



Die Kartoffel- und Spätzlepresse bietet mit den 3 auswechselbaren Scheiben einen breiten Einsatzbereich. Zum Pürieren von Kartoffeln, Gemüse, Obst, Spaghetti - Eis und für lange Spätzle. Legen Sie für die Zubereitung Ihrer Speisen einfach die passende Scheibe ein.

**Wechseln der Scheiben:**

Klappen Sie die Spätzlepresse ganz auseinander und drücken Sie die Presse mit dem Topfunterteil leicht auf z.B. eine Tischkante (siehe Abb1). Die vorgespannte Scheibe springt dann heraus und kann entnommen werden. Zum Einsetzen einer neuen Scheibe diese einfach in den Topf einlegen, den Stößel wieder in den Topf einführen und die Presse einmal fest zusammenpressen.

The potato ricer / Spätzle press comes with 3 interchangeable discs for a wide variety of applications. For the pureeing of potatoes, vegetables, fruit, Spaghetti-Ice and for long, "home-made" spaetzle. Just insert the disc best suited for the preparation of your specific dish.

**To interchange discs:**

Fold the Spätzle press wide open and press the bottom of its hopper lightly against the edge of a table, for example (see illus. 1). The prestressed disc will come loose and can be removed. To insert a new disc, place it in the hopper, insert the plunger and press both parts together firmly.

Avec 3 disques interchangeable, la presse à pommes de terre et à spätzle permet un grand nombre d'applications. Pour la purée de pommes de terre, les légumes, les fruits, les glaces en spaghetti et pour de longs spätzle,faits main'.

**Pour changer le disque :**

Ouvrez entièrement la presse à spätzle et appuyez légèrement la partie inférieure creuse de la presse sur le rebord d'une table par exemple (voir illustration 1). Le disque précontraint saute et peut être retiré. Pour mettre un nouveau disque en place, insérer celui-ci dans la partie creuse de la presse, introduire le poussoir dans cette partie puis serrer fortement la presse.

Lo schiacciapate/attrezzo per spätzle si può utilizzare per preparare tante pietanze diverse, grazie ai 3 dischi intercambiabili. Per passare patate, verdure, frutta, spaghetti - ghiaccio e Spätzle\* "grattugiati".

**Come si cambiano i dischi:**

Aprire completamente l'attrezzo per gli spätzle e premerlo leggermente con la base contro per esempio lo spigolo di un tavolo (fig. 1). Il disco, sotto pressione, salta fuori e si può rimuovere. Per introdurre un altro disco, basta disporlo all'interno dell'attrezzo, introdurre nuovamente il pestello nella base e premere insieme con forza le due parti dell'attrezzo.

Con sus tres discos cambiables, la prensa para patatas y pastas frescas tipo spätzle ofrece amplias posibilidades de aplicación. Para hacer puré de patatas, verduras, frutas, helado de espagueti y para Spätzle "raspados a mano". Para preparar sus alimentos, basta con insertar el disco adecuado.

**Cómo cambiar los discos perforados:**

Abra del todo la prensa para spätzle y presione ligeramente la parte inferior del cabezal de la prensa contra, por ejemplo, el borde de una mesa (ver fig. 1). Esto hará que el disco pretensado salte y pueda extraerse cómodamente. Para insertar un nuevo disco, coloque éste en el interior del cabezal, vuelva a introducir el empujador y cierre la prensa apretándola con fuerza.

De aardappel- en spätzle-pers met 3 wisselbare schijven is veelzijdig bruikbaar. Leg voor het toebereiden van uw gerechten de passende schijf in de pers.

**Het wisselen van de schijven:**

Klap de pers open en druk de pers voorzichtig met de pan aan onderkant van de pers op bijvoorbeeld een houten plank (zie afbeelding 1). Die schijf springt uit de pers en kan gewisseld worden. Leg een andere schijf in de pan, zet de stamper terug in de pan en druk de pers stevig samen.

Набор из 3 сменных дисков позволяет использовать пресс для картофеля и лапши для приготовления разнообразных блюд. Просто вставьте в пресс нужный диск.

**Замена дисков:**

Полностью раскройте пресс и нажмите дном емкости пресса, например, на край стола (см. рис. 1). Диск, плотно вставленный в дно емкости пресса, выскочит, после чего его можно будет вынуть и заменить. Для установки нового диска просто положите его в емкость пресса и плотно сожмите пресс.



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

Lust auf Kartoffeln oder Spätzle?  
Desire for potatoe or spaetzle?



Kartoffel- und Spätzlepresse  
TRI STAR®  
Potato and Spaetzle Press  
TRI STAR®  
Art.-Nr.: 13100

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



D

**Basis Rezept für Spätzle**

Zutaten für 4 Personen:

400 g Mehl  
4 Eier  
1 1/2 – 2 Teeöf­fel Salz  
2 Ess­löf­fel Öl  
60 - 120 ml Wasser  
1 Ess­löf­fel Öl für das kochende Wasser

Mehl, Eier und Salz zu einem Teig verrühren, etwas Wasser hinzufügen – dabei je nach Größe der Eier eventuell etwas weniger als ¼ l nehmen. Der Teig soll glatt und nicht zu fest sein.

Den Teig mit dem Knethaken des Handrührgerätes weiter bearbeiten, bis er Blasen wirft. Einen großen Topf halbvoll mit Salzwasser füllen und zum Kochen bringen, 1 Ess­löf­fel Öl hineingeben. Einen Teil des Teiges in die Kartoffel- / Spätzle­presse füllen und mit etwas Abstand in das kochende Wasser pressen. Die Spätzle sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit dem Blanchierheber lassen sich die Spätzle einfach herausheben. Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Wir empfehlen Ihnen, die Spätzle auf einem vorgewärmten Teller zu servieren.

GB

**Basic recipe for spaetzle**

Serves 4:

400 g flour  
4 eggs  
1 1/2 – 2 teaspoons of salt  
2 tablespoons of oil  
60 - 120 ml water  
1 tablespoon of oil for the boiling water

Mix the flour with the eggs, salt and oil. Gradually add water and beat into the dough until bubbles form. The dough should not be too stiff.

Leave the dough to rest for a while. In the meantime bring salted water to the boil in a large pot. Then fill the dough into the spaetzle press up to 3 cm under the edge. Hold the press about 20 cm over the top edge of the pot and slowly and with several interruptions press all the dough into the briskly boiling salted water. Use a skimmer ladle to carefully loosen the spaetzle. Once the spaetzle have risen to the surface of the water, scoop them out and put them into a bowl with lukewarm salted water. Repeat this process until the dough is used up. Then tip the spaetzle into a sieve and let them drain off well. We recommend serving the spaetzle on a pre-heated plate.

F

**Recette de base pour spaetzle**

Pour 4 personnes :

400 g de farine  
4 oeufs  
1 1/2 à 2 cuillers à café de sel  
2 cuillers à soupe d'huile  
60 à 120 ml d'eau  
1 cuiller à soupe d'huile pour l'eau de cuisson

Mélanger la farine avec les oeufs et l'huile. Ajouter lentement l'eau et travailler pour obtenir une pâte jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles.

Laisser reposer un peu la pâte pas trop dure. Pendant ce temps, porter l'eau salée à ébullition dans une grande casserole. Remplir ensuite la presse à spätzle de pâte jusqu'à 3 cm sous le bord. Tenir la presse environ à 20 cm au-dessus du bord de la casserole et presser la pâte dans l'eau salée bouillonnante. Remuer ensuite avec précaution les pâtes avec une écumoire. Lorsque les pâtes ont remonté à la surface de l'eau, les enlever et les plonger dans un plat creux rempli d'eau tiède. Répéter cette opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Ensuite secouer les pâtes dans une passoire et bien laisser égoutter.

I

**Ricetta di base per spaetzle**

per 4 persone:

400 g di farina  
4 uova  
1 1/2 – 2 cucchiaini di sale  
2 cucchiai d'olio  
60 - 120 ml d'acqua  
1 cucchiaio d'olio per l'acqua di cottura

Mescolare la farina con uova, sale e olio. Aggiungere l'acqua un po' alla volta e lavorare l'impasto fino a quando inizia a formare bolle. Lasciar riposare l'impasto morbido. Nel frattempo far cuocere dell'acqua con sale in un tegame grande. Riempire la pressa con l'impasto fino a 3 cm sotto il bordo. Tenere la pressa circa 20 cm sopra il bordo del tegame e premere. Far cadere lentamente l'impasto, con ripetute interruzioni, nell'acqua ribollente. Girare gli spaetzle con cautela con una schiumarola. Dopo che sono affiorati a galla, lasciarli scolare e passarli in una scodella con dell'acqua tiepida. Ripetere questo passaggio fino ad esaurire l'impasto. Scuotere gli spaetzle in un colino e lasciarli scolare bene. Consigliamo di servire gli spaetzle su un piatto precedentemente riscaldato. Gli spaetzle possono essere conditi arrostendo in padella nel burro del pane grattato o cipolle tritate.

ES

**Receta básica para spätzle**

Para 4 personas:

400 g de harina  
4 huevos  
1 1/2 – 2 cucharaditas de sal  
2 cucharadas soperas de aceite  
60 - 120 ml de agua  
1 cucharada sopera de aceite para el agua de cocción

Mezcle la harina con los huevos, la sal y el aceite. Vaya añadiendo poco a poco el agua y bata hasta que en la masa salgan burbujas de aire. Deje reposar un poco la masa, que no debe ser demasiado espesa. Entretanto, ponga a hervir abundante agua con sal en una olla grande. A continuación, introduzca la masa en la prensa para spätzle y llénela hasta 3 cm por debajo del borde. Sostenga la prensa a unos 20 cm por encima del borde de la olla y empiece a apretar suavemente, con varias interrupciones, de manera que la masa vaya cayendo al agua hirviendo. Con una espumadera, remueva los spätzle con cuidado para que no se peguen. Una vez los spätzle hayan subido a la superficie, sáquelos con la espumadera y deposítelos en un recipiente con agua

salada templada. Repita este proceso hasta agotar toda la masa. Después, vierta los spätzle en un colador y deje que el agua se escurra bien. Recomendamos servir los spätzle en una bandeja precalentada. Si lo desea, puede derretir un trozo de mantequilla en una sartén y echar pan rallado o cebollas finamente picadas tostándolas ligeramente para adornar los spätzle.

NL

**Origineel Spätzlerecept**

Ingrediënten voor 4 personen:

400 g meel, 4 eieren  
1 1/2 – 2 theelepels(z) zout  
2 eetlepels olie  
60 - 120 ml water  
1 eetlepel olie voor het kokende water

Meel, eieren en zout tot een deeg roeren, een beetje water toevoegen, daarbij afhankelijk van de grootte van de eieren eventueel een beetje minder dan ¼ l nemen. Het deeg moet glad en mag niet te vast zijn. Het deeg met de deeghaak van de handmixer verder bewerken totdat er bellen tevoorschijn komen. Een grote pot halfvol met zout water vullen en aan de kook brengen, 1 eetlepel olie toevoegen. Een deel van het deeg in de schuif vullen en in het kokende water schaven. De Spätzle zijn gaar wanneer ze aan het oppervlak boven drijven. Met de blancheerhevel kunnen de Spätzle er gemakkelijk uitgehaald worden. Proces herhalen totdat het deeg opgebruikt is. Dien de Spätzle op een voorverwarmd bord op.

RU

**Рецепт настоящей домашней лапши**

Ингредиенты для 4 порций:

400 г муки, 4 яйца  
1 1/2 – 2 чайных ложки соли  
2 столовых ложки растительного масла  
60 - 120 мл воды  
1 столовая ложка растительного масла для кипящей воды

Из муки, яиц и соли замешать тесто, добавить небольшое количество воды, при этом взять в зависимости от величины яиц, возможно, чуть менее ¼ л. Тесто должно быть гладким и не слишком крутым. Продолжить замес теста миксером с насадками для крутого теста, до тех пор пока оно не будет иметь пузырей. Большую кастрюлю наполнить наполовину соленой водой и довести до кипения, добавить в неё 1 столовую ложку растительного масла. Часть теста пропустить через лапшерезку прямо в кипяток. Лапша готова, если она всплыла на поверхность. Лапшу можно просто извлечь дуршлагом для бланширования. Процесс повторяют до полного использования теста. Подайте лапшу на стол в подогретой тарелке.