kühltheke
 Flüssige Butter zum Bestreichen
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Rosmarin
 500 g feste Champignons
 300 ml Brühe
 200 g Frischkäse
 1 EL Aceto Balsamico
 Salz und Pfeffer
 1 TL Butter
 1 TL Mehl

Vegetable strudel with button mushroom sauce

Preparation:

Preparation time: approx. 40 minutes

Mount the TRANSFORMA® rotary grater with the coarse drum. Cut the peeled kohlrabi, carrots and broccoli stems to pieces and grate them coarsely together with the broccoli florets. Blanch the vegetables for approx. 2 minutes in a generous amount of salted water and strain well. Retool the TRANSFORMA® with the fine grater drum, grate the Parmesan and the walnuts and mix both with the vegetables. Preheat the oven to 200°C / 390°F.

Place a sheet of strudel dough on a cloth and brush molten butter over it. Spread one quarter of the filling on it, fold the sides in and roll the strudel up with the help of the cloth. Proceed in the same way with the other sheets. Place the strudels on a baking tray, brush butter on them and bake for approx. 20 minutes until golden brown. Strip the rosemary leaves from the stems and chop them finely, peel and finely dice the onion and garlic.

Heat oil in a pan, add the button mushrooms and give them a short fry, then add rosemary, onion and garlic and keep frying for a short time. Add stock and then the cream cheese and allow the liquid to reduce. In the meantime knead the flour and butter together. Season the sauce to taste with balsamic vinegar, salt and pepper, and thicken it with the flour and butter. Bring it to the boil and serve it with the vegetable strudel.

Tip: How to make your own strudel dough.

Make a smooth dough using 150 g / 5 ¼ oz. flour, 1 egg, 1 tbsp. oil and 1 tbsp. water and leave it in a cold place for approx. 30 minutes. Roll the dough out thin, stretch it and spread it with the filling. Fold in the sides, roll it up to form a strudel, and brush butter on it. The strudel is also a very delicious side dish for a schnitzel or cutlet.

To serve 4:

300 g / 10 ½ oz. kohlrabi
 300 g / 10 ½ oz. carrots
 300 g / 10 ½ oz. broccoli
 100 g / 3 ½ oz. Parmesan
 50 g / 1 ¾ oz. walnuts
 4 sheets of deep-frozen strudel dough
 molten butter to brush on
 2 onions
 1 clove of garlic
 2 sprigs of rosemary
 500 g / 1.1 lb. firm button mushrooms
 300 ml / 10 ½ fl. oz. stock
 200 g / 7 oz. cream cheese
 1 tbsp. balsamic vinegar
 salt and pepper
 1 tsp. butter
 1 tsp. flour



Rezepte für Fleischwolf / Recipes for meat mincer



Zubereitung:

Ergibt ca. 20 Würstchen

Pasta nach Packungsanleitung al Dente kochen. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Kirschtomaten vierteln. Pasta abgießen, noch warm mit allen Zutaten vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Den Darm in Salzwasser einweichen.

Fenchelsamen, Pfeffer, Piment, Wacholder und Chili in einer Pfanne anrösten, in einem Mörser fein zerstoßen. Knoblauch abziehen. Wildschweinfleisch und Lardo in ca. 2 cm Würfel schneiden, alle Gewürze und Knoblauch zugeben und gut vermengen. Die Masse für 30 Minuten in den Gefrierschrank geben. Inzwischen die Fenchelknolle fein würfeln. Den Fleischwolf TRANSFORMA® mit der großen Lochscheibe zusammenbauen und Fleisch, Speck und Knoblauch einmal durchwölven, die Hälfte der Masse ein zweites mal wölven. Die Fenchelwürfel zur Masse geben und alles mit den Händen gut vermengen. Eine Bratprobe machen und eventuell nachwürzen. Den Darm gut durchspülen.

TRANSFORMA® zum Wurst füllen umbauen. Ein etwa zwei Meter langes Stück Naturdarm aufziehen und die Fleischmasse langsam durch die Wurstülle in den Darm drücken und aufhören, wenn die Wursthülle gefüllt ist. Darm am Ende der Wursthülle zuknoten. Würste je nach gewürsteter Länge abdrehen, dabei die Drehrichtung nach jeder Wurst ändern. Luftblasen, mit einer Nadel einstecken. Wiederholen, bis alle Masse aufgebraucht ist. Die Würste auf dem Grill oder in der Pfanne braten, den Salat noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und beides servieren.

Salat für 4 Portionen:

250 g Pasta (z.B. Penne, Orschiette oder Conchiglie Rigate)

100 g getrocknete Tomaten in Öl abgetropft

100 g Olivenscheiben

6 EL Pesto

3 EL Weißer Balsameisig

500 g Kirschtomaten

3 EL Fenchelsamen

1 EL schwarzer Pfeffer

1 TL Pimentkörner

1 TL Wacholderbeeren

3 getrocknete Chillschoten

4 Knoblauchzehen

2 EL Majoran gerieben

1 EL Salz

1 kg Wildschweinnackten ohne Sehnen

400 g Lardo (marinierter italienischer Speck)

Schweinedarm für Bratwürste (beim Metzger vorbestellen)

Salsiccia with Mediterranean pasta salad**Preparation:**

For approx. 20 sausages

Cook the pasta al dente as described on the packing. Cut dried tomatoes into strips and cherry tomatoes into quarters. Drain the pasta, mix with all ingredients while hot, season generously with salt and pepper and allow to marinate for at least 2 hours. Soak casing in salted water.

Roast the fennel seeds, pepper, allspice, juniper berries and chili in a pan and then finely crush them with a pestle and mortar. Peel the garlic. Cut the boar meat and lardo into cubes of approx. 2 cm, add all the spices and the garlic and mix well. Put the mixture into the freezer for 30 minutes. In the meantime finely dice the fennel bulb. Mount the TRANSFORMA® meat mincer with the coarse grinding plate, let the meat, lardo and garlic through and repeat this with one half of the mixture. Now add the diced fennel bulb and mix well with your hands. Fry a small sample and add more seasoning if required. Rinse the casing thoroughly.

Recoil the TRANSFORMA® with the sausage stuffer. Slip about 2 metres of natural casing onto the stuffer and knot it up at the end. Press the meat mixture through the stuffer into the casing slowly and stop when it is full. Twist the casing to separate sausages of the desired length, changing the direction of twisting after each sausage. Poke a needle into any bubbles to remove air. Repeat the procedure until all the meat is used up. Grill or pan-fry the sausages, season the salad to taste with salt and pepper once more and serve with the sausages.

Salad serves 4:

250 g / 9 oz. pasta (e.g. penne orschiette or conchiglie rigate)

100 g / 3 1/2 oz. dried tomatoes in oil, drained

100 g / 3 1/2 oz. sliced olives

6 tbsp. pesto

3 tbsp. white balsamic vinegar

500 g / 1.1 lb. cherry tomatoes

3 tbsp. fennel seeds

1 tbsp. black pepper

1 tsp. allspice

1 tsp. juniper berries

3 dried chilli peppers

1 fennel bulb

4 cloves garlic

2 tbsp. crushed marjoram

1 tbsp. salt

1 kg / 2.2 lb. blade steak of boar without sinews

400 g / 14 oz. lardo (marinated Italian bacon)

pork sausage casings for frying (order from the butcher)



Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Orangen heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Butter, Zucker, Safran, Orangenschale und Eier schaumig rühren. Backpulver und Mehl mischen, nach und nach zufügen und zu einem festen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den FleischwolfTRANSFORMA® mit dem Spritzgebäckvorsatz aufbauen und Teig portionsweise durch das gewünschte Plätzchenformat drehen. In die passende Länge schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen hell ausbacken. Die flacheren Formate benötigen ca. 10 Minuten und die runderen Formate wie Kreis oder Sternform benötigen ca. 12 Minuten Backzeit.

Verschiedene Variationen: Durch die Sternform gespritzten Teig zu Kreisen legen, ein Stück Sahne-Toffee in die Mitte geben und mitbacken. Durch die Lochform gespritzten Teig zu Spiralen legen. 2 Teile Kuvertüre mit einem Teil Butters vorsichtig schmelzen, die Plätzchen zum Teil eintauchen und fest werden lassen. Flache Plätzchenformate in 1-2 cm lange Stücke schneiden und backen. Johannisbeergelatine aufkochen, 5 Minuten köcheln und kurz etwas abkühlen lassen. Die Unterseite der Hälfte der Plätzchen bestreichen und mit den restlichen Plätzchen abdecken. Etwas fest werden lassen.

Tipp: Sie können auch 200 g Mehl gegen gemahlene Nüsse oder Mandeln austauschen und statt Orangenschale Zimt oder Vanillemark verwenden.

Zutaten:

Je nach Größe 30-50 Plätzchen

250 g Butter

200 g Zucker

0,1 g Safran

2 Bio Orangen

2 Eier (Größe M)

2 gestrichene TL Backpulver

500 g Mehl

Orange-and-saffron spritz cookies

Preparation:

Preparation time: approx. 40 minutes

Rinse the oranges under hot water and zest. Whisk the butter, sugar, saffron, orange zest and eggs until foamy. Mix the flour with the baking powder, add to the batter in small amounts and knead into a firm dough. Wrap the dough in foil and leave it to rest in the fridge for at least 2 hours.

Pre-heat the oven to 180°C / 350 °F. Mount the TRANSFORMA® meat mincer with the spritz cookie attachment and work the dough portion by portion through the chosen cookie nozzle. Cut to appropriate lengths and place the cookies on a baking tray lined with baking paper. Bake in the oven to a light golden colour. Flatter profiles require about 10 minutes and the more rounded profiles, such as the circle or star shape, require about 12 minutes to bake.

Variations: Arrange the dough pressed to the star-shaped nozzle in circles, place a cream toffee in the centre and bake together. Form spirals from the dough pressed through the circular hole. Cautiously melt 2 parts of chocolate coating and 1 part of butter, dip the baked cookies halfway into the coating and allow it to set. Cut flat cookies into 1-2 cm / 1/2 - 3/4 inch long pieces and bake them. Bring currant jelly to the boil, simmer for 5 minutes and allow to cool down slightly. Spread jelly on the underside of half of the cookies and place the other half on top. Allow to set.

Tip: You may replace 200 g / 7 oz. of the flour with ground nuts or almonds and use cinnamon or vanilla seeds instead of the orange zest.

Ingredients:

30-50 cookies depending on size

250 g / 9 oz. butter

200 g / 7 oz. sugar

0,1 g / 1 1/2 grains saffron

2 organic oranges

2 eggs (medium size)

2 level tsp. baking powder

500 g / 1.1 lb. flour







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 duurzaamheid 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.



Reinigung: Alle Teile sind spülmaschinengeeignet (ausgenommen Standfuß)

Cleaning: All parts are dishwasher-safe (except for the base)

Entretien : Tous les éléments sont au lave-vaisselle (excepté support)

Pulizia: Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie (tranne la base)

Limpieza: Todos los componentes son aptos para lavavajillas (excepto el pie de soporte)

Reiniging: Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig (met uitzondering van voetstruk)

Чистка: Все компоненты в посудомоечной машине (исключая основу)

GEFU®

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

Tel. +49 2973 9713 - 0

Fax +49 2973 9713 - 55

www.GEFU.com