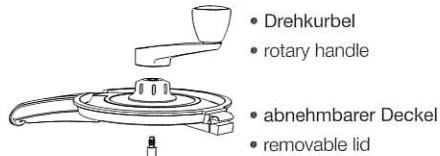


Produktbeschreibung | product range



- Drehkurbel
- rotary handle
- abnehmbarer Deckel
- removable lid

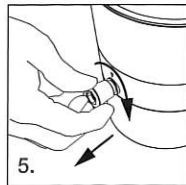
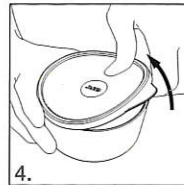
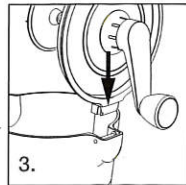
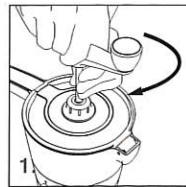
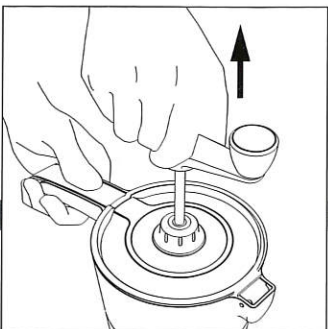
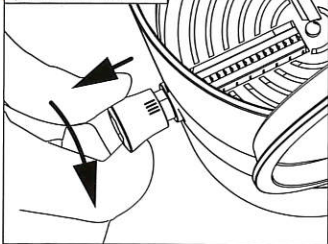


- Restehalter
- food holder
- Schneidschale (Schneidgut bis Ø114mm) mit drehbarem Klingeneinsatz (austauschbar!)
- slicing tray (materials up to a diameter of 114mm) with rotating blade action (exchangeable!)

- Sammelschale
- collection tray

**CAUTION**

sharp parts and rotating parts/  
partes cortantes y rotativas/  
parties coupantes et rotatives



1. (De-)montieren der Kurbel  
Detaching/attaching the handle
2. Abnehmen/Einsetzen der Schale  
Removing/inserting the tray
3. Abnehmen/Einsetzen des Deckels  
Removing/putting on the lid
4. untere Schale mit Deckel  
Lower tray with lid
5. Auswahl Schnitttyp  
Selecting slice type

1. Anwendung | use

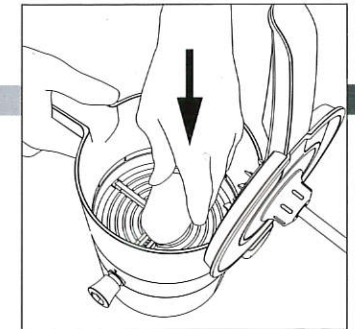
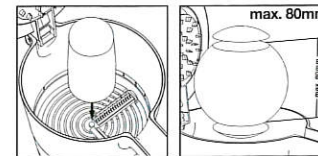
- Schnitttyp wählen – Einstellknopf ziehen, durch Drehen Schnitttyp wählen, wieder in Position einrasten:
  - I. Endlosspiralen – max. 55 mm
  - II. grobe Julienne – 12 mm
  - III. mittlere Julienne – 6 mm
  - IIII. feine Julienne – 3 mm
- Zwiebel, Paprika (entkernt) bitte nur in **Schnitttyp I** verarbeiten
- Select slice type – pull knob, turn to select slice type, lock into position:
  - I. endless spirals – max. 55mm
  - II coarse julienne – 12mm
  - III. medium julienne – 6mm
  - IIII. fine julienne – 3mm
- Please use only **slice type I** for onions and peppers (seeds removed)

2.

- Kurbel bis zum Ende hochziehen
- Lift the handle to the end position

3.

- Deckel öffnen, Schneidgut zentriert einsetzen (ggf. Stand-/Fixierfläche schneiden)
- Open the lid, insert item to be sliced in the centre (cut a flat surface if necessary)



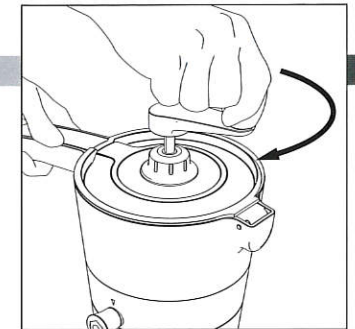
4.

- Deckel schließen, Restehalter durch Druck auf Kurbel in Schneidgut fixieren
- Close the lid, fix the food holder into the item to be sliced by applying pressure to the handle



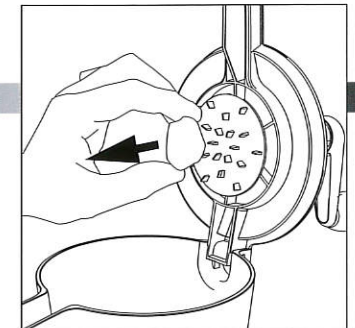
5.

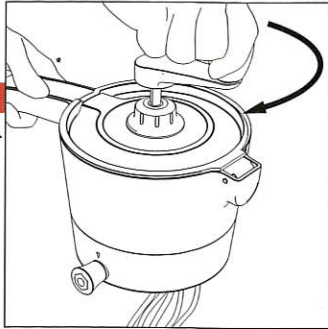
- Kurbel gleichmäßig mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn bis zum Ende drehen
- Turn the handle evenly with light pressure in a clockwise direction until slicing is finished



6.

- Kurbel hochziehen, Deckel aufklappen und Schneidrest entnehmen, Sammelbehälter leeren
- Lift handle, open lid and remove residual cuttings, empty the collection container



**TIPP! | tip!**

- direktes Arbeiten in Töpfe und Schüsseln (ohne Sammelchale) möglich
- can be used directly over pots and bowls (without collection tray)

**Aufbewahrung | storage**

- zum Aufbewahren Sammelbehälter mit Aromadeckel verschließen
- cover collection container with aroma protection lid to store

**5** ★  
JAHRE  
YEARS  
GARANTIE  
GUARANTEE

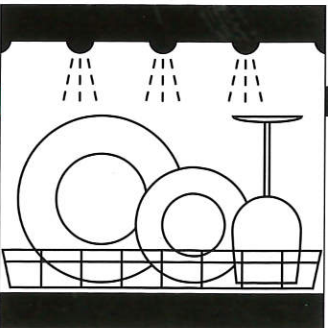
**Garantie und Qualitätsversprechen | quality undertaking**

Mit regelmäßigen Produkttests wird die Qualität immer wieder überprüft und dauerhaft sichergestellt. GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU®-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

Quality is continuously reviewed and permanently ensured with regular product testing. GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU®-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

**Reinigung | cleaning**

- alle Teile sind bis 65°C spülmaschinengeeignet
- all parts are dishwasher-safe up to 65°C

**Rinderfilet in Balsamicosirup, Pfefferkruste und Sesamgemüse | Fillet steak in balsamic syrup with a pepper crust and sesame vegetables****Zutaten für 4 Personen**

- 4 Rinderfilet (à 200 g)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamicosirup
- 1 EL gestoßener bunter Pfeffer
- Filets von 2 Tomaten
- 1 dicke geschälte Karotte
- 1 dicke Zucchini
- ¼ Stange Meerrettich
- ½ Schlangengurke
- 1 gelbe Paprika entkernt
- 1 Zweige Kerbel
- 1 EL Sesam
- 20g Kräuterbutter
- Salz

Paprika, Karotte, Zucchini, Gurke und geschälten Meerrettich mit dem SPIRALFIX in Spiralen schneiden. Öl erhitzen, Rinderfilets darin beidseitig kurz anbraten, jeweils die Oberseite des Filets mit Balsamicosirup bestreichen und bunten Pfeffer darauf streuen, leicht andrücken. Die Steaks wenden und auf der Pfefferkruste nochmals kurz braten, herausnehmen und im Backofen bei 100°C 4 – 5 Minuten ziehen lassen.

In die Steakbratpfanne den Sesam geben, kurz angehen lassen, das Spiralgemüse zugeben, gut angehen lassen, mit Kräuterbutter, Salz, Pfeffer und gezupftem Kerbel verfeinern. Tomatenfilets hinzufügen, vermengen, kurz ziehen lassen.

Cut the peppers, carrots, courgette, cucumber and peeled horseradish into spirals using the SPIRALFIX. Heat oil and fry the fillet steaks quickly on both sides. Brush the top of each steak with balsamic syrup and sprinkle with the coloured pepper, press in gently. Turn the steaks and fry again briefly on the pepper crust, remove from the pan and allow to stand in the oven at 100°C for 4–5 minutes.

Put the sesame seeds into the steak pan, allow to fry for a short while, then add the vegetable spirals, fry well, finish off by adding the herb butter, salt, pepper and trimmed chervil. Add the tomato filets, mix, and allow to stand briefly.

**Ingredients to serve 4**

- 4 fillet steaks (200g each)
- 2 tbsp olive oil
- 2 tbsp balsamic syrup
- 1 tbsp ground coloured pepper
- Filets of 2 tomatoes
- 1 thick peeled carrot
- 1 thick courgette
- ¼ horseradish root
- ½ cucumber
- 1 yellow pepper, seeds removed
- 6 chervil stalks
- 1 tbsp sesame seeds
- 20g herb butter
- Salt