



Lust auf Passieren?
Keen on straining?

Bedienungsanleitung

User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по пользованию
Manual de instruções
Brugervejledning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Kezelési útmutató
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за употреба

Passiergerät
FLOTTE LOTTE®
Food Mill
FLOTTE LOTTE®
Art.-Nr.: 24200

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.
www.gefu.com



Соус чатни из аблок и манго

1 мякити манго
1 яблоко
1 небольшая луковица
1 ст. л. растительного масла
1 ч.л. карри
2 ст. л. яблочного уксуса
1-2 ст. л. сока манго или яблочного сока
соль
перец

½ ч. л. кайенского перца, тёртый имбирь
(размером с грецкий орех)
Лук порезать на мелкие кубики с помощью CUBICO и обжарить в масле. Из манго с помощью специального приспособления для нарезки манго вынуть сердцевину и порезать мякоть плода на мелкие кусочки. Яблоко с помощью ПОМО разделить на дольки, и то и другое добавить к луку в сковороду, приправить кайенским перцем и имбирём, затем подлить яблочного уксуса. Дать смеси покипеть в течение примерно 5 минут на маленьком огне, постоянно помешивая. Пропустить массу через FLOTTE LOTTE® (протирачный диск 3 мм). Подмешать сок, добавить соль и перец и разложить по банкам.

1 cucharada de aceite vegetal
1 cucharadita de curry
2 cucharadas de vinagre de manzana
1-2 cucharadas de zumo de mango o manzana
Sal y pimienta
1/2 cucharadita de Chile
Jengibre rallado (del tamaño de una nuez)
Con el utensilio de cocina CUBICO, cortar la cebolla en pequeños dados y sofreírlos en el aceite. Quitar el hueso del mango con ayuda del cortamangos y trocear la pulpa del mango. Con POMO, dividir una manzana en gajos y agregar ambos ingredientes a las cebollas en la sartén, añadir el Chile y el jengibre y completar con el vinagre de manzana. Dejar que la masa hierva a fuego lento y removerla frecuentemente. Pasar una vez por el pasapurés FLOTTE LOTTE® (con el disco colador de 3 mm). Agregar el zumo, remover y sazonar con sal y pimienta a gusto. Finalmente, verter el chutney en tarros para conservarlo.

Appel-Mangochutney

1 rijpe mango
1 appel
1 kleine ui
1 eetl. Plantaardige olie
1 theel. curry
2 eetl. appelazijn
1-2 eetl. mango- of appelsap
zout en peper
1/2 TL chili
gember (ter grootte van een walnoot) geraspt
De ui met de CUBICO in kleine blokjes snijden en in de olie fruiten. Mango met de mangosnijder ontpitten en in kleine stukjes snijden. Een appel met de POMO in partjes snijden. Mango en appel aan de ui in de pan toevoegen. Met chili en gember kruiden en vervolgens met appelazijn blussen. Alles ca. 5 minuten op een laag pitje laten pruttelen. Af en toe omroeren. Met de FLOTTE LOTTE® (3mm passeerschijf) grof passeren. Het sap erdoor roeren en het geheel met peper en zout op smaak brengen. Naar believen in een Glas vullen.

Sel et poivre
1/2 c. à café de piment
Gingembre râpé (valeur d'une noix)
Découper l'oignon en petits cubes avec CUBICO et faire revenir dans l'huile chaude. Dénoyer la mangue avec un dénoyauteur à mangue et couper en petits morceaux. Découper la pomme en quartiers avec POMO et l'ajouter aux oignons avec la mangue, le piment et le gingembre. Arroser ensuite avec le vinaigre de cidre. Laisser mijoter environ 5 minutes à petit feu en remuant souvent. Placer la grille 3 mm dans le moulin à légumes FLOTTE LOTTE® et réduire grossièrement en purée. Ajouter le jus de mangue ou de pomme, saler et poivrer. Remplir des bocaux avec la préparation.

Chutney di mela e mango

1 mango maturo
1 mela
1 piccola cipolla
1 cucchiaino di olio vegetale
1 cucchiaino di Curry
2 cucchiaini di aceto di mele
1-2 cucchiaini di succo di mango o di mela
Sale e pepe
1/2 cucchiaino di peperoncino
Zenzero grattugiato (1 pz. delle dimensioni di una noce) Ridurre a dadini la cipolla con CUBICO, quindi farla appassire nell'olio. Snocciolare il mango con il tagliamango e ridurlo a pezzetti. Tagliare a fette la mela con POMO, quindi aggiungere entrambi i frutti nella pentola con la cipolla e insaporire con il peperoncino, lo zenzero e infine l'aceto di mele. Lasciare cuocere il tutto per circa 5 minuti a fuoco basso, mescolando costantemente. Passare il composto con FLOTTE-LOTTE®, utilizzando il disco a fori grossi (3mm). Aggiungere il succo, condire con sale e pepe, quindi versare nei vasetti.

Chutney de manzanas y mangos

1 mango maduro
1 manzana
1 cebolla pequeña

Die Zwiebel mit dem CUBICO in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten. Mango mit dem Mangoteiler entkernen und in kleine Stücke schneiden. Einen Apfel mit dem POMO in Spalten teilen und beides zu den Zwiebeln in die Pfanne geben, Chili, Curry und Ingwer dazugeben, anschließend mit dem Apfelessig aufgießen. Die Masse ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, immer wieder umrühren. Mit der FLOTTEN LOTTE® (3 mm Passierscheibe) einmal grob durchpassieren. Den Saft dazurühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser füllen.

Apple-and-mango chutney

1 full-ripe mango
1 apple
1 small onion
1 tbsp vegetable oil
1 tsp curry
2 tbsp apple vinegar
1-2 tbsp mango or apple juice
salt and pepper
½ tsp chili
ginger (walnut size), grated
Cube the onion finely using the CUBICO and sear it in oil. Use the Mango cutter to remove the seed and cut the fruit into small pieces. Cut an apple into wedges using the POMO and add the flesh of both fruit to the onions in the pan. Add chili, curry and ginger and then pour the vinegar. Simmer over moderate heat for approx. 5 minutes, stirring repeatedly. Pass the mixture through the FLOTTE LOTTE® (3 mm straining disc). Stir in the juice, season to taste with salt and pepper and pour into glasses.

Chutney de pomme et de mangue

1 mangue bien mûre
1 pomme
1 petit oignon
1 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à café de curry
Ingwer (walnussgroß) geraspelt
Salz und Pfeffer
1/2 TL Chili
Ingwer (walnussgroß) geraspelt

2 mm reszelőtárcsa
Érdes felületének köszönhetően alkalmas póréhagyma, spárga és más rostos élelmiszerek passzírozására is.
3 mm lyukacsos tárcsa
Gyümölcsök és zöldségek finom pürévé passzírozásához.

Gemuri, jeleuri, sosuri, chutney-uri, piureuri sau pastă – conservarea este din nou la modă!
Cu FLOTTEN LOTTE® de la GEFU totul reușește rapid: diferitele discuri permit multiple posibilități de preparare și procesare a fructelor și legumelor.
Disc de răzuire 2 mm
Datorită suprafeței sale rugoase permite și pasarea prazului, sparanghelului și a altor alimente fibroase.
Disc perforat 3 mm
Pentru pasarea, de exemplu, a fructelor și legumelor într-un piure fin.

Мармалади, желета, сосове, чътни, пюрета или каши – домашното консервиране отново е модерно!
С FLOTTEN LOTTE® на GEFU всичко става за миг: различните приставки позволяват разнообразни начини за обработка на плодове и зеленчуци.
2 mm рендосваща плоча
Благодарение на грубата си повърхност позволява и пасиране на праз, аспержи и други влакнести храни.
3 mm перфорирана плоча
За пасиране например на плодове и зеленчуци до фино пюре.

Rezept / Recîpe / Recette / Receta / Ricetta / Recept / pećént

Apfel-Mangochutney

1 vollreife Mango
1 Apfel
1 kleine Zwiebel
1 EL Pflanzenöl
1 TL Curry
2 EL Apfelessig
1-2 EL Mango- oder Apfelsaft
Salz und Pfeffer
1/2 TL Chili
Ingwer (walnussgroß) geraspelt

vláknitých potravin.
3 mm děrovaný kotouč
Pro pasírování např. ovoce a zeleniny na jemné pyré.
Džemy, želé, omáčky, chutney, pyré či kaše – domácí zaváranie je opäť moderné!
S FLOTTEN LOTTE® od GEFU je to hotové za okamih: rôzne pasírovacie dosky umožňujú rôzne spôsoby spracovania ovocia a zeleniny.
2 mm strúhacia doska
Vďaka drsnému povrchu umožňuje aj pasírovanie póru, špargle a iných vláknitých potravín.
3 mm dierovaná doska
Na pasírovanie napr. ovocia a zeleniny na jemné pyré.

Marmelade, želeji, omake, chutneyji, pireji ali kaše – domače vlaganje je spet v modi!
S FLOTTEN LOTTE® podjetja GEFU je vse pripravljeno v trenutku: različne pasírne plošče omogočajo številne možnosti priprave in predelave sadja in zelenjave.
2 mm strgalna plošča
Zaradi hrapave površine omogoča tudi pasiranje pora, špargljev in drugih vlaknastih živil.
3 mm luknjasta plošča
Za pasiranje npr. sadja in zelenjave v fin pire.

Marmelade, želei, umaci, chutneyji, pirei ili kaše – kućno konzerviranje ponovno je u trendu!
S FLOTTEN LOTTE® tvrtke GEFU sve uspijeva u tren oka: različite ploče za pasiranje omogućuju raznovrsne načine obrade voća i povrća.
Rebrasta ploča 2 mm
Zahvaljujući hrapavoj površini omogućuje i pasiranje poriluka, šparoga i drugih vlaknastih namirnica.
Perforirana ploča 3 mm
Za pasiranje npr. voća i povrća u fini pire.

Lekvárok, zselék, szószok, chutney-k, pürék vagy gyümölcspépek – az otthoni befőzés újra divat!
A GEFU FLOTTEN LOTTE® segítségével mindez pillanatok alatt sikerül:
a különböző passzírozó tárcsák sokféle előkészítési és feldolgozási lehetőséget kínálnak gyümölcsök és zöldségek számára.



Perforirana ploča / Lyukacsos tárcsa / Disc perforat / Перфорирана плоча
3 Topf / Body / Récipient / Recipiente / Recipiente / Pan / ёмкость /
 Recipiente / Beholder / Garnek / Hrnc / Hrnec / Lonc / Lonac / Edény /
 Oală / Съд
4 Abstreifer / Scraper / Racloir / Raschietto / Rascador / Schrafer / скребок
 / Raspador / Skraber / Zgarniacz / Stërka / Stierka / Strgalo / Strugač /
 Kaparó / Racletă / Стъргалка

Inbetriebnahme / First-time use / Mise en service / Messa in funzio-
ne / Puesta en marcha / Ingebruikname / Ввод в эксплуатацию
/ Colocação em funcionamento / Ibrugtagning / Uruchomienie /
Uvedení do provozu / Uvedenie do prevádzky / Zagon / Puštanje
u rad / Üzembe helyezés / Punere în funcțiune / Пускане в
експлоатация

Legen Sie die Lochscheibe (2) in den Topf (3). Nun führen Sie das
 Rührwerk (1) in die Lochscheibe ein und befestigen es, indem Sie
 den Querbügel (A) mit beiden Daumen herunterdrücken und dann so
 verdrehen, dass der Bügel in die Haltenasen (B) des Topfes einrastet.
 Abschließend den Abstreifer (4) mit Daumen und Zeigefinger
 zusammendrücken und von unten auf die Rührwelle schieben.

Place the straining disc (2) inside the body (3). Insert the shaft of the
 rotary strainer (1) into the straining disc and fix it by pressing down
 the crossbar (A) with both thumbs and turning it until it locks into the
 retaining lugs (B) on the body. Finally fix the scraper (4) onto the end of
 the shaft below the disc by pressing it as a spring.

Placez la grille perforée (2) dans le récipient (3). Introduisez le
 mélangeur (1) au centre de la grille et fixez-le sur l'étrier transversal (A) en
 appuyant vers le bas avec les pouces puis tournez pour l'enclencher dans
 les pattes de retenue (B) du récipient. Pressez ensuite le racleur (4) avec le
 pouce et l'index et fixez-le par-dessous au mélangeur.

Collocare il disco forato (2) nel recipiente (3). Posizionare la pala (1) sul
 disco e fissarla premendo con entrambi i pollici la staffa trasversale (A),
 girandola contemporaneamente in modo da farla incastrare nei nasetti (B).
 Successivamente, premere assieme con i pollice e l'indice il raschietto (4) e
 spingerlo da sotto sull'asse del miscelatore.

Coloque el disco perforado (2) en el recipiente (3). Introduzca el

mecanismo giratorio (1) en el disco perforado y fijelo apretando con
 ambos pulgares la barra transversal (A) hacia abajo y girándola de manera
 que quede encastrada en las pestañas de sujeción (B) del recipiente.
 Finalmente, comprima el rascador con el pulgar y el dedo índice a modo de
 muelle (4) y empújelo desde abajo sobre el eje del meca mismo giratorio.
 Leg de gatenschijf (2) in de pan (3). Druk het roerwerk (1) door de
 gatenschijf en bevestig het roerwerk door de dwarsbeugel (A) met beide
 duimen naar beneden te drukken en zo te draaien dat de beugel in de
 gaten (B) van de pan vastklikt. Vervolgens de schrafer (4) met duim
 en wijsvinger samendrukken en over de pin aan de onderkant van pan
 schuiven.

Поместить диск с отверстиями (2) в ёмкость (3). Вставить мешалку (1)
 в диск и укрепить её, нажав на поперечную ручку (A) большими
 пальцами обеих рук и повернув так, чтобы ручка вошла в крепёжные
 выступы (B) ёмкости. Сжать скребок большим и указательным
 пальцем руки (4) и надеть снизу на вал мешалки.

Coloque o disco perfurado (2) no recipiente (3). Em seguida, introduza o
 misturador (1) no disco perfurado e fixe-o pressionando a barra transversal
 (A) para baixo com ambos os polegares e rodando-a até que encaixe nas
 abas de fixação (B) do recipiente. Por fim, pressione o raspador (4) com o
 polegar e o indicador e deslize-o por baixo para o eixo do misturador.

Læg hulsleven (2) i beholderen (3). Før derefter røreværket (1) ind i
 hulsleven og fastgør det ved at trykke tværbøjlen (A) ned med begge
 tommelfingre og dreje den, så bøjlen klikker ind i holderne (B) på
 beholderen.
 Til sidst klemmes skraberen (4) sammen med tommel- og pegefinger og
 skubbes nedfra op på røreakslen.

Włóż tarczę perforowaną (2) do garnka (3). Następnie wprowadź
 mieszadło (1) do tarczy i zamocuj je, naciskając poprzeczkę (A) obiema
 kciukami w dół, a następnie przekręcając ją tak, aby zatrzasknęła się w
 zaczepach (B) garnka.

Na końcu ściśnij zgarniacz (4) kciukiem i palcem wskazującym i nasuń go
 od dołu na oś mieszadła.

Vložte děrovaný kotouč (2) do hrnce (3). Poté zasuňte míchadlo (1) do
 kotouče a upevněte jej tak, že příčnou lištu (A) stlačíte oběma palci dolů a
 poté ji otočíte, aby zapadla do zajišťovacích výstupků (B) hrnce.

Nakonec stlačte stěrku (4) palcem a ukazováčkem a nasuňte ji zespodu na
 hřídel míchadla.

Vložte dierovanú dosku (2) do hrnca (3). Potom vložte miešadlo (1) do
 dosky a upevnite ho tak, že priečnu tyč (A) stlačíte oboma palmami nadol
 a následne ju otočíte, aby zapadla do zaisťovacích výstupkov (B) hrnca.
 Nakoniec stlačte stierku (4) palcom a ukazovákom a zospodu ju nasadíte na
 hriadeľ miešadla

Vstavite luknjasto ploščo (2) v lonec (3). Nato vstavite mešalo (1) v ploščo
 in ga pritrdite tako, da prečno palico (A) z obema palmama pritisnete
 navzdol ter jo zavrtite, da se zaskoči v pritrdilne zatiče (B) lonca.

Na koncu stisnite strgalo (4) s palcem in kazalcem ter ga od spodaj
 potisnite na os mešala.

Umetnite perforiranu ploču (2) u lonac (3). Zatim umetnite miješalicu (1)
 u ploču i učvrstite je tako da poprečnu polugu (A) pritisnete palčevima
 prema dolje i zakrenete dok ne sjedne u prihvatne utore (B) lonca. Na kraju
 stisnite strugač (4) palcem i kažiprstom te ga odozdo navucite na osovinu
 miješalice.

Helyezze a lyukacsos tárcsát (2) az edénybe (3). Ezután vezesse be a
 keverőt (1) a tárcsába, és rögzítse úgy, hogy a keresztkart (A) mindkét
 hüvelykujával lefelé nyomja, majd elfordítja, amíg az az edény
 rögzítőfüleibe (B) be nem pattan.
 Végül nyomja össze a kaparót (4) hüvelyk- és mutatóujjával, és alulról tolja
 rá a keverőtengelyre.

Introduceți discul perforat (2) în oală (3). Apoi introduceți dispozitivul de
 amestecare (1) în disc și fixați-l apăsând bara transversală (A) în jos cu
 ambele degete mari și rotind-o până când se fixează în suporturile (B)
 oalei.

La final, strângeți racleta (4) cu degetul mare și arătător și glisați-o de jos
 pe axul de amestecare.

Postavete perforiranata ploča (2) u sũa (3). Sled tova postavete
 bъркалка (1) в плочата и я закрепете, като натиснете напречната
 скоба (A) надолу с двата палеца и я завъртите, докато щракне в
 заключващите елементи (B) на сũa. Накрая притиснете стъргалката
 (4) с палец и показалец и я плъзнете отдолу върху оста на бъркалка.

Anwendung / Use / Utilisation / Utilizzo / Modo de uso /
Toepassing / Применение / Utilização / Anvendelse / Zastosowa-
nie / Použiti / Použitie / Uporaba / Primjena / Használat / Utilizare
/ Употреба

Ob Marmeladen, Gelees, Saucen, Chutneys, Pürees oder Mus –
 Einmachen ist wieder in! Und mit der FLOTTEN LOTTE® von GEFU gelingt
 es im Handumdrehen: Verschiedene Passierscheiben ermöglichen
 unterschiedlichste Zubereitungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten von
 Obst und Gemüse.

2 mm Reibscheibe
 Die Reibscheibe ermöglicht durch ihre raue Oberfläche auch das Passieren
 von Lauch, Spargel und anderen faserigen Nahrungsmitteln.

3 mm Lochscheibe
 Zum Passieren von z.B. Obst und Gemüse für feines Mus.

Jams, jellies, sauces, chutneys, purées or pulp – bottling is “in” again.
 And thanks to GEFU's FLOTTE LOTTE® they can be made in no time at all:
 a range of straining discs support the most varied ways of preparing and
 processing fruit and vegetables.

2 mm straining disc
 The rough surface of the grating disc facilitates the mashing even
 of fibrous vegetables such as leeks, asparagus etc.

3 mm straining disc
 Strains e.g. fruit and vegetables for fine pulps.

Confitures, gelées, sauces, chutneys, purées ou compotes, les conserves en
 bocaux reviennent à la mode ! Un jeu d'enfants avec le moulin à légumes
 FLOTTE LOTTE® de GEFU : équipé de différentes disques, il permet de
 préparer et traiter les fruits et les légumes de manières les plus variées.
Disque râpeur 2 mm

Grâce à sa surface rugueuse, la disque râpeur permet de réduire en purée
 poireaux, asperges et autres légumes et aliments à fibres.

Disque perforé 3 mm
 Pour mouliner finement fruits et légumes.

Confetture, gelatine, salse chutney, puré o mousse: le conserve sono
 tornate di moda! E con FLOTTE LOTTE® di GEFU è un attimo prepararle.
 Diversi dischi filtro consentono varie possibilità di preparazione
 e lavorazione della frutta e della verdura.

Disco grattugia da 2 mm
 Il disco grattugia è caratterizzato da una superficie zigrinata che consente
 di passare anche i porri, gli asparagi e altre verdure particolarmente fibrose.
Disco forato da 3 mm
 Per passare per esempio frutta e verdura, ottenendo delicate mousse.

Ya sean mermeladas, jaleas, salsas, chutneys, purés o cremas: ¡las
 conservas caseras vuelven a estar de moda! Y con el pasapurés FLOTTE
 LOTTE® de GEFU, se preparan en un abrir y cerrar de ojos. Los diferentes
 discos perforados abren las más diversas posibilidades para la preparación
 y elaboración de frutas y verduras.

Disco rallador con perforación de 2 mm
 El disco rallador, con su superficie rugosa, permite pasar también
 alimentos fibrosos, como, por ejemplo, puerros o espárragos.

Disco colador con perforación de 3 mm
 Para pasar, por ejemplo, frutas y verduras para obtener un puré fino y
 suave.

Jam, gelei, sauzen, chutneys of moes – inmaken is weer helemaal terug!
 En met de FLOTTE LOTTE® van GEFU lukt het in een handomdraai. Met
 de verschillende passeerschijven kunnen groenten en fruit op allerlei
 manieren worden verwerkt.

2 mm raspschijf
 Met deze raspschijf kunt u prei, asperges en andere draderige groenten
 passeren.

3 mm passeerschijf
 Voor het passeren van bv. fruit en groente tot een fijne moes.

Будь то джемы, желе, соусы, чатни, пюре или мусс – консервирование
 снова в моде! И с помощью FLOTTE LOTTE® от GEFU этот процесс
 занимает совсем немного времени. Различные протиричные диски
 обеспечивают самые разные возможности подготовки и переработки
 фруктов и овощей.

2 мм – протиричный диск
 С помощью шершавой поверхности протиричного диска можно
 протирать зеленый лук, спаржу и другие волокнистые пищевые
 продукты.

3 мм – протиричный диск
 Для протирки фруктов и овощей в нежное пюре.

Sejam compotas, geleias, molhos, chutneys, purés ou cremes – conservar
 voltou à moda!
 Com a FLOTTE LOTTE® da GEFU, tudo fica pronto num instante: diferentes
 discos permitem as mais variadas possibilidades de preparação e
 processamento de frutas e legumes.

Disco ralador 2 mm
 O disco ralador permite, graças à sua superfície rugosa, processar também
 alho-francês, espargos e outros alimentos fibrosos.
Disco perfurado 3 mm
 Para passar, por exemplo, frutas e legumes para obter um puré fino.

Læg hulsleven (2) i beholderen (3).
 Før derefter røreværket (1) ind i hulsleven og fastgør det ved at trykke
 tværbøjlen (A) ned med begge tommelfingre og dreje den, så bøjlen
 klikker ind i holderne (B) på beholderen.
 Til sidst klemmes skraberen (4) sammen med tommel- og pegefinger og
 skubbes nedfra op på røreakslen.

2 mm riveskive
 Riveskiven gør det takket være sin ru overflade også muligt at passere
 porrer, asperges og andre fiberrige fødevarer.

3 mm hulsleve
 Til passering af f.eks. frugt og grøntsager til fin puré.
 Dżemy, galaretki, sosy, chutneye, purée czy musy – domowe przetwory
 znów są modne!

Z FLOTTE LOTTE® firmy GEFU przygotowanie jest szybkie i łatwe: różne
 tarce umożliwiają rozmaite sposoby przetwarzania owoców i warzyw.
Tarza trąca 2 mm
 Dzięki chropowatej powierzchni umożliwia również przecieranie porów,
 szparagów i innych włóknistych produktów.
Tarza perforowana 3 mm
 Do przecierania np. owoców i warzyw na drobny mus.

Marmelády, želé, omáčky, chutney, pyrě či kaše – domácí zavařování je
 opět v módě!
 S FLOTTE LOTTE® od GEFU je vše hotovo během chvilky: různé pasírovací
 kotouče umožňují široké možnosti zpracování ovoce a zeleniny.
2 mm strouhací kotouč
 Díky drsnému povrchu umožňuje také pasírování pórků, chřestu a dalších