

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
 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
 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
 1-2 c. à soupe de jus de mangue ou de pomme
 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 dénoyauter 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 bocal avec la préparation.

Chutney di mela e mango

1 mango maturo
 1 mela
 1 piccola cipolla
 1 cucchiaio 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
 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.

Соус чатни из аблок и манго

1 мягкий манго
 1 яблоко
 1 небольшая луковичка
 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 грецким 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 POMO 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.



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

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



- 1** Rührwerk / Rotary strainer / Mélangeur / Pala / Mecanismo giratorio / Roerwerk / мешалка
2 Lochscheibe / Straining disc / Disque / Disco forato / Disco perforado / Passeerschijf / диск с отверстиями
3 Topf / Body / Récipient / Recipiente / Recipiente / Pan / ёмкость
4 Abstreifer / Scraper / Raclair / Raschietto / Rascador / Schrapper / скребок

Inbetriebnahme / First-time use / Mise en service / Messa in funzione / Puesta en marcha / Ingebruikname / Ввод в эксплуатацию

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 und 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'endercher 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 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 empújelo desde abajo sobre el eje del mecanismo 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 schraper (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.



Anwendung / Use / Utilisation / Utilizzo / Modo de uso / Toepassing / Применение

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 Gemüsepuree und Babynahrung.
3 mm: Zum Passieren von z.B. Obst und Gemüse für feines Mus.
5 mm: Eignet sich für Kompotte und grobes Passieren.

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.

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 différents 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 finement fruits et légumes.
5 mm: Pour passer des compotes avec morceaux de fruits.

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.

- 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.

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.

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.

- 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 pureeren.

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 протирочные диски обеспечивают самые разные возможности подготовки и переработки фруктов и овощей.

- 1 mm:** Для приготовления желе, соусов, фруктовых и овощных пюре и детского питания.
3 mm: Для протирки фруктов и овощей в нежное пюре.
5 mm: Диск с отверстиями толщиной в 5мм идеально подходит для приготовления компота или приготовления крупного пюре.

