



1 Rührwerk / Rotary strainer / Mélangeur / Pala / Mecanismo giratorio / Roerwerk / мешалка / Mecanismo giratório / Omrører

2 Lochscheibe / Straining disc / Disque / Disco forato / Disco perforado / Passeerschijf / диск с отверстиями / Disco perfurado / Hulskeve

3 Topf / Body / Récipient / Recipiente / Recipiente / Pan / ёмкость / Corpo do passe-vite / Skål

4 Abstreifer / Scraper / Racloir / Raschietto / Rascador / Schrapper / скребок / Separador / Skraber

Inbetriebnahme

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.

Für das Passieren der verschiedenen Lebensmittel ist es notwendig, dass sie vor dem Passiervorgang in einen dafür geeigneten Zustand gebracht werden, z. B. durch kochen, dünsten, rösten, reiben oder pürieren.

Anwendung

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

1 mm: Für Gelee, Saucen, Obst- und Gemüsepüree und Babynahrung.

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

5 mm: Eignet sich für Kompotte und grobes Passieren.

First-time use

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 before pressing it as a spring.

To sieve the various foods, they first need to be made into an appropriate consistency, such as by cooking, steaming, roasting, grating or puréeing.

Use

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.

1 mm: For jellies, sauces, fruit and vegetable puree as well as baby food.

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

5 mm: Perfect for stewed fruit and for coarse straining.

Mise en service

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'endecher 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.

Pour le moulinage des divers aliments, il est nécessaire qu'ils soient amenés à un état approprié avant de les passer à la moulinette, par exemple par ébullition, ragout, rôtissage, râpage ou réduction en purée.

Utilisation

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.

1 mm: Pour les gelées, les sauces, les purées de fruits et de légumes et les aliments pour bébé.

3 mm: Pour mouliner fi nement fruits et légumes.

5 mm: Pour passer des compotes avec morceaux de fruits.

Messa in funzione

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 il pollice e l'indice il raschietto (4) e spingerlo da sotto sull'asse del miscelatore. Per passare i vari alimenti è necessario che siano preparati in modo adeguato, ovvero cotti in pentola, al vapore, arrostiti, grattugiati o ridotti a purea.

Utilizzo

Confetture, gelatine, salse chutney, puré o mousse: le conserve sono tor-nate 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.

1 mm: Per gelatine, salse, passati di frutta e verdura, alimentazione dei neonati.

3 mm: Per passare per esempio frutta e verdura, ottenendo delicate mousse.

5 mm: Per composte e per passare grossolanamente.

Puesta en marcha

Coloque el disco perforado (2) en el recipiente (3). Introduzca el mecanismo giratorio (1) en el disco perforado y fíjelo 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 empujelo desde abajo sobre el eje del mecanismo giratorio. Para poder colar los distintos alimentos, es necesario haberlos llevado al estado necesario, ya sea cocinándolos, cocinándolos, asándolos, rallándolos o haciéndolos puré.

Modo de uso

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.

1 mm: Para jalea, salsas, purés de fruta y verdura, así como para alimentos para bebés.

3 mm: Para pasar, por ejemplo, frutas y verduras para obtener un puré fino y suave.

5 mm: Para preparar compota o para sacar máximo provecho de los alimentos.

Ingebruikname

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 schraper (4) met duim en wijsvinger samendrukken en over de pin aan de onderkant van pan schuiven. Voor het zeven van de verschillende ingrediënten is het noodzakelijk dat zij vóór het zeven in een geschikte toestand worden gebracht, bijvoorbeeld door koken, stomen, roosteren, raspen of pureren.

Toepassing

Jam, gelei, sauzen, chutneys of moes – innaken 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.

1 mm: Voor gelei, sauzen, extra fijne fruit- en groentepuree en babyvoeding.

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

5 mm: Voor compotes en grof pureren.

Ввод в эксплуатацию

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.

Для пассеровки различных продуктов необходимо подготовить их к этому процессу, например, сварить, припустить в небольшом количестве жидкости, обжарить, потереть или превратить в пюре.

Применение

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

1 мм: Для приготовления желе, соусов, фруктовых и овощных пюре и детского питания.

3 мм: Для протирки фруктов и овощей в нежное пюре.

5 мм: Диск с отверстиями толщиной в 5 мм идеально подходит для приготовления компота или приготовления крупного пюре.

Colocação em funcionamento

Coloque o disco perfurado (2) no corpo do passe-vite (3). Agora, introduza o mecanismo giratório (1) no disco perfurado, pressionando a barra transversal (A) para baixo com os dois polegares e rode, de modo que a barra encaixe nas patilhas de retenção (B) do corpo do passe-vite. Por fim, com o polegar e o indicador, fixe o separador (4) na extremidade do veio por baixo do disco, pressionando como uma mola.

Para realizar o processo de passar os alimentos, estes necessitam de ser previamente preparados sendo, p. ex., cozidos, estufados, torrados, ralados ou transformados em puré.

Aplicação

Compotas, geleias, molhos, chutneys, purés ou cremes – as conservas caseiras voltam a estar na moda! E com o FLOTTE LOTTE® da GEFU, preparam-se num abrir e fechar de olhos: os diversos discos para passar permitem as mais diferentes possibilidades de preparação e processamento de fruta e legumes.

1 mm: para geleias, molhos, purés de fruta e de legumes e papinhas.

3 mm: para passar, por ex., fruta e legumes para cremes finos.

5 mm: adequado para compotas e alimentos passados grosseiramente.

Ibrugtagning

Læg hulsken (2) i skålen (3). Sæt nu omrøreren (1) ind i hulsken, og fastgør den ved at trykke tværbøjlen (A) ned med begge tommelfinger og derefter dreje den, så bøjlen griber ind i skålens holdetapper (B). Tryk derefter skraber (4) sammen med tommel- og pegefingre, og skub den på røreakslen nedefra.

For at kunne filtrere de forskellige fødevarer er det nødvendigt, at de forberedes til denne proces ved f.eks. at koge, stege, riste, rive eller purere dem.

Anvendelse

Uanset om det er syltetøj, gelé, sovs, chutney, puré eller mos – konservering er igen blevet populært! Og med FLOTTE LOTTE® fra GEFU tager det ingen tid: Forskellige filtreringskiver tillader en lang række muligheder for forberedelse og forarbejdning af frugt og grøntsager.

1 mm: Til gelé, sovs, frugt- og grøntsagspuré samt babymad.

3 mm: Til filtrering af fx frugt og grøntsager til fin mos.

5 mm: Til kompot og grov filtrering.



Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по использованию
Manual de instruções
Brugsanvisning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Használati útmutató
Manual de utilizare
Инструкция за употреба

Lust auf Passieren?
Keen on straining?



Passiergerät
FLOTTE LOTTE®
Food Mill
FLOTTE LOTTE®
Art-Nr.: 89210

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

Punerea în funcțiune

Așezați discul de strecurare (2) în interiorul corpului (3). Introduceți arborele rotativ al strecurătorii (1) peste discul de strecurare și fixați-l, apăsând în jos bara transversală (A) cu ambele degetele mari și rotind-o până se blochează în dispozitivul de fixare (B) al corpului strecurătorii. În cele din urmă fixați racleta (4) pe capătul arborelui de sub disc prin apăsarea acestuia ca pe un arc. Pentru pasarea diferitelor alimente, este necesar ca acestea să fie aduse într-o stare adecvată înainte de procesul de pasare, de exemplu, prin fierbere în apă, fierbere înăbușită, prăjire, răzuire sau transformare în piure.

Mod de utilizare

Gemuri, jeleuri, sosuri, chutney - uri, piureuri sau pulpă - îmbutelierea este din nou „la modă”. Și datorită FLOTTE LOTTE® de la GEFU, acestea pot fi realizate în cel mai scurt timp: o gamă diversă de discuri de strecurare susțin cele mai variate modalități de pregătire și prelucrarea a fructelor și legumelor.

1 mm: Pentru jeleuri, sosuri, piure de fructe și legume, precum și măncarea pentru bebeluși.

3 mm: Tulpini de ex. fructe și legume pentru pulpe fine.

5 mm: Perfect pentru fructe înăbușite și pentru strecurare grosieră

Първоначална употреба

Поставете перфорирания диск (2) в тенджерата (3). Сера вкарайте смесителя (1) в перфорирания диск и го закрепете, като с двата палеца притискате надолу напречната ръчка (A) и след това завъртите, така че ръчката да се фиксира в захващащите зъбци (B) на тенджерата. Накрая стиснете стъргалото (4) с палеца и показалеца и го поставете откъм долната страна към вала на смесителя.

За пасирането на различните хранителни продукти е необходимо те да бъдат приготвени в подходящо за целта състояние преди самия процес на пасиране, напр. чрез варене, готвене на пара, печене, настьргване или пюриране.

Начин на употреба

Независимо дали мармалади, желета, сосове, чътни, пюрета или мус – консервирането отново е на мода! А с FLOTTE LOTTE® на GEFU то се получава бързо и лесно: различните дискове за пасиране предлагат най-различни възможности за приготвяне и обработка на плодове и зеленчуци.

1 mm: За желе, сосове, плодове и зеленчукови пюрета и бебешка храна.

3 mm: За пасиране например на плодове и зеленчуци за фин мус.

5 mm: Подходящ за компоти и грубо пасиране.

Početni rad

Plôčicu s rupicama (2) stavite u posudu (3). U plôčicu s rupicama namjestite metlice (1) i pričvrstite ih tako da palcem pritisnete prednju ručku (A) prema dolje i zatim okrenite tako da se ručka pričvrsti u utor (B) u posudi. Strugalo (C) na kraju pričvrstite na donju stranu i potisnite ga na metlice. Prije pasiranja različitih namirnica nužno ih je obraditi (npr. kuhanje, kuhanje na pari, pečenje, ribanje ili usitnjavanje) da bi se dovelo u stanje prikladno za samo pasiranje.

Upotreba

Džemovi, pekmezi, umaci, začini, kaše ili sokovi – flaširanje je opet “in”. I zahvaljujući GEFU's FLOTTE LOTTE® mogu se brzo napraviti: veliki izbor ploča za pasiranje omogućuje različite načine pripreme i obrade voća i povrća.

1 mm ploča za pasiranje:

Za pekmeze, umake, voće i povrće i hranu za bebe.

3 mm ploča za pasiranje:

Pasira voće i povrće do finih pulpa.

5 mm ploča za pasiranje:

Savršeno za kompote i grubo pasiranje.

Üzembe helyezés

Helyezze be a lyukártárcsát (2) az edénybe (3). Ezután vezesse bele a keverőt (1) a tengelyét a lyukártárcsába és rögzítse úgy, hogy a keresztvasat (A) mindkét hüvelykujjával lefelé nyomja és elfordítja úgy, hogy bekattanjon az edény tartófüléibe (B). Végül nyomja össze a leházót (4) a hüvelykujja és a mutatóujja között és alulról tolja rá a keverőtengelyre. A különböző élelmiszerek átpasszírozásához szükséges, hogy az átpasszírozási művelet előtt megfelelő állapotba hozzuk ezeket, pl. forralással, párolással, pörköléssel, reszeléssel vagy pürésítéssel.

Használat

Ákár lekvár, dzsem, szós, chutney, püré vagy pép – a befőzés újra divatba jött! A GEFU FLOTTE LOTTE® passzírozójával pedig pillanatok alatt megvan: a többféle passzírozótárcsával a legkülönbözőféleképpen tudja feldolgozni a zöldségeket és gyümölcsöket.

1 mm: zselé, szós, gyümölcs- és zöldségpüré és bébiétel.

3 mm: gyümölcsök és zöldségek finom péppé passzírozására.

5 mm: alkalmas kompótnak és durva passzírozáshoz.

Prvé použitie

Dierkovaný kotúč (2) vložte do hrnca (3). Miešač (1) zasunite do dierkovaného kotúča a upevnite ho tak, že priečny úchyt (A) zatlačíte oboma palmami nadol a potom otočíte tak, aby úchyt zapadol do prídružných výstupkov (B) hrnca. Potom stlačte pomocou palca a ukazováka stierku (4) a zdola ju nasadte na miešaci hriadeľ.

Na pasírovanie rôznych potravín je potrebné, aby sa pred pasírovaním pripravili do vhodného stavu, napr. varením, dusením, pražením, trením alebo pretláčaním.

Použitie

Marmelády, želé, omáčky, čatni, pyré či kaše – zaváranie je znova „in”. Pomocou pasírovača FLOTTE LOTTE® značky GEFU sa vám podarí za okamih vďaka rôznym pasírovacím kotúčom, ktoré umožňujú najrôznejšiu prípravu a spracovanie ovocia a zeleniny.

1 mm: Na želé, omáčky, ovocné a zeleninové pyré a detskú výživu.

3 mm: Na pasírovanie napr. ovocia a zeleniny na jemnú kašu.

5 mm: Vhodný na kompóty a pasírovanie nahrubo.

Začetna uporaba

Luknjičasto ploščo (2) položite v posodo (3). V ploščo z luknjicami names-tite metlice (1) in jih pritrdite tako, da s palcem pritisnete prečni ročaj (A) navzdol in ga nato obrnete tako, da se ročaj zatakne v utor (B) v posodi. Nato s palcem in kazalcem stisnite strgalo (C) in ga s spodnje strani potisnite na gred metlic.

Pri pasiranju različnih živil je pomembno, da so živila pred pasiranjem v primernem stanju, kar dosežete npr. s kuhanjem, dušenjem, praženjem, ribanjem ali tlačenjem.

Uporaba

Ne glede na to, ali pasirate marmelado, žele, omako, čatni, pire ali mousse – vlaganje je spet v modi! S FLOTTE LOTTE® GEFU vam to uspe eno samo potezo: Različni nastavki za pasiranje omogočajo najrazličnejše možnosti priprave in obdelave sadja in zelenjave.

1 mm plošča za pasiranje: Za žele omako, sadni in zelenjavni pire in otroško hrano.

3 mm plošča za pasiranje: Za pasiranje npr. sadja in zelenjave za fini mousse.

5 mm plošča za pasiranje: Primerno za kompote in grobo pasiranje.

Uruchomienie

Umieść sito (2) wewnątrz korpusu (3). Włóż sitko obrotowe (1) w tarczę napinającą i zamocuj, naciskając w dół poprzeczkę (A) obydwoma kciukami i obracając ją, aż zablokują się w uchwyty mocujące (B) w korpusie maszyny. Na koniec zamocuj skrobak (4) na końcu wału pod tarczą, naciskając go jako sprężynę.

Aby przetrzeć różne produkty spożywcze, należy najpierw doprowadzić je do określonego stanu, np. poprzez gotowanie, duszenie, pieczenie, tarcie lub zmielenie.

Użydie

Dżemy, galaretki, sosy, chutney, purée czy pulpa – wki znów są w modzie. Dzięki FLOTTE LOTTE® firmy GEFU można je zrobić w mgnieniu oka: szeroka gama tarcz sitowych oferuje najróżniejsze sposoby przygotowywania i przetwarzania owoców i warzyw.

1 mm: Do galaretek, sosów, przecierów owocowych i warzywnych oraz żywności dla niemowląt.

3 mm: Do owoców i warzyw na delikatną miazgę.

5 mm: Idealny do owoców gotowanych na parze i do grubego przecedzenia.

Uvedení do provozu

Vložte perforovaný kotouč (2) do hrnce (3). Nyní zasuněte míchač (1) do perforovaného kotouče a upevněte ho stlačením příčky (A) oběma palci dolů a otočením tak, aby se příčka zajistila do zajišťovacích výstupků (B) v hrnci. Na závěr stlačte stěrku (4) palcem a ukazováčkem a nasadte zespodu na hřídel míchače.

Pro pasírování různých potravin je nutné, aby tyto byly před vlastním pasírováním uvedeny do vhodného stavu, např. vařením, dušením, pečením, strouháním nebo třením.

Použití

Marmelády, želé, omáčky, čatni, pyré nebo povidla – zavařování je opět v kurzu! S pasírovačem FLOTTE LOTTE® od GEFU ho hravě zvládnete: Různé pasírovací kotouče umožňují nejrozličnější způsoby přípravy a zpracování ovoce a zeleniny.

1 mm: Pro želé, omáčky, ovocné a zeleninové pyré a dětskou výživu.

3 mm: Pro pasírování např. ovoce a zeleniny na jemná povidla.

5 mm: Vhodné pro kompoty a hrubé pasírování.



1 Korba obrotowa / Míchač / Miešač / Metlice / Metlice / Keverőmű / Strecurătoare rotativă / Смесител

2 Sito / Perforovaný kotouč / Dierkovaný kotúč / Lyukártárcsa / Luknjičasta plošča / Lyukártárcsa / Disc de strecurare / Перфориран диск

3 Korpus maszyny / Hrnec / Hrnec / Posoda / Posoda / Edény / Corpul / Тенджера

4 Skrobak / Stěrka / Stierka / Strgalo / Strugač / Leházó / Arc pentru Răzuire / Стъргало