

Trisa
ELECTRONICS

WE SIMPLIFY YOUR LIFE



Grandma's Bakery
handmade



WASSERKOCHER 4

STANDMIXER 6

HANDMIXER 8

SNACK MAKER 10

PRODUKTLINIE 12

REZEPTE 14

Wasserkocher 6439



In Kürze heisses Wasser

- *Exklusiver 1,7 Liter Wasserkocher aus gebürstetem Edelstahl*
- *Edelstahl abgedecktes Heizelement für einfache Reinigung*
- *Wasserstandanzeige auf der Innenseite, herausnehmbarer Kalkfilter*
- *Abschaltautomatik beim Kochen des Wassers (Strix Control)*
- *Volle Bewegungsfreiheit ohne störendes Kabel (360° Sockel)*
- *Automatische Deckelöffnung per Knopfdruck*

<i>Farbe</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Watt</i>	<i>EAN</i>	<i>Master</i>	<i>Palette</i>
	6439.1445	1850-2200	7640139998316	6	168
	6439.8745	1850-2200	7640139998323	6	168



Standmixer 6934



Kraftvoller Standmixer in edlem Retro Design

- Dank Sicherheitsverschluss automatische Abschaltung bei Deckelöffnung
- Kraftvoller Standmixer ideal für Crushed Ice, Smoothies und Baby Food
- Mit zwei Geschwindigkeitsstufen und Pulsetaste
- Mit 1.5l transparentem Glasbehälter auch für grosse Portionen
- Abnehmbarer Glasbehälter für eine einfache und schnelle Reinigung
- Rostfreies Edelstahl Messer mit vier Klingen

Farbe	Art.-Nr.	Watt	EAN	Master	Palette
	6934.1445	500	7640139998583	4	48
	6934.8745	500	7640139998590	4	48



Handmixer 6618



Kraftvoll und vielseitig

- *Kräftiger 300W Motor mit 5 Geschwindigkeitsstufen und Turbotaste*
- *Auswurfaste für Knethaken und Quirle*
- *2 Quirle zum Rühren und Schlagen von Rahm und Eiweiss*
- *2 Knethaken zur Zubereitung von mittleren und leichten Teigen*
- *Zubehör Spülmaschinen geeignet*

<i>Farbe</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Watt</i>	<i>EAN</i>	<i>Master</i>	<i>Palette</i>
	6618.1410	300	7640139998347	6	396
	6618.8710	300	7640139998354	6	396



Snack Maker 7364



Überraschen Sie Ihre Gäste mit selbstgemachten Backwaren

- *Leckere Madeleines oder Eiswaffelbecher in wenigen Minuten selber backen*
- *Zwei auswechselbare, antihafbeschichtete Platten (optional 4 weitere erhältlich)*
- *Thermostat für automatische Temperaturregelung*
- *Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit handgemachten Madeleines oder Eiswaffelbecher*
- *Dank des platzsparenden Designs kann der Snack Maker stehend gelagert werden*
- *Für ein gleichmässiges Backergebnis den Snack Maker in der Hälfte drehen*

Farbe	Art.-Nr.	Watt	EAN	Master	Palette
	7364.1445	700	7640139998613	4	576
	7364.8745	700	7640139998293	4	576



Produktline "Retro Line"

Wasserkocher



Art. 6439.14



Art. 6439.87

Standmixer



Art. 6934.14



Art. 6934.87

Handmixer



Art. 6618.14



Art. 6618.87

Snack Maker

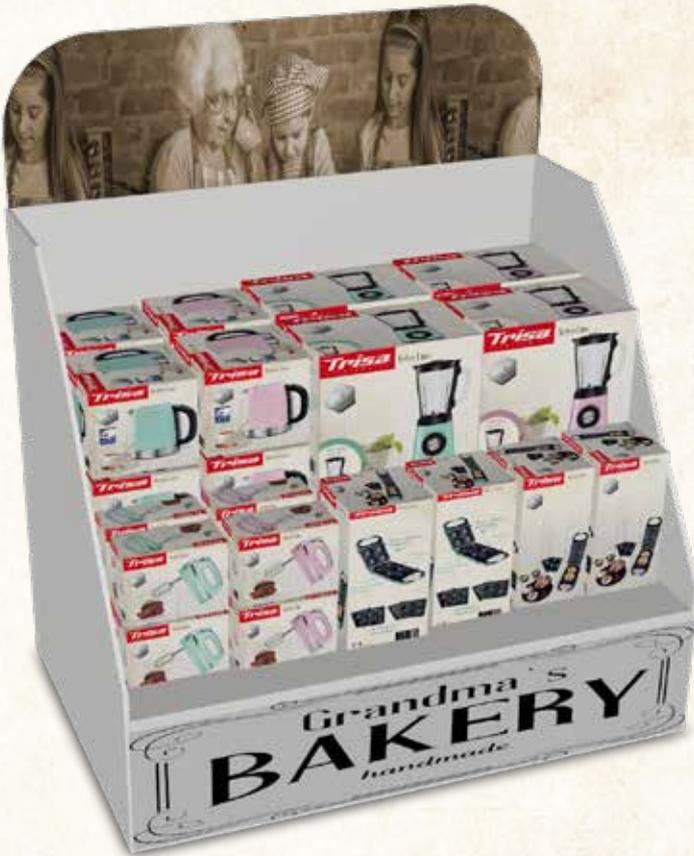


Art. 7364.14



Art. 7364.87

Präsentations Möglichkeit



- *verschiedene Palettengrößen*
- *120 x 80 x 140 cm*
- *60 x 80 x 140 cm*
- *60 x 40 x 140 cm*
- *individuell bestückbar*
- *In stylischem Retro-Look*
- *Palettengröße für einfachen Transport*

Beispiel halbe Palette



- *60 x 80 x 140 cm*
- *3 x 6934.14 Standmixer mint*
- *3 x 6934.87 Standmixer rosa*
- *4 x 6439.14 Wasserkocher mint*
- *4 x 6439.87 Wasserkocher rosa*
- *4 x 6618.14 Handmixer mint*
- *4 x 6618.87 Handmixer rosa*
- *4 x 7364.14 Snack Maker mint*
- *4 x 7364.87 Snack Maker rosa*

Madeleine - Rezept

50 g Butter

1 Ei

1 Eigelb

50 g Zucker

Raspel einer halben Zitrone

30 g Weissmehl

1 EL Maizena

½ TL Backpulver

Neutrales Öl für die Madeleines-Platte

Backpinsel



Backzeit: ca. 8 Minuten

- Schmelzen Sie die Butter
- Ei, Eigelb, Zucker und Zitronenraspel schaumig aufschlagen
- Fügen Sie Mehl, Maizena und Backpulver dazu
- Die Madeleines-Platten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln.
Sobald das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schliessen und die Madeleines darin ca. 8 Minuten backen.
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Fertige Madeleines mit Puderzucker oder Zimt-Zuckermischung bestreuen
- Für Schokoladen-Madeleines, fügen Sie der Masse einfach 1 TL Kakaopulver hinzu



Madeleines-Platte für Snack Maker

Art. 7364.9804

Eisbecher- Rezept

155 g Weismehl
½ EL Zucker
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei
2.5 dl Milch
1 EL neutrales Öl

Neutrales Öl für die Eisbecher-Platte
Backpinsel



Backzeit: ca. 4 Minuten

- Mischen Sie Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel
- Ei, Milch und Öl separat vermischen
- Geben Sie die Mehlmischung dazu und verrühren Sie die Masse zu einem glatten Teig
- Die Eisbecher-Platten in das Gerät einlegen und mit wenig Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 2 EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schliessen und die Eisbecher darin ca. 4 Minuten backen
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Die fertig gebackenen Eisbecher nach Belieben füllen



Eisbecher-Platte für Snack Maker
Art. 7364.9802

Waffel-Rezept

110 g Weismehl
¼ TL Backpulver
100 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
½ dl Milch

Neutrales Öl für die Waffel-Platten
Backpinsel



Backzeit: ca. 6 Minuten

- Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben
- Butter, Zucker und Salz schaumig rühren
- Geben Sie die Eier nach und nach zu der Butter-Zuckermischung
- Abwechselnd Mehlmischung und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren
- Die Waffelplatten in das Gerät einlegen und mit wenig Öl einpinseln.
- Sobald das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, ca. 2 EL Teig in die Mitte der Waffelplatte geben, schliessen und die Waffeln ca. 6 Minuten backen
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Fertige Waffeln mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben garnieren



Optionale Waffel-Platte für Snack Maker
Art. 7364.9805

Donut-Rezept

85 g Zucker
1 Pack Vanillezucker
2 Eier
170 g Weissmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1.7 dl Milch
4 EL neutrales Öl

Neutrales Öl für die Donuts-Platte
Backpinsel



Backzeit: ca. 6 Minuten

- Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig aufschlagen
- Mehl, Backpulver und Salz sieben und nach und nach mit der Milch und dem Öl dazugeben. Vermischen Sie die Masse zu einem glatten Teig
- Die Donuts-Platten in das Gerät einlegen und mit wenig Öl einpinseln.
- Sobald das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schliessen und die Donuts ca. 6 Minuten backen
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Fertige Donuts mit Puderzucker bestreuen oder nach Belieben glasieren und dekorieren



Optionale Donut-Platte für Snack Maker
Art. 7364.9801

Blumenförmige Kuchen-Rezept

110 g Weismehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier
110 g Zucker
1 TL Vanillezucker
Raspel einer halben Zitrone
0.7 dl neutrales Öl
½ dl Wasser

Neutrales Öl für die Küchlein-Platte
Backpinsel



Backzeit: ca. 6 Minuten

- Vermischen Sie Mehl, Backpulver und Salz
- Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronenraspel schaumig rühren
- Mehlmischung, Öl und Wasser abwechselnd dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren
- Die Küchlein-Platten in das Gerät einlegen und mit wenig Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schliessen und die Küchlein darin ca. 6 Minuten backen
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Die fertig gebackenen Küchlein nach Belieben verzieren



Optionale Küchlein-Platte für Snack Maker
Art. 7364.9800

Cake Pops- Rezept

110 g Weismehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver
2 Eier
110 g Zucker
1 TL Vanillezucker
0.7 dl neutrales Öl
½ dl Wasser

Neutrales Öl für die Cake Pops-Platte
Backpinsel



Backzeit: ca. 8 Minuten

- Vermischen Sie Mehl, Backpulver und Kakaopulver
- Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren
- Mehlmischung, Öl und Wasser abwechselnd dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren
- Die Cake-Pop-Platten in das Gerät einlegen und mit wenig Öl einpinseln. Sobald das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils ½ EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schließen und die Cake Pops darin ca. 8 Min. backen.
- Mit dem übrigen Teig genau gleich weiterfahren
- Die fertig gebackenen Kugeln nach Belieben glasieren und verzieren



Optionale Cake Pops-Platte für Snack Maker
Art. 7364.9803



WE SIMPLIFY YOUR LIFE

SCHWEIZ

Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen

info@trisaelectronics.ch
Tel: +41 41 933 00 30
Fax: +41 41 933 32 02

ITALIEN

Olmes Gieri
Trisa Italia
Via Golfreda 6
I-40136 Bologna

olmes.gieri@trisaelectronics.it
Tel: +39 335 388 680
Fax: +39 051 589 243

ÖSTERREICH

Franz Holzbauer Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach

service@trisaelectronics.at
Tel: +43 (2647) 4304070

DEUTSCHLAND

HKS Electronics Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstr. 8
D-63150 Heusenstamm

HKS-GmbH@T-online.de
Tel: +49 (6104) 5920

RUMÄNIEN

Zass Romania Srl.
Ungheni 40
CP 547605 Jud. Mures

sales@zass.ro
Tel: +40 265 269 209
Fax: +40 265 307 670



überreicht durch:

D2/2018/Inland

www.trisaelectronics.ch