

Pfannkuchen-Variation / Pancake variation

Blaubeer-Pfannkuchen

- Basisteig nach aufschichtender Skalierung mixen und in die erhitzte Pfanne geben
- Die gesäuberten Blaubeeren auf den noch flüssigen Teig in der Pfanne geben
- Pfannkuchen goldbraun anbraten und wenden

Blueberry pancake:

- Mix basic batter from layered ingredients and pour into the hot pan
- Pour cleaned blueberries onto the batter in the pan while it is still fluid
- Fry pancake to a golden brown and turn around

Crêpe aux myrtilles:

- Mélanger la pâte de base selon la graduation pour superposition d'ingrédients et verser dans la poêle chaude
- Laver les myrtilles et verser dans la poêle sur la pâte encore liquide
- Faire dorer la crêpe des deux côtés

Crespelle con i mirtilli:

- Preparare il composto di base attenendosi al dosaggio sovrappreso e cuocere le crespelle in padella
- Aggiungere i mirtilli puliti in padella, sulla pastella ancora non completamente cotta
- Lasciare dorare le crespelle e rivoltarle

Tortitas con arándanos

- Mezclar la masa base según indica la escala graduada e introducirla en la sartén precalentada
- Repartir los arándanos limpios sobre la masa aún sin cuajar en la sartén
- Dejar dorar la tortita y darle la vuelta para dorarla por el otro lado

Pannekoek met bosbessen

- Basisdeeg mengen volgens de opstapelende schaalandauiden en in de verhitte pan gieten
- De schoon gemaakte bosbessen op de nog vloeibare deeg in de pan doen
- Pannekoek goudbruin bakken en omdraaien

Блины с черникой

- Смешайте ингредиенты базового теста в соответствии со шкалой на миксере и вылейте тесто на хорошо разогретую сковородку
- Добавьте промытую чернику в еще жидкое тесто
- Поджарьте блин с одной стороны до золотисто-коричневого цвета и затем переверните его



Crêpes-Variation / Crêpes variation

Crêpes mit karamellisierten Apfelspalten

- Basisteig nach aufschichtender Skalierung mixen und in die erhitzte Pfanne geben
- Für die Füllung 50 g Butter erhitzen, 60 g Puderzucker dazugeben und karamellisieren lassen. 3 Äpfel in Scheiben schneiden und ca. 3 Minuten im Karamell weich dünsten. Auf jedes Crêpe etwas von den Karamelläpfeln geben und „dreieckig“ zusammenklappen. Ein paar Apfelspalten zum Dekorieren nutzen.

Crêpes with caramelized apple wedges

- Mix the ingredients according to the premarked scale to make the basic batter and pour it into the preheated pan.
- To make the filling, melt 50 g (1.75 oz.) butter, add 60 g (2.1 oz.) icing sugar and let it caramelize. Cut 3 apples into slices and stew them until tender in the caramel (ca. 3 minutes). Place some of the caramelized apple on each of the crêpes and fold them up into triangles. Use some apple wedges for decoration.

Crêpes avec quartiers de pomme caramélisés

- Mixer la pâte de base selon la graduation et verser dans la poêle chauffée
- Faire fondre 50 g de beurre, ajouter 60 g de sucre en poudre et laisser caraméliser. Couper 3 pommes en quartiers et faire revenir 3 minutes dans le caramel. Répartir les quartiers de pomme caramélisés sur chaque crêpe et refermer en formant un triangle. Poser quelques quartiers à côté de la crêpe pour décorer l'assiette.

Crêpes con fettine di mela caramellate

- Preparare il composto di base attenendosi al dosaggio sovrappreso e cuocere le crêpe in padella.
- Per il ripieno, scaldare 50g di burro, aggiungere 60g di zucchero a velo e fare caramellare. Tagliare a fettine tre mele e lasciarle ammorbidire per 3 minuti nel caramello. Farcire ogni crêpe con qualche fettina di mela caramellata e chiudere il tutto „a triangolo“. Decorare con un paio di fettine di mela.

Crêpes con gajos de manzana caramelizados

- Mezclar la masa de base según indica la escala graduada e introducir porciones de la masa en la sartén precalentada.
- Para el relleno, calentar 50 g de mantequilla, agregar 60 g de azúcar glas y dejar que se caramelicé. Cortar 3 manzanas en gajos y rehogarlas unos 3 minutos en el caramelo, hasta que estén blandas. Poner sobre cada crêpe un poco de las manzanas y doblar la crêpe en forma triangular. Reservar unos gajos para decorar.

Crêpes met gekaramelliseerde stukjes appel

- Basisdeeg volgens opstapelende scalering mixen en in de verhitte pan doen
- Voor de vulling 50 g boter verhitten, 60 g poedersuiker toevoegen en laten karamelliseren. 3 appels in partjes snijden en ca. 3 minuten lang in de karamel zacht stoven. Op elke crêpe een beetje van de gekaramelliseerde stukjes appel doen en „driehoekig“ opvouwen. Een paar stukjes appel gebruik om te decoreren.

Блины с карамелизованными яблоками

- Замесить основное тесто согласно указанным компонентам (слой за слоем) соответственно отметкам на ёмкости. Вылить тесто на раскалённую сковородку.
- Для начинки растопить 50 г масла, добавить 60 г сахарной пудры и карамелизовать. 3 яблока порезать пластиками и обжарить примерно 3 минуты в карамели. На каждый блин положить начинку из карамелизованных яблок и сложить блины треугольником. Несколько яблочных долек положить сверху для украшения.



GEFU®



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

Lust auf Mixen?
Desire for mixing?

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

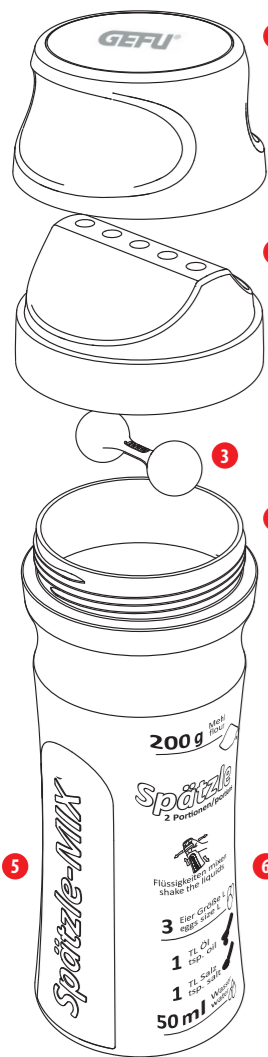


Crêpes- und Spätzle-Mix
TWISTER
Crêpes / Pancake Shaker
TWISTER
Art.-Nr.: 10800



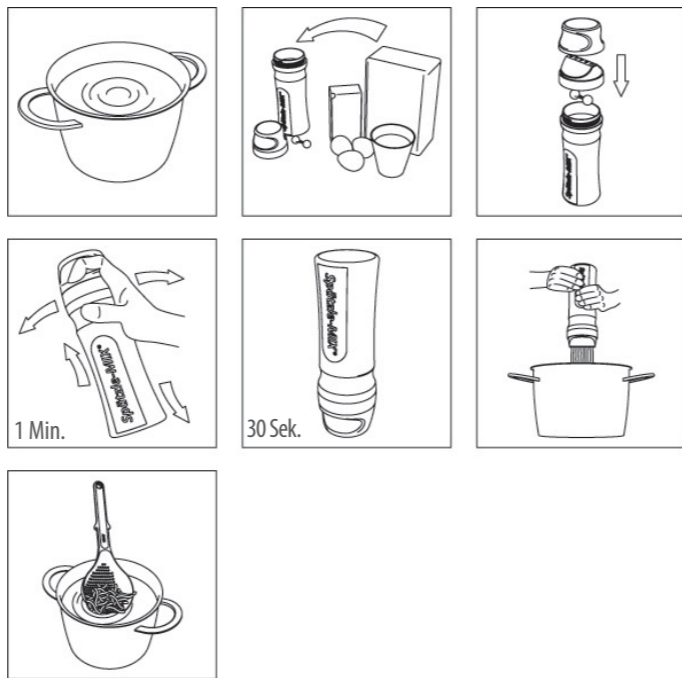
GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover your culinary art.
www.gefu.com

Inbetriebnahme / First-time use / Mise en marche / Utilizzo /
Puesta en marcha / Ingebruikname / Ввод в эксплуатацию

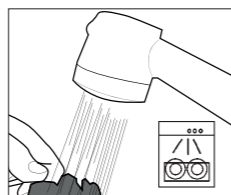


- 1 Deckel / Lid / Couvercle / Coperchio / Tapa /
Deksel / Крышка
- 2 5 Kammer Düsensystem / Five-chamber nozzle
system / Système de compartiment à 5 douilles
/ Sistema con celletta a 5 bochette / Sistema
de 5 boquillas / Spuitmatrijs-systeem met 5
kamers / 5-камерная система отверстий для
выдавливания теста
- 3 Mixer „Twister“* / Mixer / Mixer / Miscelatore
/ Accessorio batidor / Миксер / смеситель
- 4 Öffnung zum Einfüllen der Zutaten /
Feed opening for ingredients /
Ouverture de remplissage des ingrédients /
Apertura per l'inserimento degli ingredienti /
Abertura para introducir los ingredientes /
Opening om de ingrediënten in te vullen /
отверстие для закладки ингредиентов теста
- 5 Soft-Touch-Einlage / Soft-touch inlays /
Revêtement antidérapant / Inserti antiscivolo /
Inserciones antideslizantes / Antislip-voering /
предохраняющие от скольжения
- 6 Aufsichtende Skalierung
Pre-marked measuring scale
Graduation pour superposition d'ingrédients
Dosaggi sovrapposti
Escala graduada con indicación de ingredientes
Opstapelende schaalandauiding
шкала для последовательного дозирования
ингредиентов

Anwendung / Use / Utilisation / Utilizzo /
Uso / Gebruik / Использование



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



Unter fließend Wasser oder in der Spülmaschine reinigen
Clean under running water or in the dishwasher
Rinçage à l'eau du robinet ou en lave-vaisselle
Lavare con acqua corrente o in lavastoviglie
Lavar bajo el agua del grifo o en el lavavajillas
Reinigen onder stromend water of in de vaatwasmachine
миксер моется под проточной водой или в посудомоечной машине

Tipp / Hint / Conseil / Consiglio /
Consejo / Tip / Совет

Die Länge der Spätzle regulieren Sie über den Druck auf den Spätzle-Mix
Vary the length of the Spätzle by varying the pressure on the mixer
Longueur des spätzle modifiable en pressant le Spaetzle-Mix
Regolare la lunghezza degli spaetzle tramite la pressione esercitata sul miscelatore
La longitud de las pastas puede regularse aplicando más o menos presión sobre el Spaetzle-Mix
De lengte van de „Spätzle“ regelt u via de druk op de Spaetzle-Mix
Длина лапши регулируется нажатием на корпус миксера

Käs 'spätzle - frisch servieren!

- Basisteig nach Skalierung herstellen, in siedendes Wasser geben, Spätzle aufsteigen lassen und abseihen
- 1 Zwiebel in Ringe schneiden und in Butterschmalz goldbraun braten
- Gut abgetropfte, noch heiße Spätzle mit 150 g geriebenem Emmentaler vermengen und in einer Pfanne anbraten
- Spätzle auf einem Teller anrichten und mit den Zwiebelringen garnieren

Cheese spaetzle – served fresh!

- Make base dough according to scale, press Spaetzle into simmering water, leave to rise, then strain
- Cut 1 onion into rings and fry in clarified butter until golden
- Mix the well-strained, hot Spaetzle well with 150 g (3.5 ounces) grated Emmentaler cheese and fry briefly in a pan
- Serve Spaetzle on a plate with a garnish of onion rings

Spaetzle au fromage à déguster tout de suite!

- Préparer la pâte de base selon la graduation, plonger dans l'eau à ébullition et laisser les spaetzle remonter à la surface. Sortir de l'eau et égoutter
- Faire revenir dans du beurre 1 oignon coupé en anneaux
- Bien égoutter les spaetzle, mélanger avec 150 g d'Emmental râpé lorsqu'ils sont encore chauds et faire revenir à la poêle
- Verser dans une assiette et garnir avec les anneaux d'oignon

Spaetzle al formaggio pronti in tavola!

- Preparare il composto di base attenendosi al dosaggio sovrappreso, poi fare cadere gli spaetzle nell'acqua bollente, aspettare che salgano a galla e raccogliarli con la schiumarola
- Tagliare una cipolla a rondelle e farla dorare nel burro fuso
- Condire gli spaetzle ancora caldissimi con 150g di formaggio Emmental e fare saltare il tutto in padella - Impiattare gli spaetzle e guarnire con la cipolla

Spaetzle de queso: ¡Servir recién hechos!

- Preparar la masa base según indica la escala graduada, introducirla en agua hirviendo, esperar que las pastas suban a la superficie y retirarlas con una espumadera
- Cortar 1 cebolla en rodajas, separarlas en aros y freírlos en manteca hasta que estén bien dorados
- Una vez bien escurridos, mezclar los spaetzle aún calientes con 150 g de queso Emmental y dorarlos un poco en una sartén
- Servir los spaetzle en un plato y decorarlos con los aros de cebolla

Kaas-spaetzle – vers opdienen!

- Basisdeeg maken volgens de schaalandauiding, in kokend water doen, Spaetzle naar boven laten komen en laten afdruipen
- 1 ui in ringen snijden en goudbruin bakken in botersmout
- De goed afgedropen, nog hete Spaetzle mengen met 150 g geraspte Emmentaler en aanbraden in een pan
- Spaetzle op een bord schikken en garneren met de uiringen

Свежеприготовленная домашняя лапша с сыром

- Смешайте ингредиенты базового теста в соответствии со шкалой на миксере, выдавите лапшу в кипящую воду, дождитесь всплытия лапши, откиньте ее на дуршлаг и дайте воде стечь
- Порежьте кольцами 1 луковицу и поджарьте на сливочном масле до золотисто-коричневого цвета
- Смешайте горячую лапшу со 150 г тертого сыра «Эмменталер» и слегка поджарьте на сковороде
- Выложите лапшу на тарелку и украсьте кольцами лука

Kräuterspätzle

- Kräuter Ihrer Wahl, wie z.B. Basilikum oder Schnittlauch, klein hacken und mit den Zutaten für den Basisteig in den Spätzle-Mix geben, mixen, ruhen lassen, in siedendes Wasser pressen und abseihen
- Heiße Spätzle auf Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren

Herb Spaetzle

- Place the ingredients for the base dough in the Spaetzle mixer together with the finely chopped herbs of your choice - e.g. basil leaves or chives - mix, leave to rest, press into boiling water and strain
- Serve hot Spaetzle on plates and garnish with fresh herbs

Spaetzle aux herbes

- Hacher menu des herbes au choix, par ex. basilic ou ciboulette et ajouter aux ingrédients de la pâte de base dans le Spaetzle-Mix, mélanger, laisser reposer puis plonger dans l'eau à ébullition, sortir de l'eau et égoutter
- Verser les spaetzle chauds dans une assiette et garnir avec les herbes fraîches

Spaetzle alle erbe

- Tritare le erbette scelte a piacere, per esempio: basilico o erba cipollina e aggiungere il trito al composto di base per gli spaetzle, miscelare, lasciare riposare, quindi pressare gli spätzle nell'acqua bollente e poi scolare con la schiumarola
- Impiattare gli spätzle caldissimi e guarnire con erbe fresche

Spaetzle con hierbas

- Escoger unas hierbas al gusto, por ejemplo, albahaca o cebolleta. Picarlas e introducirlas, junto con los ingredientes para la masa base, en el Spaetzle-Mix. Agitar todo y dejar reposar la masa. Introducir en agua hirviendo y retirar los spätzle con una espumadera
- Servir los spaetzle calientes en un plato y decorar con hierbas frescas

Kruiden-spaetzle

- Kruiden naar keuze zoals bijvoorbeeld: basilicum of bieslook fijn hakken en samen met de ingrediënten voor de basisdeeg in de Spaetzle-Mix doen, mengen, laten rusten, in kokend water uitpersen en laten afdruipen
- Hete Spaetzle op een bord schikken en garneren met verse kruiden

Домашняя лапша с зеленью

- Мелко порежьте свою любимую зелень, например, базилик, перец чили или шнитт-лук, добавьте их вместе с ингредиентами для базового теста в миксер для лапши, замесите тесто, дайте постоять, выдавите тесто в кипящую воду и, когда лапша приготовится, откиньте ее на дуршлаг
- Горячую лапшу выложите на тарелку и украсьте свежей зеленью

