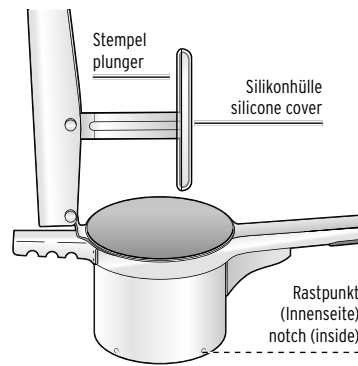
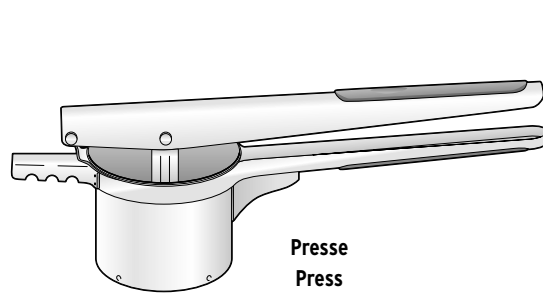
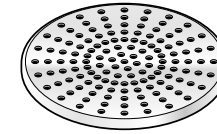
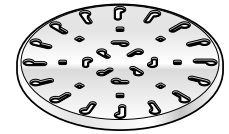


Kartoffel-Einsatz (grob)
Potato insert (coarse)



Kartoffel-Einsatz (fein)
Potato insert (fine)



Spätzle-Einsatz
Spaetzle insert

de Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Presse wie unter „Reinigen“ beschrieben.

Gebrauch

1. Stellen Sie sicher, dass die Silikonhülle korrekt am Stempel angebracht ist.
 2. Setzen Sie den gewünschten Einsatz in die Presse ein. Der Einsatz muss unter den Rastpunkten einrasten.
 3. Halten Sie die Presse kurz unter fließendes Wasser. Der Teig klebt dann nicht so stark an der Presse fest. Wiederholen Sie dies jedes Mal, bevor Sie neuen Teig einfüllen.
 4. Füllen Sie den Teig oder die gekochten Kartoffeln in die Presse und drücken Sie den Hebel herunter.
- ▷ Zum Entnehmen des Einsatzes drücken Sie ihn von unten hoch.

i Die Presse ist auch zum Herstellen von Spaghetti-Eis geeignet.

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie die Presse möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Lebensmittelreste am besten lösen. Gehen Sie wie folgt vor:
1. Nehmen Sie den Einsatz aus der Presse und ziehen Sie die Silikonhülle vom Stempel ab.
 2. Reinigen Sie Presse, Einsatz und Silikonhülle mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Alle Teile sind auch spülmaschinengeeignet.
 3. Trocknen Sie alle Teile gleich nach dem Spülen gut ab.
 4. Ziehen Sie die Silikonhülle wieder über den Stempel.
 5. Lagern Sie Presse und Einsätze trocken.

Rezepte

Spätzle (Grundrezept)

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Mehl
- 30 g Butter
- 3/4 Tasse Wasser
- 1 gestr. Essl. Salz
- 5 Eier

Zubereitung:

1. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel.
2. Geben Sie die Eier nach und nach hinzu und verrühren Sie die Masse mit einem Knetgabel.
3. Rühren Sie eine 3/4 Tasse Wasser und das Salz unter.
4. Verrühren Sie den Teig so lange, bis er sich von der Schüssel löst.
5. Halten Sie die Presse kurz unter fließendes Wasser und dann über die Teigschüssel. Füllen Sie den Teig hinein.
6. Pressen Sie den Teig durch die Presse in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser.
7. Sobald die Spätzle oben schwimmen, nehmen Sie sie aus dem kochenden Salzwasser heraus.
8. Lassen Sie die Spätzle in einem Sieb kurz abtropfen.
9. Verteilen Sie kleine Butterflocken über die Spätzle. Sie können sie nun servieren.

Käse-Spätzle

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Mehl
- 1 gestrichener Essl. Salz
- 5 Eier
- 30 g Butter
- 3/4 Tasse Wasser
- Zwiebeln (je nach Geschmack)
- 1 Becher süße Sahne
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat

Petersilie und Schnittlauch zum Garnieren
400 g gut schmelzender, aromatischer Käse (z.B. Gruyère, Emmentaler, Raclette-Käse, Gouda - oder gemischte Sorten)

Zubereitung:

1. Bereiten Sie die Spätzle zu, wie im Grundrezept beschrieben.
2. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C auf.
3. Streichen Sie eine feuerfeste Form mit Butter aus.
4. Mischen Sie die Spätzle mit Zwiebeln und füllen Sie die Spätzle-Zwiebel-Masse abwechselnd mit dem geriebenen Käse in die feuerfeste Form.
5. Verrühren Sie die Sahne mit etwas Pfeffer, Muskat und Salz und gießen Sie die Masse über die Spätzle.
6. Stellen Sie die Spätzle in den Ofen und überbacken Sie sie ca. 15-20 Minuten lang.
7. Garnieren Sie die Spätzle vor dem Servieren mit etwas Petersilie und/oder Schnittlauch.

en Use

Before initial use

- ▷ Clean the press as described in the section titled "Cleaning".

Use

1. Make sure that the silicone cover is properly attached to the plunger.
 2. Place the insert you would like to use into the press. The insert should click into place under the notches.
 3. Rinse the press under running water for a moment. This helps to prevent the dough from sticking to the press. Repeat this step every time you add new dough.
 4. Fill the press with dough or boiled potatoes and press the lever down.
- ▷ To remove the insert, push it up from below.

i The press can also be used to make spaghetti ice cream.

Cleaning

- ▷ Clean the press immediately after use if possible, as this is when food residue is easiest to remove. Proceed as follows:
1. Take the insert out of the press and remove the silicone cover from the plunger.
 2. Clean the press, insert and silicone cover with hot water and a little washing up liquid. All parts are dishwasher-safe.
 3. Dry all parts immediately after washing them.
 4. Place the silicone cover back on the plunger.
 5. Store the press and the inserts in a dry place.

Recipes

Spaetzle (basic recipe)

Ingredients (for 4 people):

- 400 g flour
- 30 g butter
- 3/4 cup water
- 1 level tbsp. salt
- 5 eggs

Preparation:

1. Sift the flour into a bowl.
2. Add the eggs one by one and mix well using dough hooks.
3. Stir the 3/4 cup water and the salt into the mixture.
4. Mix the dough until it pulls away from the bowl.
5. Hold the press under running water for a moment and then over the bowl of dough. Put the dough into the press.
6. Press the dough through the press into a large pot of boiling salted water.
7. Take the spaetzle out of the water as soon as they float on top.
8. Briefly leave them to drain in a sieve.
9. Spread small flakes of butter onto the spaetzle. They are now ready to be served.

Cheese spaetzle

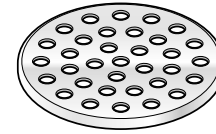
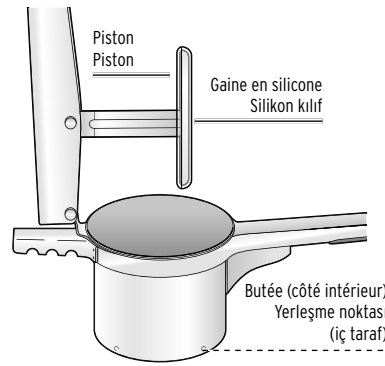
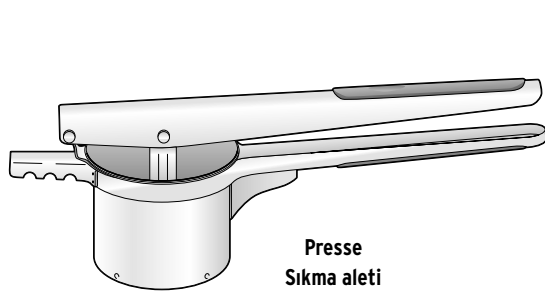
Ingredients (for 4 people):

- 400 g flour
- 1 level tbsp. salt
- 5 eggs
- 30 g butter
- 3/4 cup water
- onions (to taste)
- 1 cup cream
- 1 pinch of pepper
- 1 pinch of nutmeg

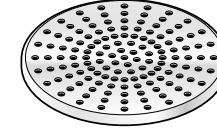
parsley and chives for garnishing
400 g aromatic, easily meltable cheese (e.g. Gruyère, Emmentaler, raclette cheese, Gouda, or a mixture)

Preparation:

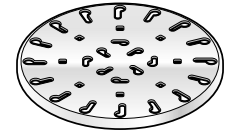
1. Prepare the spaetzle as described in the basic recipe.
2. Heat the oven to 180 °C.
3. Grease a fireproof dish with a little butter.
4. Mix the spaetzle with the onions and fill the mixture into the fireproof dish, alternating with layers of grated cheese.
5. Mix the cream with a little pepper, nutmeg and salt, and then pour it over the spaetzle-cheese mixture.
6. Put the dish in the oven and bake for approx. 15-20 minutes.
7. Before serving, garnish with a little parsley and/or chives.



Grosse grille pour
pommes de terre
Patates için parça (iri)



Grille fine pour
pommes de terre
Patates için parça (küçük)



Grille à spätzle
Spaetzle için parça

fr

Utilisation

Avant la première utilisation

► Nettoyez la presse comme décrit au point «Nettoyage».

Utilisation

1. Assurez-vous que la gaine en silicone est correctement mise en place sur le piston.
 2. Mettez la grille voulue au fond de la presse. La grille doit venir s'enclencher sous les butées.
 3. Passez la presse quelques instants sous l'eau courante. Ainsi, la pâte collera moins à la presse. Répétez cette opération chaque fois que vous la remplissez de pâte.
 4. Mettez la pâte ou les pommes de terre bouillies dans la presse et abaissez le levier.
- Pour retirer la grille, appuyez dessus par dessous pour la relever.



Vous pouvez aussi utiliser votre presse pour faire de la glace spaghetti.

Nettoyage

► Nettoyez la presse de préférence juste après l'utilisation, les restes alimentaires se détacheront mieux ainsi. Procédez comme suit:

1. Retirez la grille de la presse et enlevez la gaine en silicone du piston.
2. Nettoyez la presse, la grille et la gaine en silicone à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Toutes les pièces peuvent également passer au lave-vaisselle.
3. Essuyez bien toutes les pièces immédiatement après les avoir rincées.
4. Remettez la gaine en silicone sur le piston.
5. Rangez la presse et les grilles bien au sec.

Recettes

Spätzle (recette de base)

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 g de farine
- 30 g de beurre
- 3/4 de tasse d'eau
- 1 cuiller à soupe rase de sel
- 5 œufs

Préparation:

1. Tamisez la farine dans un saladier.
2. Ajoutez peu à peu les œufs et mélangez la pâte avec un crochet à pétrir.
3. Incorporez l'eau et le sel.
4. Mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus au saladier.
5. Passez la presse quelques instants sous l'eau courante puis tenez-la au-dessus du saladier. Mettez la pâte dans la presse.
6. Pressez la pâte au-dessus d'une grande casserole d'eau bouillante salée.
7. Dès que les spätzle flottent, sortez-les de l'eau.
8. Laissez-les égoutter quelques instants dans une passoire.
9. Parsemez les spätzle de flocons de beurre et servez.

Spätzle au fromage

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 g de farine
- 1 cuiller à soupe rase de sel
- 5 œufs
- 30 g de beurre
- 3/4 de tasse d'eau
- Oignons (selon le goût)
- 1 gobelet de crème liquide
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscade râpée

Persil et ciboulette pour garnir

400 g de fromage aromatique fondant râpé (p. ex. gruyère, emmental, raclette, gouda - ou un mélange de plusieurs fromages)

Préparation:

1. Préparez les spätzle en suivant la recette de base.
2. Préchauffez le four à 180 °C.
3. Beurrez un plat à four.
4. Mélangez les spätzle avec les oignons et disposez ce mélange dans le plat à four, en alternant avec des couches de fromage râpé.
5. Mélangez la crème, un peu de poivre, la noix de muscade et le sel et versez le mélange sur les spätzle.
6. Enfouissez les spätzle et faites les gratiner de 15 à 20 minutes environ.
7. Garnissez les spätzle avec un peu de persil et/ou de ciboulette et servez.

tr

Kullanım

İlk kullanım öncesi

► Sıkma aletini „Temizleme“ bölümünde açıklandığı gibi temizleyin.

Kullanım

1. Silikon kılıfın pistonu doğru takıldığından emin olun.
2. Sıkma aletine istediğiniz parçayı yerleştirin. Parçanın, yerleşme noktasının altına yerleşmesi gerekmektedir.
3. Sıkma aletini kısa olarak akan musluk suyunun altına tutun. Böylece hamur sıkma aletine çok fazla yapışmaz. Yeni hamur yerleştirmeden önce bu işlemi her zaman tekrarlayın.
4. Hamuru veya haşlanan patatesleri sıkma aletine doldurun ve kolu aşağıya bastırın.

► Parçayı çıkarmak için aşağıdan yukarıya doğru bastırın.



Sıkma aleti aynı zamanda spaghetti dondurma yapılması için de uygundur.

Temizleme

► Sıkma aletini mümkün olduğunca kullanımdan hemen sonra temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Aşağıdaki gibi yapın:

1. Parçayı sıkma aletinden çıkartın ve silikon kılıfı piston-dan çekerek çıkartın.
2. Sıkma aletini, parçayı ve silikon kılıfı sıcak suyla ve az miktarda bulaşık deterjanıyla temizleyin. Parçaların hepsi bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.
3. Tüm parçaları yıkadıktan sonra iyice kurulayın.
4. Silikon kılıfı tekrar pistonu takın.
5. Sıkma aletini ve parçalarını kurutulmuş bir şekilde saklayın.

Tarifler

Spaetzle (ana tarifi)

Malzemeler (4 kişilik):

- 400 g un
- 30 g tereyağı
- 3/4 fincan su
- 1 yemek kaşığı tuz
- 5 yumurta

Hazırlanışı:

1. Unu bir kaba süzerek alın.
2. Yumurtaları yavaş yavaş ilave edin ve karışımı bir mikser ile karıştırın.
3. 3/4 fincan su ve tuzu karıştırarak ilave edin.
4. Hamuru, kaptan rahatça ayrılana kadar karıştırın.
5. Sıkma aletini kısa olarak akan musluk suyunun altına ve ardından hamur kabının üzerinde tutun. Hamuru doldurun.
6. Hamuru sıkma aletinden tuzlu kaynar su bulunan büyük bir tencereye sıkarak çıkarın.
7. Spaetzle kaynayarak üste çıktığı anda, kaynayan tuzlu sudan alın.
8. Spaetzleyi bir süzgeçte kısa süreli süzün.
9. Tereyağını küçük parçacıklar şeklinde spaetzle üzerine dağıtın. Artık servis edebilirsiniz.

Peynirli spaetzle

Malzemeler (4 kişilik):

- 400 g un
- 1 yemek kaşığı tuz
- 5 yumurta
- 30 g tereyağı
- 3/4 fincan su
- soğan (damak tadınıza göre)
- 1 bardak krema
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam muskat

süsleme için maydanoz ve yaprak soğan
400 g iyi eriyen,aromatik peynir (örn. Gruyère, Emmentaler, Raclette peyniri, Kaşar - veya karışık çeşitler)

Hazırlanışı:

1. Spaetzleyi ana tarifte açıklandığı gibi hazırlayın.
2. Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın.
3. Ateşe dayanıklı bir kalıbı tereyağı ile yağlayın.
4. Spaetzleyi soğan ile karıştırın ve spaetzle soğan karışımına rendelenmiş peynir ilave ederek ateşe dayanıklı kalıba doldurun.
5. Kremayı biraz karabiber, muskat ve tuz ile karıştırın ve karışımı spaetzlenin üzerine dökün.
6. Spaetzleyi fırına yerleştirin ve yakl. 15-20 dakika süre kızarana kadar pişirin.
7. Spaetzleyi servis etmeden önce biraz maydanoz ve/veya yaprak soğan ile süsleyin.