



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?

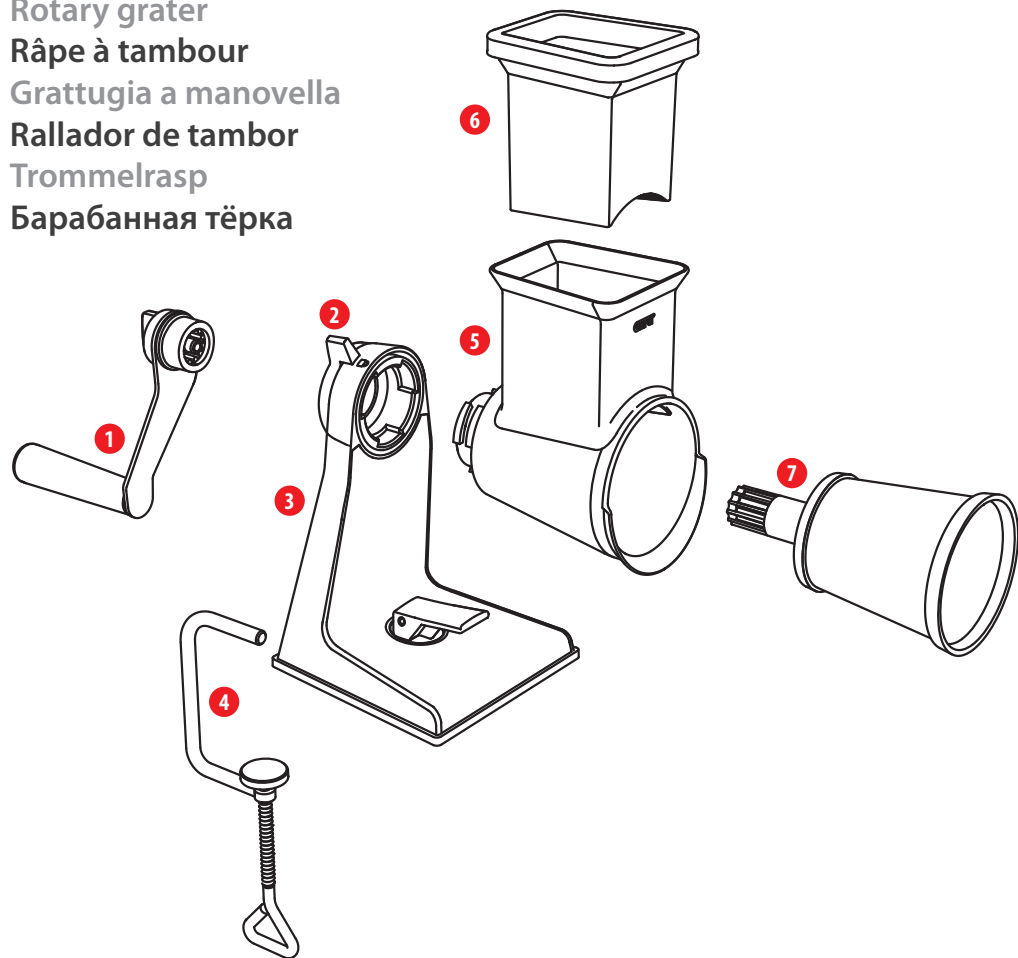
• Leckere Rezepte · Delicious
Recipes · Délicieuses recettes
• Ricette golose · Ricas recetas
de cocina · Lekkere recepten
• Вкусные рецепты



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 / Manovella / Manivela / Kruk / ручка
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. Trommelgehäuse / Drum casing / Corps de tambour / Alloggiamento dell'inserto / Caja tambor / Trommelbehuizing / корпус барабана
6. Pressstempel / Pusher / Poussoir / Pressino / Empujador / Persstempel / пресс
7. Trommel / Grater drum / Tambour / Inserto / Cilindro rallador / Trommel / барабан

Trommelreibe TRANSFORMA. Inklusive 3 extra scharfen LASER CUT Trommeln: für feine Flocken, grobe Raspeln oder dünne Scheiben
Rotary grater TRANSFORMA. Complete with 3 extra sharp LASER CUT drums: for fine flakes, coarse chippings 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 ultrataglianti: per fiocchi piccoli, scaglie o rondelle sottili
Rallador de tambor TRANSFORMA. Incluye 3 cilindros ralladores LASER CUT extra afilados: para ralladuras finas, gruesas o láminas delgadas
Trommelrasp TRANSFORMA. Inclusief 3 extra scherpe LASER CUT trommels: voor fijne vlokken, grote raspels of dunne plakjes
Барabanная тёрка TRANSFORMA. Включительно 3 сменных режущих барабана LASER CUT: для мелкой тёрки, крупной тёрки и тонких пластиков



Art.-Nr.: 19010

Ergänzungsartikel TRANSFORMA „Kronen-“ und „Bircherreibe“ für 19080 Trommelreibe und 19030 Trommelreihen 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 completamento inserto grattugia
Grattugia a coroncine e Bircher TRANSFORMA per grattugia a manovella 19080 e accessorio 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 Kroon- en Bircher-rasp TRANSFORMA voor trommelrasp 19080 en trommelraspen voorzetstuk 19030
Дополнительный комплект режущих барабанов с отверстиями в форме корон и «березка» TRANSFORMA для барабанной тёрки 19080 и насадок для барабанных тёрки 19030

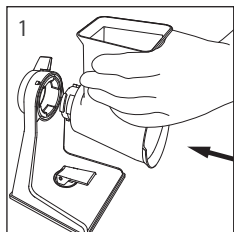


Art.-Nr.: 19020

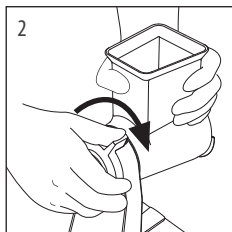
Erweiterungsset Vorsatz „Fleischwolf TRANSFORMA“ – Vorsatz für den Standfuß der Trommelreibe
“TRANSFORMA meat mincer” extension set to be attached to the base of the rotary grater
Set accessoire supplémentaire adaptateur « hachoir TRANSFORMA »
Adaptateur pour le pied de la râpe à tambour
Set integrativo „tritacarne 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 „Hakmachine TRANSFORMA“
Voorzetstuk voor het voetstuk van de trommelrasp
Специальный комплект насадок «мясорубка TRANSFORMA»
Насадки для основания барабанной терки



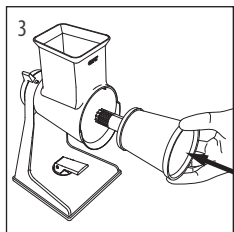
Aufbau / Assembling / Montage / Montaggio / Montaje / Montage / Сборка



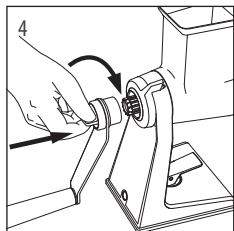
Trommelgehäuse aufstecken
Attach the drum casing
Endencher le corps de tambour
Posizionare l'alloggiamento dell'inserto
Colocar la caja tambor
Trommelbehuizing omspelden
Собрать корпус барабана



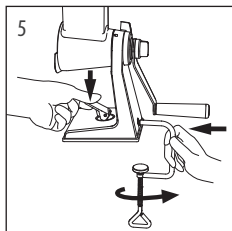
Bajonettverschluss schließen
Tighten the fastener
Serrer la fermeture
Serrare bene la chiusura
Apretar el cierre
Afsluiting vasttrekken
Зафиксировать соединение



Trommel einsetzen
Insert the drum
Introduire le tambour
Inserire l'inserto
Introducir el cilindro rallador
Trommel aanbrengen
Вставить барабан

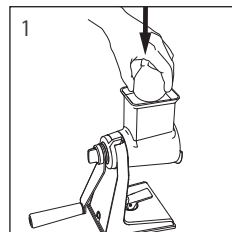


Kurbel aufsetzen und festschrauben
Attach and screw-fasten the crank
Monter et visser la manivelle
Posizionare e fissare la manovella
Insertar la manivela y apretar el tornillo
Kruk opzetten en vastschroeven
Насадить ручку и закрепить болтом

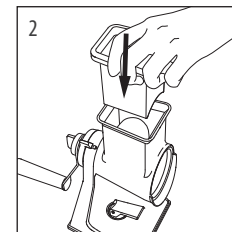


Die Reibe mittels Saugfuß (glatte Oberflächen) ODER Tischklammer befestigen
Fasten the rotary grater by means of the suction foot (smooth surfaces) OR the table clamp
Fixer la râpe avec le pied ventouse (surfaces lisses) OU la pince de table
Fissare la grattugia mediante la ventosa (su superfici piane)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

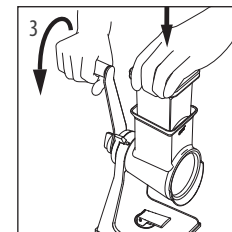
Funktion / Function / Fonction / Funzionamento / Funcionamiento / Functie / Функция



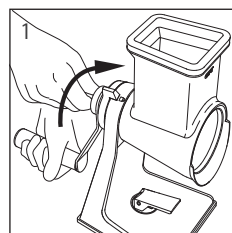
Trichter mit Schneidgut füllen
Place food to be grated in the funnel
Remplir l'entonnoir d'aliments à râper
Riempiere l'imbuto con il cibo da tritare
Llenar el embudo con los alimentos a rallar
Trechtter met te snijden voedsel vullen
Положить продукт в воронку



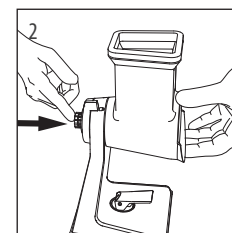
Unter leichtem Druck des Pressstempels die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen
Press the pusher down lightly while turning the crank clockwise
En pressant légèrement le poussoir, tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre
Girare la manovella in senso orario premendo delicatamente con il pressino
Apretando ligeramente el empujador, girar la manivela en el sentido de las agujas del reloj
Onder lichte druk van de persstempel de kruk in de richting van de wijzers van de klok draaien
Мягко надавливать прессом и одновременно вращать ручку по часовой стрелке



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

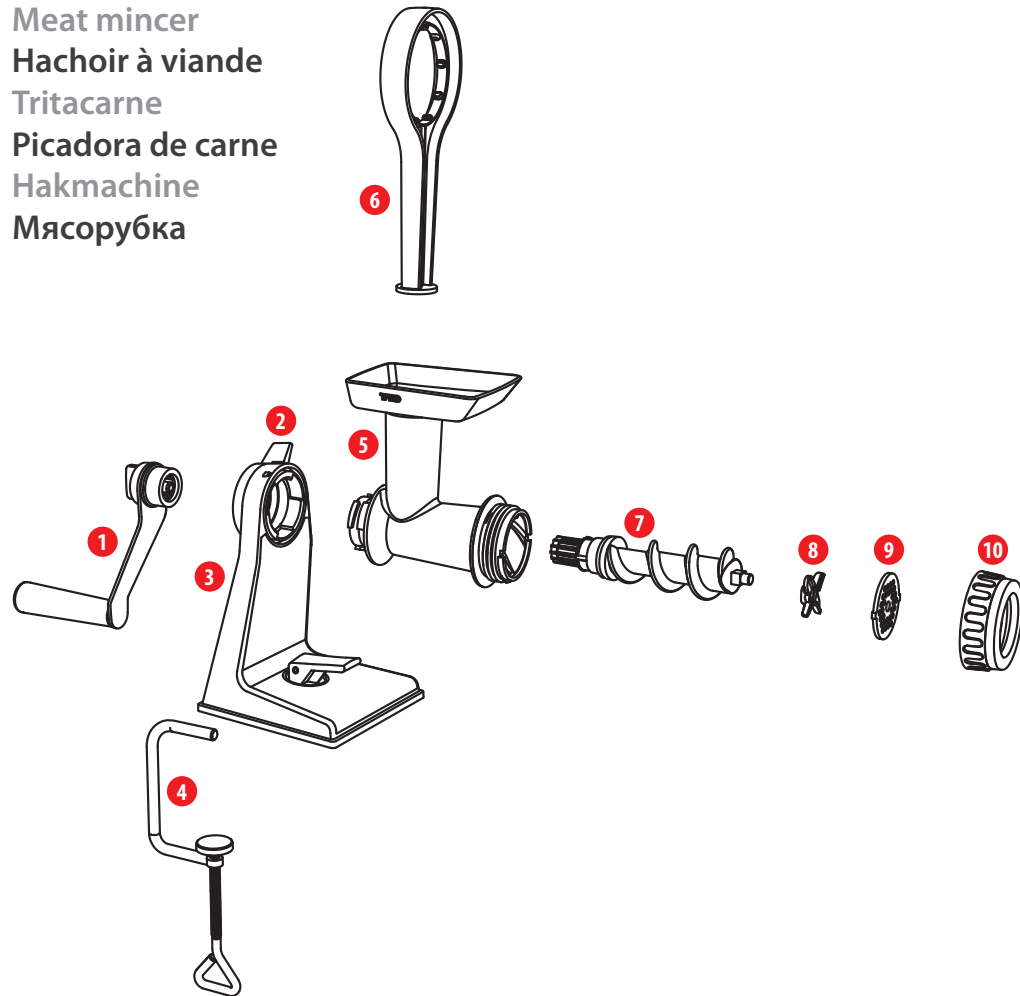


Kurbelfeststellschraube entgegen dem Uhrzeigersinn lösen
Loosen the crank fastening screw by turning counter-clockwise
Desserrer la vis de serrage de la manivela dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
Svitare la vite di fissaggio della manovella in senso antiorario
Soltar el tornillo de fijación de la manivela en el sentido contrario de las agujas del reloj
Krukblokkeerschroef tegen de richting van de wijzers van de klok in losdraaien
Ослабить крепёжный болт ручки против часовой стрелки



Trommel nach vorne rausnehmen
Pull the drum forward
Enlever le tambour en le tirant vers l'avant
Estrarre l'inserto tirando in avanti
Extraer el cilindro rallador hacia adelante
Trommel langs voren uitnemen
Вынуть барабан в направлении вперёд

Fleischwolf
Meat mincer
Hachoir à viande
Tritacarne
Picadora de carne
Hakmachine
Мясорубка



1. Kurbel / Crank / Manivelle / Manovella / Manivela / Kruk / ручка
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 / Pestello / Empujador / Stoter / толкатель
7. Schnecke / Conveyor screw / Vis sans fin / Coclea / Tornillo sinfin / Wormschroef / винт
8. Messer / Knife / Couteau / Lama / Cuchilla / Mes / нож
9. Lochscheibe / Grinding plate / Disque perforé / Disco forato / Disco perforado / Matrijs / решётка
10. Schraubmutter / Lock nut / Ecrou de vissage / Ghiera / Tuercas / Schroefmoer / накидная гайка

Fleischwolf TRANSFORMA. Das Set beinhaltet den Fleischwolf mit Wursttrichter, 2 Lochscheiben und Spritzgebäckvorsatz
Meat mincer TRANSFORMA. The set includes the meat mincer with sausage filler and spritz cookie attachment
Hachoir à viande TRANSFORMA. Le kit comprend le hachoir à viande avec l'entonnoir à saucisse et l'embout spécial pâtisserie
Tritacarne TRANSFORMA. Questo set comprende il tritacarne con l'imbuto per insaccare e l'inserto per biscotti
Picadora de carne TRANSFORMA. El kit incluye la picadora de carne con embudo embudidor y accesorio portaboquillas pastelero
Hakmachine TRANSFORMA. Opzetstuk voor het voetstuk van de trommelrasp Art.-nr. 19080. De set bevat de hakmachine met worsttrechter en spritsvoorzetstuk
Мясорубка TRANSFORMA. В комплект входят насадка для приготовления колбасок 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 mincer
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 inserti TRANSFORMA“
Accessorio per il supporto del tritacarne
Kit complementario de accesorio «Rallador de tambor con tres cilindros ralladores TRANSFORMA»
Accesorio para el pie de soporte de la picadora de carne
Uitbreidingsset voorzetstuk „Trommelrasp met drie trommels TRANSFORMA“
Voorzetstuk voor het voetstuk van de hakmachine
Специальный комплект насадок «барабанная тёрка с тремя барабанами TRANSFORMA»
Насадки для мясорубки

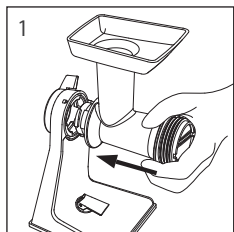


Art.-Nr.: 19010

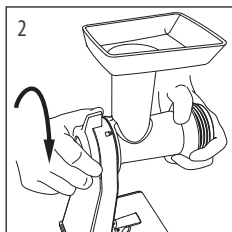
Ergänzungsartikel TRANSFORMA „Kronen-“ und „Bircherreibe“ für 19080 Trommelreibe und 19030 Trommelreibe Vorsatz
Supplementary grater drum set TRANSFORMA crown and Bircher grater for 19080 grater drum and 19030 grater drum attachment
Set accessoire supplémentaire tambours de coupe
Râpe couronne et à bircher TRANSFORMA pour râpe à tambour 19080 et râpes à tambour adaptateur 19030
Set di completamente inserto grattugia
Grattugia a coroncina e Bircher TRANSFORMA per grattugia a manovella 19080 e accessorio 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 Kroon- en Bircher-rasp TRANSFORMA voor trommelrasp 19080 en trommelraspen voorzetstuk 19030
Дополнительный комплект режущих барабанов с отверстиями в форме корон и «березка» TRANSFORMA для барабанной тёрки 19080 и насадок для барабанных тёрок 19030



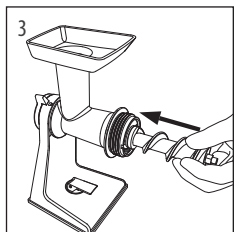
Aufbau / Assembling / Montage / Montaggio / Montaje / Montage / Сборка



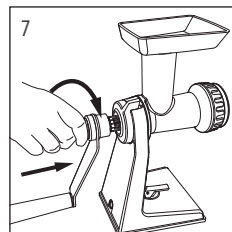
1
 Gehäuse aufstecken
 Attach the casing
 Enclencher le corps
 Posizionare l'alloggiamento
 Colocar la caja
 Behuizing opspelden
 Собрать корпус



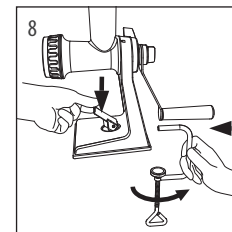
2
 Bajonetverschluss schließen
 Tighten the fastener
 Serrer la fermeture
 Serrare bene la chiusura
 Apretar el cierre
 Afsluiting vasttrekken
 Зафиксировать соединение



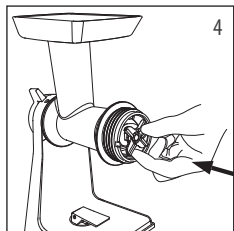
3
 Schnecke einsetzen
 Insert the conveyor screw
 Introduire la vis
 Inserire la coclea
 Introducir el tornillo sinfín
 Wormschroef aanbrengen
 Вставить винт



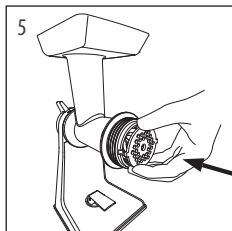
7
 Kurbel aufsetzen und festschrauben
 Attach and tighten the crank
 Monter et visser la manivelle
 Posizionare e fissare la manovella
 Colocar la manivela y apretar el tornillo
 Kruk opzetten en vastschroeven
 Насадить ручку и закрепить болтом



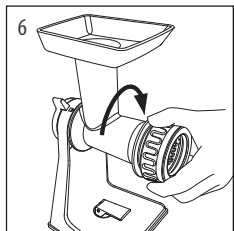
8
 Den Fleischwolf mittels Saugfuß (glatte Oberflächen) ODER Tischklammer befestigen
 Fasten the meat mincer by means of the suction foot (smooth surfaces) OR the table clamp
 Fixer le hachoir avec le pied ventouse (surfaces lisses) OU la pince de table
 Fissare il tritacarne mediante la ventosa (su superfici piane) OPPURE con il morsetto da tavolo
 Fijar la picadora de carne mediante ventosa (superficies lisas), O BIEN, mediante prensa-tornillo
 De hakmachine door middel van zuignap (gladde oppervlakken) OF tafelklem bevestigen
 Установить мясорубку с помощью вакуумной присоски (на гладких поверхностях) или прикрепить её с помощью зажима к краю стола



4
 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 (deve essere rivolta verso il disco forato)
 Insertar la cuchilla (la hoja debe señalar hacia el disco perforado)
 Mes aanbrengen (lemmet wijst naar de matrijs)
 Насадить нож (лезвием к решётке)

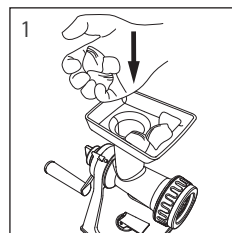


5
 Lochscheibe einsetzen (vor erstem Gebrauch Lochscheibe und Messer mit Speiseöl einfetten)
 Insert the grinding plate (grease grinding plate and knife with edible oil prior to first use)
 Placer le disque perforé (avant la première utilisation, enduire le disque et le couteau d'huile alimentaire)
 Inserire il disco forato (prima del primo utilizzo, lubrificare il disco forato la lama con olio alimentare)
 Insertar el disco perforado (antes del primer uso, engrasar el disco perforado y la cuchilla con aceite comestible)
 Matrijs aanbrengen (vóór eerste gebruik matrijs en mes met slaolie insmeren)
 Насадить решётку (перед первым использованием решётку и нож смазать растительным маслом)

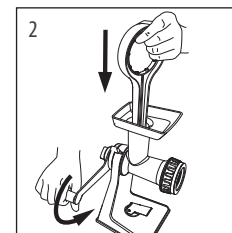


6
 Schraubmutter festdrehen
 Tighten the lock nut
 Serrer l'écrou de vissage
 Serrare la ghiera
 Apretar la tuerca
 Schroefmoer vast aandraaien
 Затянуть накидную гайку

Zusammenbau Wolfen / Mincing meat / Assemblage Hacher / Assemblaggio del tritacarne / Montaje picadora /
 Montage hakmachine / Рубка мяса

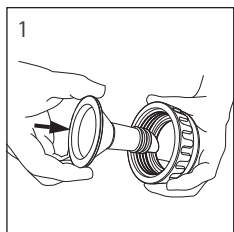


1
 Fleisch in Trichter einfüllen
 Place meat in the funnel
 Remplir l'entonnoir de viande
 Mettere la carne nell'imbuto
 Introducir la carne en el embudo
 Vlees in de trechter doen
 Положить мясо в воронку

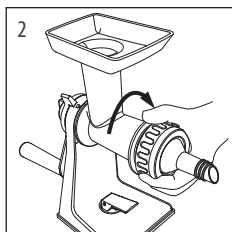


2
 Wenn nötig Stößel aufsetzen und Kurbel im Uhrzeigersinn drehen
 Place the pusher on top and turn the crank clockwise
 Placer le poussoir et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre
 Posizionare il pestello e ruotare la manovella in senso orario
 Colocar el empujador y girar la manivela en el sentido de las agujas del reloj
 Stoter opzetten en kruk in de richting van de wijzers van de klok draaien
 Придавливать мясо толкателем и поворачивать ручку по часовой стрелке

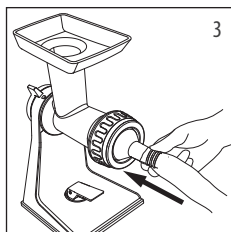
Zusammenbau Wurstfüllvorsatz / Retooling sausage stuffer attachment / Assemblage Adaptateur à farcir les saucisses /
 Assemblaggio dell'insaccatore / Montaje accesorio embutidor / Montage voorzetstuk voor het vullen van worst /
 Фаршировка колбасы



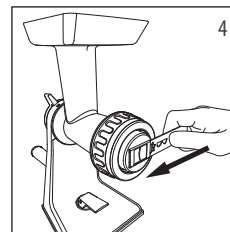
Wurstfüllvorsatz in die Mutter einsetzen
 Insert the sausage stuffer into the nut
 Placer l'adaptateur à farcir les saucisses dans l'écrou
 Collocare l'insaccatore nella ghiera
 Insertar el accesorio embutidor en la tuerca
 Voorzetstuk voor het vullen van worst in de moer plaatsen
 Вставить насадку для колбасы в накидную гайку



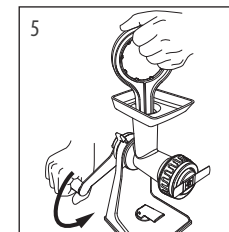
Schraubmutter festziehen (per Hand)
 Tighten the lock nut (by hand)
 Serrer l'écrou de vissage (à la main)
 Serrare la ghiera (manualmente)
 Apretar la tuerca (manualmente)
 Schroefmoer vast aandraaien (met de hand)
 Затянуть гайку (вручную)



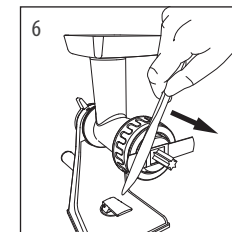
Darm aufschieben. TIP: Auch zum Cannelloni befüllen
 Slip intestine over the stuffer. TIP: Also good for filling cannelloni
 Pousser le boyau CONSEIL : également pour farcir les cannellonis
 Inserire il budello CONSIGLIO: ideale anche per riempire i cannelloni
 Colocar la tripa. CONSEJO: También para rellenar canelones.
 Darm erop schuiven. TIP: ook voor het vullen met cannelloni
 Насадить кишку. СОВЕТ: подходит и для фаршировки каннелони



Profilschiene einschieben
 Slide the profiling bar back into place
 Pousser le rail profilé
 Inserire il profilo guida
 Insertar la barra perfilada
 Profielrail inschuiven
 Вставить профильную направляющую

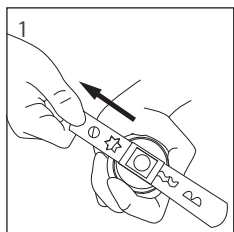


Trichter mit Teig befüllen, Kurbel im Uhrzeigersinn drehen, mit dem Stößel nachdrücken
 Place dough in the funnel and turn the crank clockwise. Use the pusher to get the dough down
 Remplir l'entonnoir de pâte et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Appuyer avec le poussoir.
 Inserire l'impasto nell'imbuto e ruotare la manovella in senso orario. Premere con il pestello.
 Llenar el embudo con la masa y girar la manivela en el sentido de las agujas del reloj. Apretar con el empujador.
 Trechter met deeg vullen en kruk in de richting van de wijzers van de klok draaien. Met de stoter achteraf aandrukken.
 Положить тесто в воронку и поворачивать рукоятку по часовой стрелке, помогая толкателем.

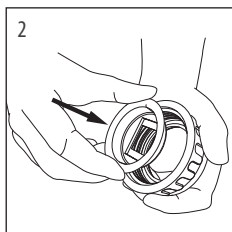


Teig mit Messer auf gewünschte Länge abschneiden
 Use a knife to cut the dough to cookies of the desired length
 Couper la pâte avec un couteau à la longueur désirée
 Tagliare l'impasto alla lunghezza desiderata utilizzando la lama
 Cortar la masa con el cuchillo a la medida deseada
 Deeg met mes op gewenste lengte afsnijden
 Отделить ножом отрезки теста нужной длины

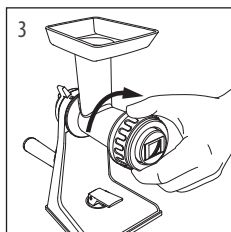
Zusammenbau Gebäckvorsatz / Retooling cookie attachment / Assemblage Adaptateur pour pâtisserie / Assemblaggio dell'inserto per biscotti /
 Montaje accesorio pastelero / Montage gebakvoorzetsstuk / Формование печенья



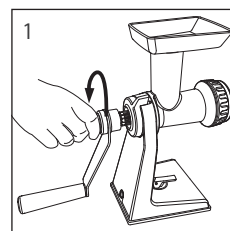
Profilschiene entfernen
 Remove the profiling bar
 Enlever le rail profilé
 Rimuovere il profilo guida
 Retirar la barra perfilada
 Profielrail verwijderen
 Убрать профильную направляющую



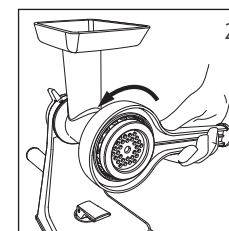
Gebäckvorsatz in Mutter einsetzen
 Insert the cookie attachment into the lock nut
 Placer l'adaptateur pour pâtisserie dans l'écrou
 Inserire l'inserto per biscotti nella ghiera
 Introducir el accesorio pastelero en la tuerca
 Gebakvoorzetsstuk in moer plaatsen
 Вставить насадку для печенья в накидную гайку



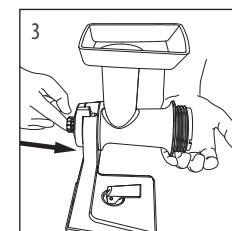
Schraubmutter festziehen (per Hand)
 Tighten the lock nut (by hand)
 Serrer l'écrou de vissage (à la main)
 Serrare la ghiera (manualmente)
 Apretar la tuerca (manualmente)
 Schroefmoer vast aandraaien (met de hand)
 Затянуть гайку (вручную)



Kurbelfeststellschraube entgegen dem Uhrzeigersinn lösen
 Loosen the crank fastening screw by turning counter-clockwise
 Desserrer la vis de serrage de la manivelle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
 Svitare la vite di fissaggio della manovella in senso antiorario
 Soltar el tornillo de fijación de la manivela en el sentido contrario de las agujas del reloj
 Krukblokkeerschroef tegen de richting van de wijzers van de klok in losdraaien
 Открутить болт ручки против часовой стрелки



Schraubmutter mit Schlüssel entgegen dem Uhrzeigersinn lösen
 Loosen the lock nut by turning counter-clockwise using the spanner
 Desserrer l'écrou de vissage avec la clé en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
 Sviare in senso antiorario la ghiera, 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 in losdraaien
 Открутить накидную гайку против часовой стрелки



Schnecke herausdrücken
 Push out the conveyor screw
 Retirer la vis en appuyant
 Estrarre la coclea
 Expulsar el tornillo sinfin
 Wormschroef uitduwen
 Вынуть винт

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



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, Maisstärke, -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 Pfeffer würzen, 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 Maisstärke
- 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



Gemüsestrudel mit Champignonsauce

D

Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Die Trommelreibe TRANSFORMA mit der groben Trommelreibe aufbauen. Kohlrabi, Karotten und Brokkolistiele schälen und in Stücke schneiden. Alles samt Brokkolirösschen 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 abnadeln 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.

Tipp: 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

GB

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





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 Wursttülle in den Darm drücken und aufhören, wenn die Wursthülle gefüllt ist. Darm am Ende der Wursthülle zuknoten. Würste je nach gewünschter Länge abdrehen, dabei die Drehrichtung nach jeder Wurst ändern. Luftblasen, mit einer Nadel einstechen. 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 Orchiette oder Conchiglie Rigate)
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl abgetropft
- 100 g Olivenscheiben
- 6 EL Pesto
- 3 EL Weißer Balsamessig
- 500 g Kirschtomaten
- 3 EL Fenchelsamen
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Pimentkörner
- 1TL Wacholderbeeren
- 3 getrocknete Chilischoten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Majoran gerebelt
- 1 EL Salz
- 1 kg Wildschweinnacken 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.

Retool 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 orchiette or conchiglie rigate)
- 100 g / 3 ½ oz. dried tomatoes in oil, drained
- 100 g / 3 ½ 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)



Orangen-Safran-Spritzgebäck

D

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 Fleischwolf TRANSFORMA 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 Butter 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

GB

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 / ½ -¾ 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 ½ 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.

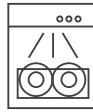
GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

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 du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.



Reinigung: Alle Teile sind spülmaschinen-geeignet (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