



Vielseitig einsetzbar, Zubehör für Hefeteig, Kuchenteig, Rahm und Eischnee.

Geräteübersicht: Seite 6



Geschwindigkeit passend zur Mischung wählen, Timer bis 6 Minuten einstellen oder kurze Turbo-Impulse nutzen.

Anwendung: Seite 9

Herzlich Willkommen



Bitte lesen Sie alle, in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten, Informationen durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese an Nachbenutzer:innen weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäss dieser Anleitung, verwendet werden. Beachten Sie die Sicherheitshinweise. Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30mA) betreiben.



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.

Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.



Ersatzteile-Shop und Zubehör

<https://www.trisaelectronics.ch/de/zubehoer/>

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
---------------------	---

Technische Daten	5
------------------	---

Geräteübersicht	6
-----------------	---

Inbetriebnahme	7
----------------	---

Anwendung	9
-----------	---

Rezepte	11
---------	----

Reinigung	12
-----------	----

Probleme und Ursachen	13
-----------------------	----

Benutzerinformationen	14
-----------------------	----

Sicherheitshinweise

- Alle Sicherheitshinweise lesen sowie Gebrauchsanweisung beachten, aufbewahren und an Nachbenutzer weitergeben.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kein Hausmüll. Das Gerät muss gemäss lokalen Vorschriften entsorgt werden.
- Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Es darf keine Flüssigkeit in das Geräteinnere gelangen (Kurzschlussgefahr).
- Gerät / Netzkabel / Verlängerungskabel vor jedem Gebrauch auf Schadstellen überprüfen. Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren / ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!
- Keine Finger und Gegenstände in Geräteöffnungen stecken. Geräteöffnungen nicht abdecken.
- Der Betrieb des Gerätes in der Umgebung von entzündbaren Dämpfen sollte vermieden werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt lassen. Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.

- Netzanschluss: Die Spannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.
- Gerät nie am Netzkabel tragen / ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Kurzschlussgefahr durch Kabelbruch!



Nie in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken etc.) benutzen. Nicht Regen / Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen! Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüfen lassen.

- Gerät / Anschlussleitung nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen. Gerät nicht starker Hitze (Heizquellen, -körper, Sonnenbestrahlung) aussetzen. Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.
- Stecker nie am Netzkabel / mit feuchten Händen ziehen. Netzstecker ziehen bei Störungen während Gebrauch, vor dem Nachfüllen, vor der Reinigung, Umplatzierung oder nach dem Gebrauch. Stecker muss jederzeit erreichbar bleiben.
- Unbenutzte / unbeaufsichtigte Geräte ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln.
- Gerät nur auf ebener, stabiler, trockener Unterlage betreiben. Nie an der Wand / Decke befestigen.
- Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung.
- Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben / anschliessen.
- Vom Hersteller nicht empfohlenes / verkauftes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.
- Vorsicht ist geboten, wenn heiße Flüssigkeit in das Gerät / Behälter gegossen wird, da sie durch plötzliche Dampfbildung wieder aus dem Gerät ausgestoßen werden könnte.



Schutzklasse II (doppelt isoliert): Dieses Gerät erfüllt Schutzklasse II (doppelte Isolation). Es ist kein Schutzleiter/Schutzkontakt erforderlich.



S+ Sicherheitszeichen

Das S+ Zeichen steht für geprüfte elektrische Sicherheit. Es wird von der Zertifizierungsstelle des Eidgenössischen Starkstrominspektorats ESTI vergeben.

Das Zeichen bestätigt, dass das Gerät gemäss den Anforderungen für elektrische Niederspannungserzeugnisse geprüft wurde. Die Prüfung umfasst eine Typenprüfung mit Marktüberwachung.

Hinweis: Das S+ Zeichen stellt höhere Anforderungen an die elektrotechnische Sicherheit als eine reine Selbstdeklaration mit CE-Kennzeichen.

Technische Daten

Art. Nr. 6624.31

1-8 + Turbo

Geschwindigkeitsstufen

II

Schutzklasse

**220–240 V~
50–60 Hz**

Netzanschluss

5 L

Max. Füllmenge

1,5 kg

Max. Teigmenge

Leistungsaufnahme

< 1100 W

Wenn ein

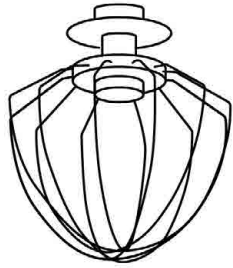
< 0,3 W

Wenn aus

10 min

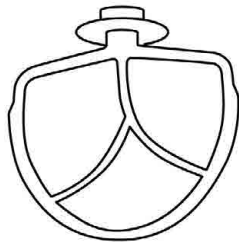
Aus-/Standby-Modus
aktiv nach

Geräteübersicht



Schneebesen

Für Rahm, Eischnee, Mayonnaise, gekochte Glasuren und schaumige Butter.



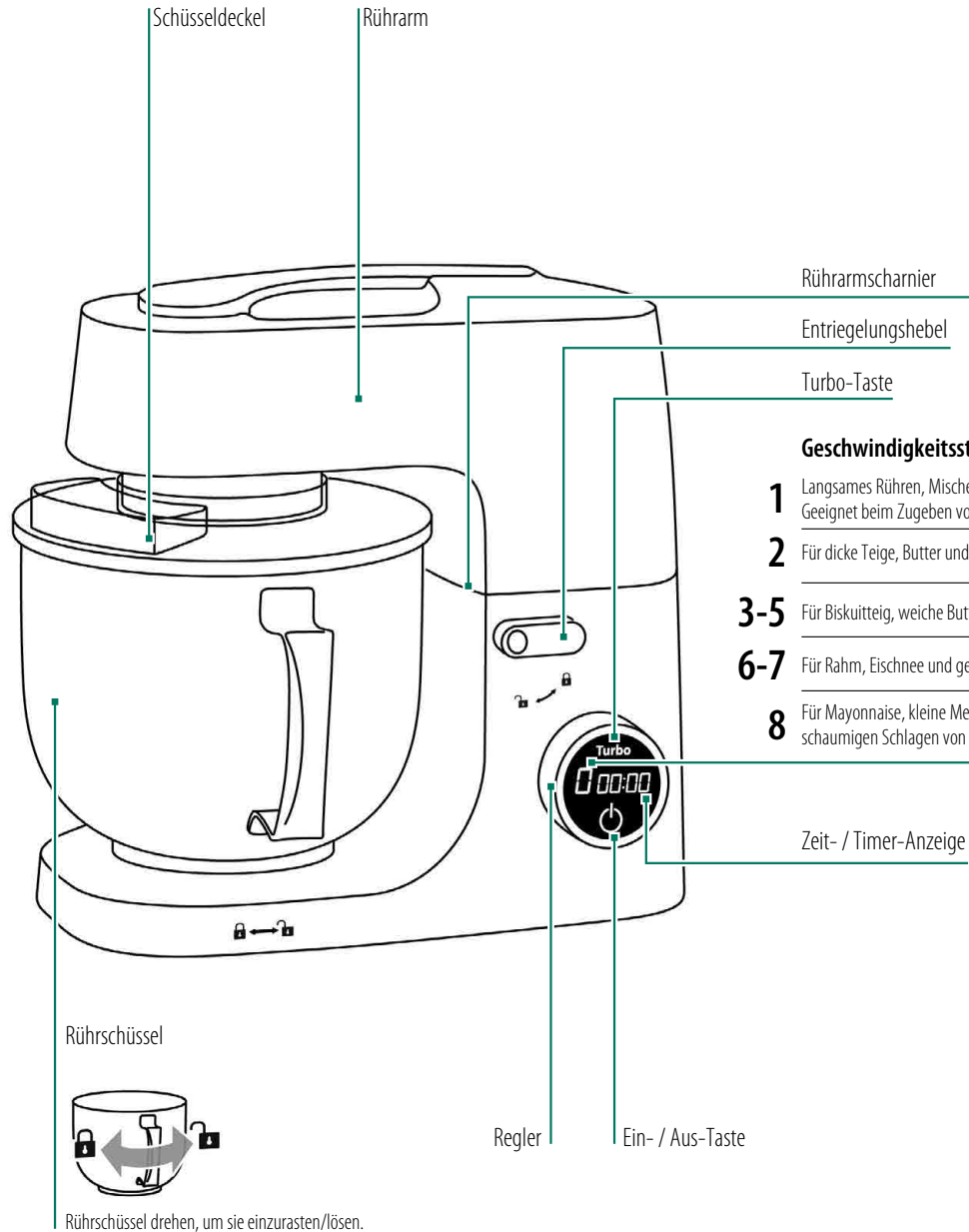
Flachrührer

Für dicke Teige, Kuchenmasse, Biskuitteig sowie Butter und Mehl.



Knethaken

Für Hefeteig und schwere Teige.



Quetschgefahr: Hände vom Mechanismus fernhalten.

Geschwindigkeitsstufen

- 1** Langsames Rühren, Mischen und Vermengen. Startposition für alle Mischvorgänge. Geeignet beim Zugabe von Zutaten und für dickere oder festere Mischungen.
- 2** Für dicke Teige, Butter und Mehl, dünne Teige sowie Hefeteig.
- 3-5** Für Biskuitteig, weiche Butter mit Zucker und Kuchenteig.
- 6-7** Für Rahm, Eischnee und gekochte Glasuren.
- 8** Für Mayonnaise, kleine Mengen Rahm oder Eischnee und zum schaumigen Schlagen von Butter.

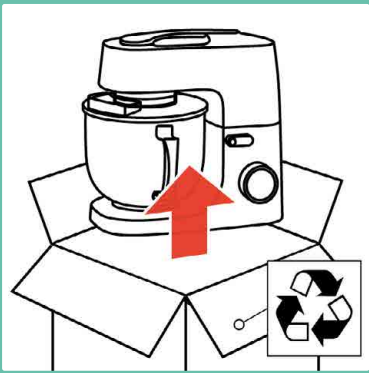


Ersatzteile-Shop und Zubehör

<https://www.trisaelectronics.ch/de/zubehoer/>

Inbetriebnahme

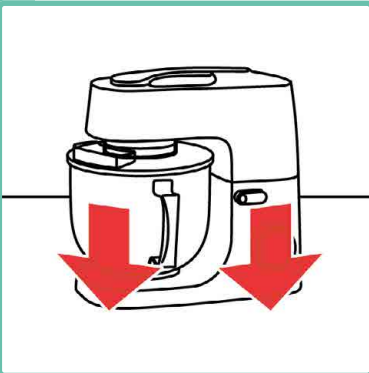
1. Gerät und Zubehör auspacken



Gerät vollständig auspacken, Schutzfolien und Beutel entfernen.

! Verpackungsmaterial gehört nicht in Kinderhände.

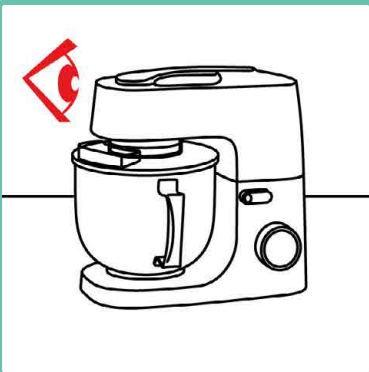
2. Gerät aufstellen



Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche stellen.

! Von Hitze, direkter Sonne, Feuchtigkeit und scharfen Kanten fernhalten.

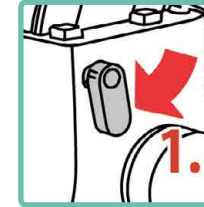
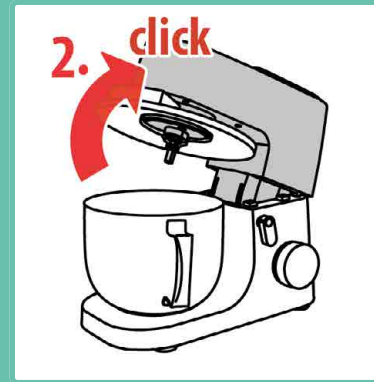
3. Gerät prüfen



Gerät und Netzkabel vor jedem Gebrauch kontrollieren.

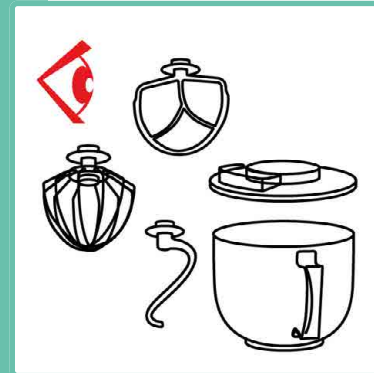
! Beschädigtes Gerät nicht verwenden und nicht selbst reparieren.

4. Rührarm anheben, Zubehör entfernen



Entriegelungshebel nach unten drücken. Der Rührarm bewegt sich nach oben.

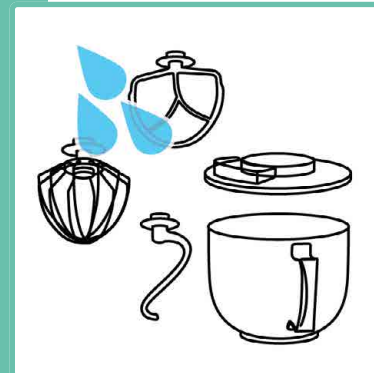
5. Zubehör prüfen



Rührschüssel, Schüsseldeckel, Knethaken, Flachrührer und Schneebesen bereitlegen.

! Nur passende Originalteile verwenden.

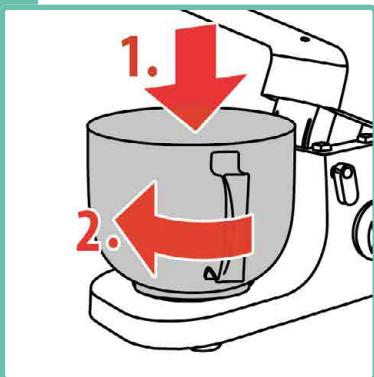
6. Zubehör reinigen



Knethaken, Flachrührer, Schneebesen, Schüsseldeckel und Rührschüssel mit Spülwasser reinigen.

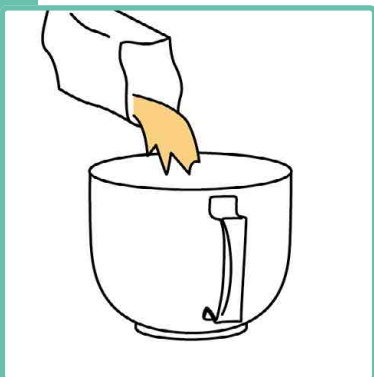
! Keine aggressiven Reiniger verwenden. Teile sind nicht spülmaschinengeeignet. Hitze oder aggressive Reiniger können Teile verformen oder verfärben.

7. Rührschüssel einsetzen



Rührschüssel in die Halterung setzen. Schüssel drehen, bis sie einrastet.

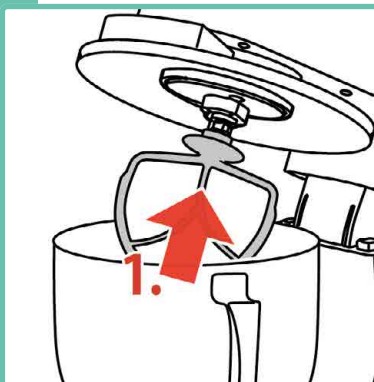
8. Zutaten einfüllen



Zutaten in die Rührschüssel geben. Maximalmenge nicht überschreiten.

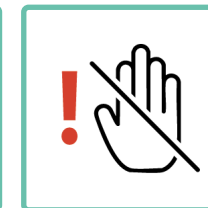
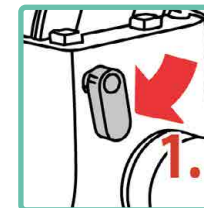
- i Maximal 1,5 kg bei Mehl/Wasser 5:3 oder 1,2 kg bei Mehl/Wasser 2:1 einfüllen.
- i Rezeptideen auf Seite 11.

9. Gewünschtes Werkzeug einsetzen



Knethaken, Flachrührer oder Schneebesen in die Antriebswelle einsetzen. Das Werkzeug auf die Kupplung drücken und anschliessend drehen, um es zu verriegeln.

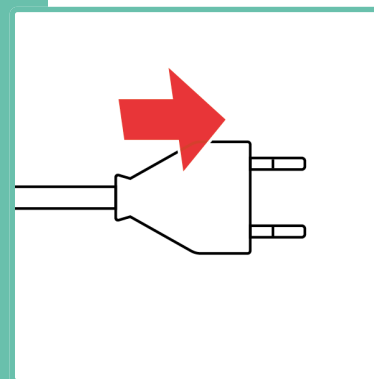
10. Rührarm absenken



Rührarm zur Arbeitsposition absenken bis er hörbar einrastet.

! QUETSCHGEFAHR: Hände vom Mechanismus fernhalten.

11. Gerät einstecken



Netzstecker in eine ordnungsgemäss installierte Steckdose einstecken.

! Die Steckdose muss 220–240 V~, 50–60 Hz entsprechen.

Anwendung

! Während des Betriebs niemals mit den Händen oder Gegenständen in die laufende Rührschüssel greifen. Vor dem Wechseln von Werkzeugen stets ausschalten und den Netzstecker ziehen.

1. Gerät einschalten



Ein- / Aus-Taste antippen.

i Das Gerät ist betriebsbereit, wenn das Display 0 00:00 zeigt.

2. Geschwindigkeitsstufe wählen



Regler drehen, um die Geschwindigkeitsstufen schrittweise zu verändern.

i Während des Betriebs zeigt das Display die laufende Arbeitszeit. Ohne Timer beträgt die maximale Laufzeit 10 Minuten.

i Tiefe Stufen für festere Mischungen, hohe Stufen für flüssigere Mischungen.

! Gerät bei Knetarbeiten max. 6 Minuten ununterbrochen betreiben. Danach ausschalten und abkühlen lassen.

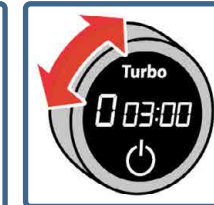
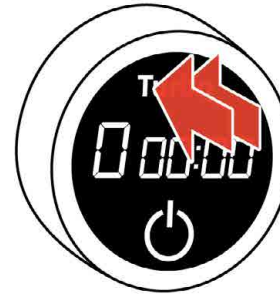
3. Gerät pausieren



Bei laufendem Gerät kurz auf die Ein- / Aus-Taste tippen.

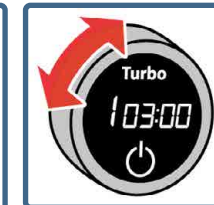
i Das Gerät und der Timer (falls aktiviert) bleiben stehen.

4. Timer-Funktion einstellen



Turbo-Taste doppelt antippen, um das Gerät anzuhalten. Erneut doppelt antippen, um die Timer-Funktion zu aktivieren. Mit dem Regler die Zeit einstellen.

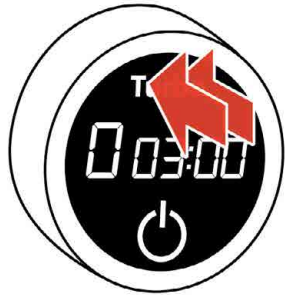
5. Timer starten



Mit der Ein-/Aus-Taste den Timer bestätigen. Geschwindigkeitsstufe wählen, um den Timer zu starten.

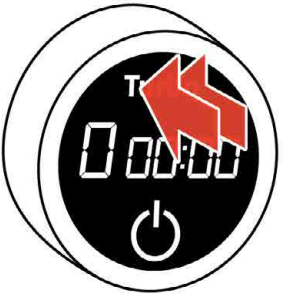
i Nach Ablauf des Timers stoppt das Gerät automatisch.

6. Timer abbrechen



Bei aktiviertem Timer auf die Turbo-Taste doppelklicken.

7. Turbo-Funktion

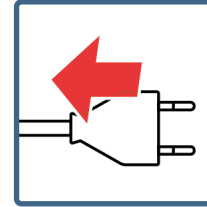


Um die Turbo-Funktion zu aktivieren, auf die Turbo-Taste doppelklicken, damit 0 00:00 angezeigt wird. Dann Turbo-Taste gedrückt halten, um einen Rührimpuls abzugeben.

i Beim Loslassen der Taste blinkt das Display 5 mal. Solange das Display blinkt, kann Turbo erneut angetippt werden, um Rührimpulse abzugeben.

i Die Turbofunktion kann nicht aktiviert werden, solange das Gerät auf einer gewählten Geschwindigkeitsstufe läuft.

8. Gerät ausschalten



Ein- / Aus-Taste gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten. Netzstecker ziehen.

! Warten, bis alle Teile stillstehen.

Rezepte

Zopfteig



- 500 g Weissmehl oder Zopfmehl
- 1½ TL Salz
- 20 g Zucker
- 20 g frische Hefe oder 1 Päckli Trockenhefe
- 300 ml Milch, lauwarm
- 60 g Butter, weich
- 1 Ei

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und zusammen mit Butter und Ei zum Mehl geben.
3. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten (ca. 10 Minuten).
4. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1–1½ Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.
5. Teig halbieren, zu zwei Strängen formen und zu einem Zopf flechten.
6. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
7. Mit Ei-Milch-Mischung bestreichen.
8. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 35–40 Minuten backen.

Pizzateig



- 500 g Pizzamehl oder Weissmehl
- 10 g Salz
- 10 g frische Hefe oder ½ Päckli Trockenhefe
- 300 ml Wasser, lauwarm
- 2 EL Olivenöl

1. Mehl, Salz und Zucker mischen.
 2. Hefe im Wasser auflösen und mit dem Olivenöl zum Mehl geben.
 3. Zu einem elastischen Teig kneten (ca. 10 Minuten).
- Am besten den Knethaken verwenden*
4. Zugedeckt 4 Stunden oder über Nacht gehen lassen.
 5. In 2–3 Portionen teilen und dünn auswallen.
 6. Nach Belieben belegen.
 7. Bei 240–250 °C auf der untersten Schiene 10–15 Minuten backen.

Kuchenteig (süsser Mürbteig)

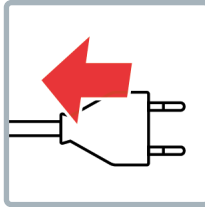


- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 30 g Zucker
- ½ Päckli Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1–2 EL kaltes Wasser

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen.
 2. Butter in Stückchen begeben und zwischen den Fingern verreiben.
 3. Ei und Wasser zufügen und rasch zu einem Teig zusammenfügen.
 4. Flach drücken und 30 Minuten kühl stellen.
 5. Auswallen und ein Kuchenblech auslegen.
 6. Nach Rezept belegen oder blindbacken.
 7. Bei 180–200 °C gemäss Kuchenrezept backen.
- »Für Fruchtwähen den Zucker im Kuchenteig auf 20 g + ½ Päckli Vanillezucker reduzieren, da die Früchte bereits genügend Süsse mitbringen«*

Reinigung

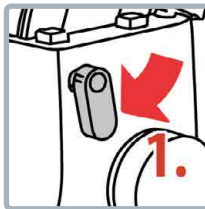
1. Gerät ausschalten



Ein- / Aus-Taste gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten. Netzstecker ziehen.

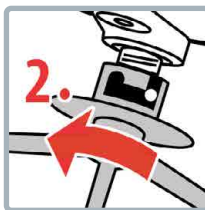
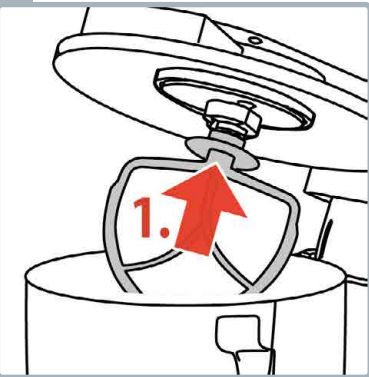
! Warten, bis alle Teile stillstehen.

2. Rührarm anheben



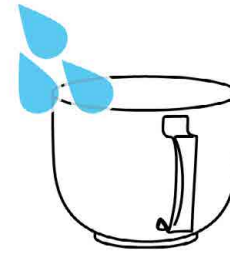
Entriegelungshebel nach unten drücken. Der Rührarm bewegt sich nach oben.

3. Zubehör entfernen



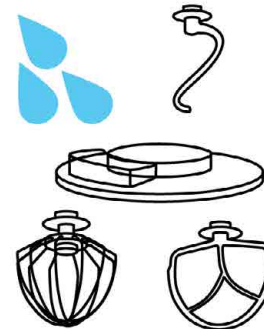
Werkzeug und Rührschüssel abnehmen.

4. Rührschüssel reinigen



Rührschüssel mit Spülwasser reinigen. Lebensmittelreste vollständig entfernen.

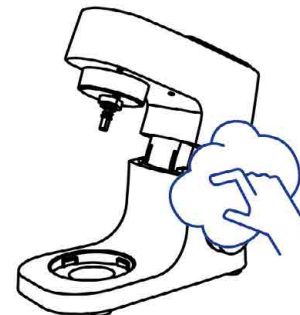
5. Zubehör reinigen



Kneithaken, Flachrührer, Schneebesen und Schüsseldeckel mit Spülwasser reinigen.

! Keine aggressiven Reiniger verwenden. Teile sind nicht spülmaschinengeeignet. Hitze oder aggressive Reiniger können Teile verformen oder verfärben.

6. Gehäuse reinigen



Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

! Das Motorgehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Es darf keine Flüssigkeit in das Geräteinnere gelangen.

Probleme und Ursachen

Problem/Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Netzstecker eingesteckt? Rührarm ganz abgesenkt und eingerastet?
Gerät macht schlagende Geräusche	Rührschüssel korrekt auf der Grundplatte verriegelt? Zubehör ist korrekt befestigt?
Gerät stoppt plötzlich	Gerät ist überlastet/überfüllt?

Benutzerinformationen



Für dieses Gerät leisten wir Ihnen 5 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Gerätes mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf ein neues Gerät oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von der Garantieleistung ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folge unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass das schadhafte Gerät mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.



Entsorgung/Umweltschutz

Dieses Gerät nie im Hausmüll, sondern gemäss den lokalen Vorschriften entsorgen. Nur offizielle Sammelstellen in der Gemeinde erfragen und nutzen. Bei unkontrolliert entsorgten Geräten können Schadstoffe austreten und die Nahrungsmittelkette, Flora und Fauna vergiften. Ihre Verkaufsstelle ist zur Rücknahme alter Geräte verpflichtet. Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Vertrieb

CH Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectronics.ch
+41 41 933 00 30

DE Ernst Lorch KG
Bildstockstraße 9
D-72458 Albstadt
HG@lorch-gruppe.com
+49 (7431) 124 200

AT SCD Handels GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectronics.at
+43 (2647) 4304070

BG Trisa GmbH
43A, Gorski Patnik Strasse
BG- 1421 Sofia

5 YEARS
GUARANTEE

