

**5 YEARS**  
GUARANTEE



Des slushs rafraîchissants, des boissons fraîches et des glaces à l'italienne onctueuses ; simples et rapides à préparer.

**Utilisation** : page 9



Des slushs, des boissons et des glaces à l'italienne concoctées en un clin d'œil à partir d'ingrédients simples.

**Recettes** : page 11

# Bienvenue



**Veillez lire attentivement toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi.  
Conservez soigneusement le mode d'emploi et transmettez-le aux utilisateurs suivants.  
L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi.  
Respectez les consignes de sécurité. Il est recommandé d'utiliser l'appareil avec un  
disjoncteur différentiel (max. 30 mA).**



Conforme aux directives européennes relatives à la sécurité et à la compatibilité électromagnétique.  
Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au design, aux équipements et aux caractéristiques techniques, et nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreurs.



**Boutique de pièces détachées et accessoires**  
<https://www.trisaelectronics.ch/fr/zubehoer/>

# Sommaire

<b>Consignes de sécurité</b>	<b>4</b>	<b>Recettes</b>	<b>11</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>5</b>	<b>Nettoyage</b>	<b>12</b>
<b>Description de l'appareil</b>	<b>6</b>	<b>Problème et causes</b>	<b>14</b>
<b>Mise en service</b>	<b>7</b>	<b>Informations utilisateur</b>	<b>16</b>
<b>Utilisation</b>	<b>9</b>		

# Consignes de sécurité

- Lire toutes les consignes de sécurité, respecter le mode d'emploi, le conserver et le transmettre aux utilisateurs suivants.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, un manque d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou s'ils ont été formés à l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers associés. Les travaux de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne pas jeter avec les ordures ménagères. L'appareil doit être éliminé conformément aux prescriptions locales.
- Si l'appareil est utilisé à des fins autres que celles prévues, mal utilisé ou réparé de manière non conforme, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages survenus. Dans ce cas, la garantie est annulée.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Aucun liquide ne doit pénétrer à l'intérieur de l'appareil (risque de court-circuit).
- Vérifiez l'appareil, le cordon d'alimentation et la rallonge avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages. Ne mettez jamais en service des appareils endommagés (y compris les cordons d'alimentation) – faites-les réparer ou remplacer par le fabricant, son service après-vente ou des spécialistes qualifiés. N'ouvrez jamais l'appareil vous-même – risque de blessure !
- Ne pas introduire les doigts ou des objets dans les ouvertures de l'appareil. Ne pas couvrir les ouvertures de l'appareil.
- Évitez d'utiliser l'appareil à proximité de vapeurs inflammables.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Les matériaux d'emballage (par exemple, les sacs en plastique) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.

- Raccordement au réseau : la tension doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne jamais transporter ou tirer l'appareil par le câble d'alimentation. Ne pas plier, coincer ou tirer le câble d'alimentation sur des arêtes vives. Risque de court-circuit en cas de rupture du câble !



Ne jamais utiliser à proximité d'eau (baignoire, lavabo, etc.). Ne pas exposer à la pluie / à l'humidité. N'utiliser l'appareil qu'avec les mains sèches ! Si l'appareil tombe dans l'eau, le faire vérifier par un spécialiste avant la prochaine utilisation.

- Ne jamais poser/placer l'appareil/le câble de raccordement sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson) ou à proximité d'une flamme nue. Ne pas exposer l'appareil à une chaleur intense (sources de chaleur, radiateurs, rayonnement solaire). Éteindre les appareils en feu uniquement avec une couverture anti-feu.
- Ne jamais débrancher la fiche du câble d'alimentation avec les mains humides. Débrancher la fiche secteur en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, avant de remplir l'appareil, avant de le nettoyer, avant de le déplacer ou après utilisation. La fiche doit rester accessible à tout moment.
- Éteignez les appareils inutilisés / sans surveillance et débranchez la fiche secteur. N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface plane, stable et sèche. Ne le fixez jamais au mur ou au plafond.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et non à un usage professionnel.
- Ne pas utiliser / raccorder l'appareil à une minuterie ou à un interrupteur télécommandé.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas d'accessoires non recommandés/vendus par le fabricant.



**Classe de protection I — avec conducteur de protection:** cet appareil est conforme à la classe de protection I. Il doit être branché sur une prise équipée d'un conducteur de protection (prise de sécurité).



Cet appareil contient un réfrigérant inflammable et très facilement inflammable.

- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger le compartiment de réfrigération et le compartiment congélateur.
- S'il est prévu de laisser l'appareil de réfrigération/congélation vide pendant une longue durée, éteindre l'appareil. Il faut ensuite le dégivrer, le nettoyer, l'essuyer pour le sécher et le laisser ouvert afin d'éviter toute formation de moisissures.
- Après utilisation, les surfaces entrant en contact avec les aliments doivent être nettoyées minutieusement et conformément aux instructions de nettoyage.

# Caractéristiques techniques

## Réf. 7773.75

<b>220–240 V</b> <b>50 Hz</b>	Tension d'entrée	<b>min. 0,5 L</b> <b>max. 2 L</b>	Contenance du récipient	<b>ST</b> <b>+16 à +38 °C</b>	Classe climatique Température de service
<b>1 m</b>	Longueur de câble	<b>R290</b> <b>A3</b>	Agent réfrigérant, Classification	<b>I</b>	Classe de protection
<b>Env. 9,5 kg</b>	Poids (net)	<b>44 × 15 × 42</b>	Dimensions (cm)		

## Puissance absorbée

<b>250 W</b>	En fonctionnement	<b>0,5 W</b>	À l'arrêt	<b>10 min</b>	Arrêt/mode Veille actif après
--------------	-------------------	--------------	-----------	---------------	----------------------------------

# Description de l'appareil

Mélangeur à vis sans fin

Récipient

Radiateur

Ouverture de remplissage

Bague d'étanchéité

## Modes :



Slush  
Pour cocktails, jus de fruits ou boissons sucrées



Spiked Slush  
pour les slushs alcoolisés



Milkshake  
Boissons lactées onctueuses



Soft Ice  
Glace sans morceaux



Iced Drink (plus liquide qu'un slush)  
Jus de fruits ou boissons sucrées



Rinse  
Rincer et vider sans fonction de refroidissement

Prise secteur / câble

Robinet de tirage

Déverrouillage du récipient

Tiroir

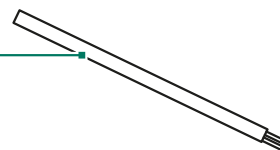
Bec verseur avec moule Soft Ice

Puissance frigorifique

Marche/arrêt

Bac d'égouttage

Pinceau de nettoyage

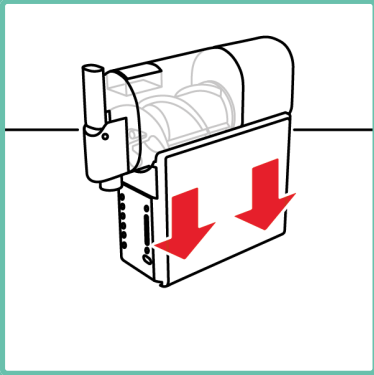


Boutique de pièces détachées et accessoires

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

# Mise en service

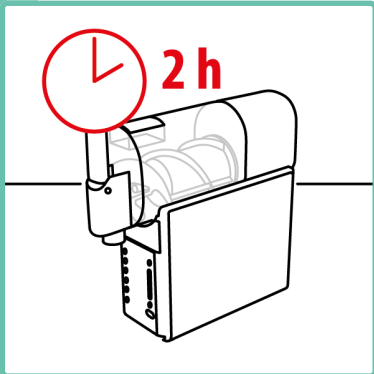
## 1. Mettre en place



Déballer entièrement l'appareil et l'installer de sorte qu'il soit stable.

- ! Tenir le matériel d'emballage hors de portée des enfants et l'éliminer conformément aux règles en vigueur.

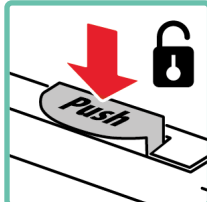
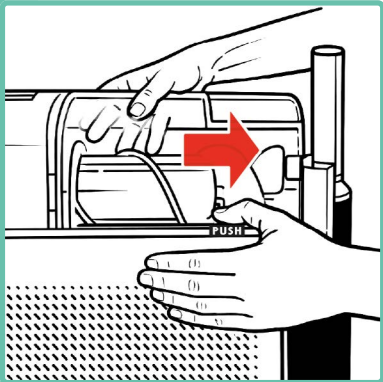
## 2. Climatiser l'appareil



Laisser l'appareil reposer en position de fonctionnement pendant 2 h pour permettre à l'agent réfrigérant de s'écouler dans le système.

- ! À la première mise en service, après un transport ou lorsque l'appareil n'a pas été stocké à l'horizontale.

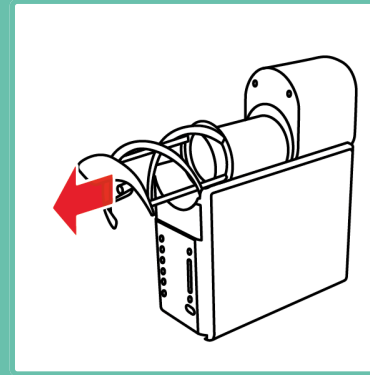
## 3. Retirer le récipient



Déverrouiller le récipient et le retirer.

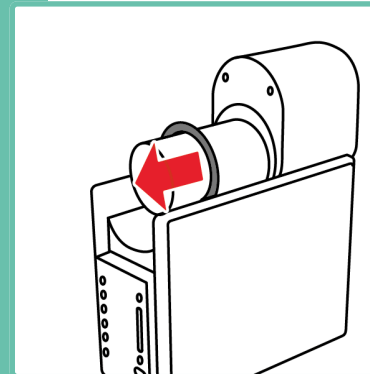
- ! Ne pas tirer sur le robinet de tirage pour retirer le récipient !

## 4. Retirer le mélangeur à vis sans fin



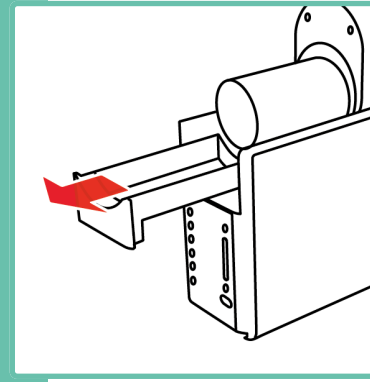
Retirer le mélangeur à vis sans fin du radiateur.

## 5. Retirer la bague d'étanchéité

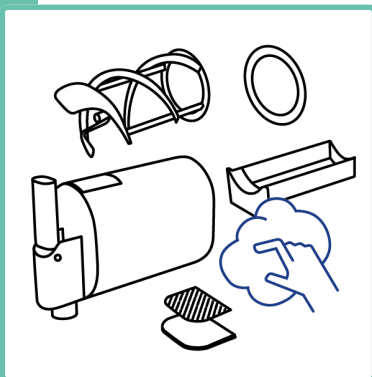


Retirer la bague d'étanchéité du radiateur.

## 6. Tirer le tiroir



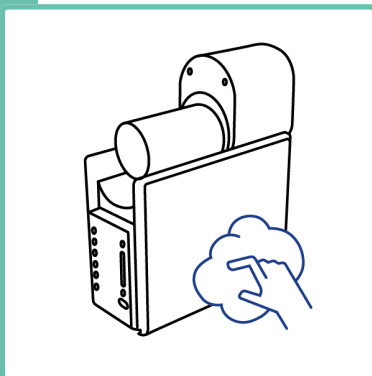
## 7. Nettoyer les accessoires



Laver les accessoires à l'eau courante avec du liquide vaisselle.

! Ne pas utiliser de produits abrasifs !

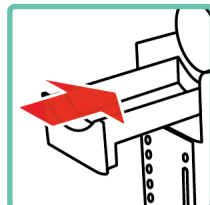
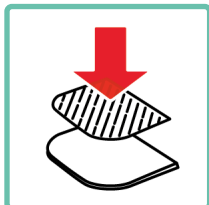
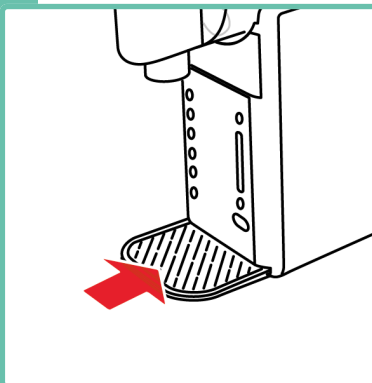
## 8. Essuyer le boîtier



Essuyer le boîtier avec un chiffon humide.

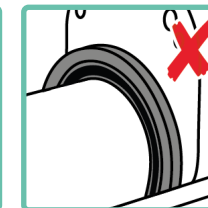
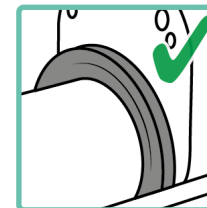
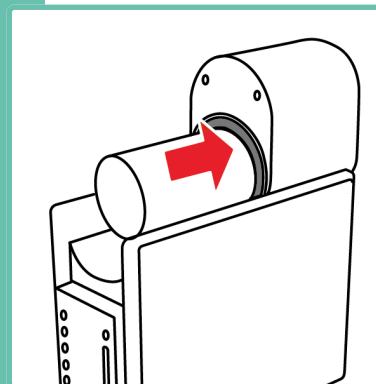
! Ne jamais immerger le boîtier dans l'eau ni le passer sous l'eau courante.

## 9. Installer le bac d'égouttage et le tiroir



Insérer la grille dans le bac et fixer le bac au boîtier. Monter le tiroir.

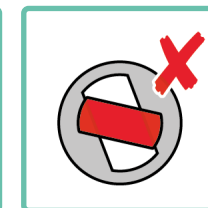
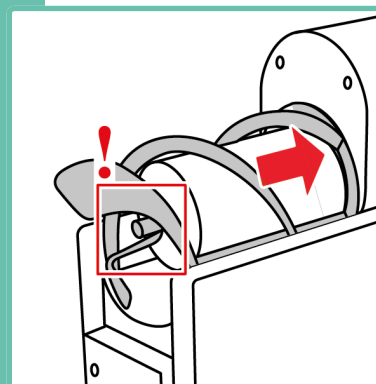
## 10. Mise en place de la bague d'étanchéité



Enfiler la bague d'étanchéité sur le dissipateur thermique jusqu'à la butée.

! Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit correctement orientée : **le côté le plus plat vers l'avant, la rainure vers l'arrière.**

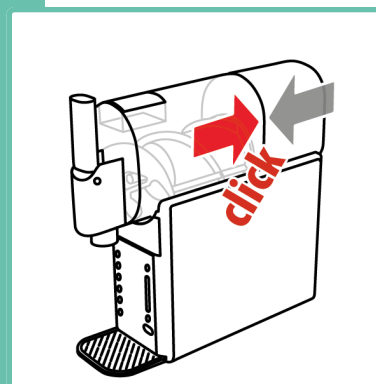
## 11. Monter le mélangeur à vis



Enfiler le mélangeur à vis sans fin sur le dissipateur thermique.

! Aligner correctement l'accouplement et l'enclencher.  
• Le mélangeur n'est pas enclenché s'il tourne sans résistance.

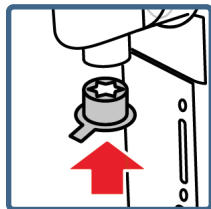
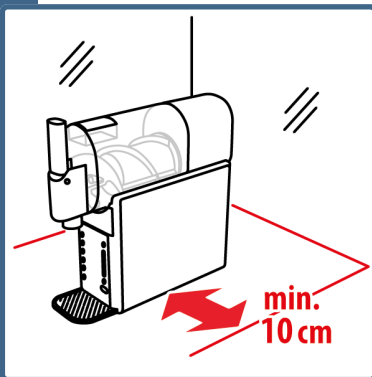
## 12. Installer le réservoir



Enclencher le réservoir par emboîtement jusqu'à ce qu'**un clic** se fasse entendre.

# Utilisation

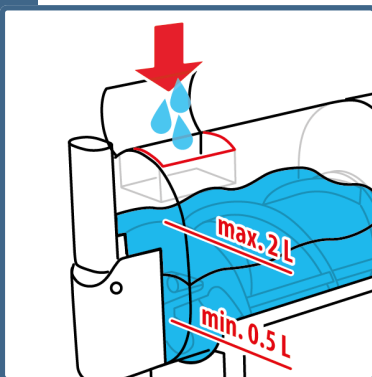
## 1. Positionner l'appareil



Respecter la distance minimale par rapport aux parois et aux abords

**i** Pour la glace à l'italienne (Soft Ice), le moule peut être inséré dans le bec verseur.

## 2. Remplir la boisson

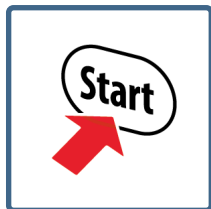
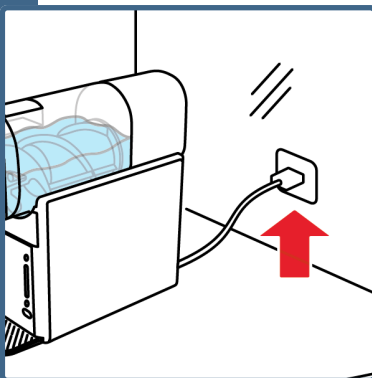


Verser la boisson dans le récipient par l'ouverture de remplissage.

**!** Pas de glaçons, pas de fruits entiers, pas de fruits congelés, pas de liquides contenant des morceaux, pas d'ingrédients chauds.

**i** Les sirops ou sodas conviennent particulièrement à la préparation de slushs.

## 3. Brancher l'appareil



Brancher l'appareil et le mettre en marche.

## Démarrer le programme



### Slush

Programme pour les slushs à base de sirop ou de boissons aux fruits contenant plus de 10 % de sucre.



### Spiked Slush

Programme pour la préparation de slushs avec des boissons alcoolisées (3 % à 16 % d'alcool) telles que le cidre, les mélanges à base de vin ou les cocktails pré-mélangés. Les mélanges plus forts doivent être dilués.



### Milkshake

Programme pour milkshakes onctueux. Selon la recette, d'abord réduire les ingrédients en purée, puis les verser dans le récipient.



### Soft Ice

Programme pour glaces à l'italienne jusqu'à 1,2 litre maximum. La recette de crème glacée doit contenir une proportion élevée de sucre, de lait et/ou de crème entière afin que la texture reste onctueuse et que la glace à l'italienne puisse être tirée à la machine.

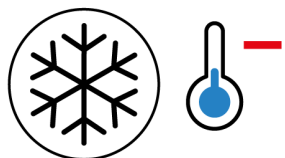
**Remarque :** utiliser le moule Soft Ice avec ce programme.



### Iced Drink

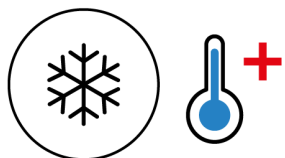
Programme pour les boissons fraîches telles que les jus de fruits, les limonades ou autres boissons mélangées fraîches. L'appareil refroidit rapidement le contenu et convient aux volumes compris entre 0,5 et 2,0 litres.

## 4. Adapter le niveau de refroidissement si nécessaire



**Niveau de refroidissement plus élevé** = texture plus ferme et cristaux de glace plus nombreux

**Niveau de refroidissement réduit** = texture plus liquide



**i** Selon la température des ingrédients au moment de les verser, un deuxième passage peut être nécessaire pour obtenir la texture souhaitée.

**i** Une fois le programme terminé, le bouton correspondant au programme sélectionné clignote. L'appareil continue à refroidir et à mélanger afin de maintenir la boisson ou le dessert à la texture idéale au moment de servir.

## 5. Servir des boissons/desserts



Actionner le robinet pour servir la boisson ou le dessert.

**i** Si le volume est inférieur à 5 dl, le mélange gèle rapidement : il faut le verser immédiatement.

**!** Après utilisation, vider entièrement le récipient. Voir nettoyage à la page 12.

# Recettes

## Pinky Slushie



- 1800 ml de limonade de pamplemousse rose
- 100 ml de jus de grenade
- 100 ml de jus de citron vert ou citron

1. Verser tous les ingrédients dans le récipient.

2. Sélectionner le programme **Slush**.

i

### *En option (selon le goût):*

- Laisser le romarin infuser dans la limonade pendant une nuit.
- Remplacer le jus de grenade par du sirop (par exemple, de framboise) et ne pas mettre de jus de citron vert ou de citron si vous souhaitez que la boisson soit plus sucrée.

## Iccicino



- 3 dl de lait
- 1,5 dl de crème
- 9 dl de café noir (froid)
- 1,5 cuillère à café d'extrait de vanille
- 10-12 cuillères à soupe de sucre

1. Dissoudre le sucre dans le café chaud, puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant la nuit.

2. Verser tous les ingrédients dans le récipient.

3. Sélectionner le programme **Milkshake**.

i

*Le temps de traitement pour 1,5 l est d'environ 50 minutes. Si la quantité est inférieure, le temps de traitement est plus court.*

## Glace à l'italienne à la vanille



- 5 dl de lait entier
- 5 dl de crème entière
- 150 g de sucre
- 2 à 3 cuillères à café d'extrait de vanille ou
- 2 paquets de sucre vanillé

1. Bien mélanger tous les ingrédients dans un verre doseur.

2. Verser tous les ingrédients dans le récipient.

3. Sélectionner le programme **Soft Ice**.

i

*Le temps de traitement pour 1,2 l est d'environ 45 minutes. Si la quantité est inférieure, le temps de traitement est plus court.*

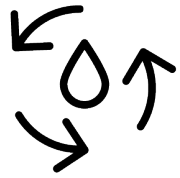
## Autres recettes



[www.trisaelectronics.ch/de/ueberuns/rezepte/](http://www.trisaelectronics.ch/de/ueberuns/rezepte/)

# Nettoyage

## 1. Vider l'appareil



Rinse

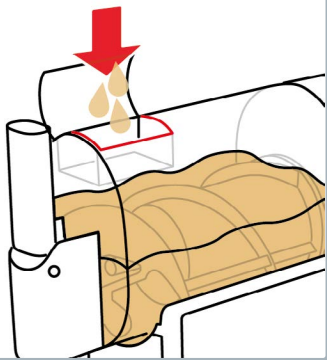


Lancer le programme Rinse et ouvrir le robinet pour vider complètement le récipient.

! Vider directement dans l'évier ou placer un grand récipient sous le robinet.

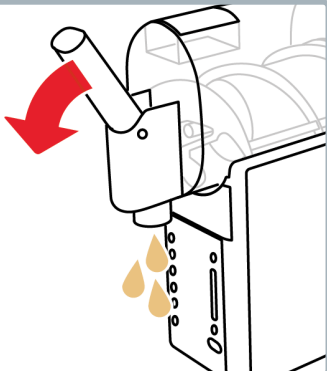
i D'abord brancher l'appareil et le mettre en marche (bouton Start).

## 2. Rincer le récipient



Verser 2 litres d'eau tiède dans le récipient, puis lancer le programme Rinse jusqu'à ce que tous les résidus se soient dissous dans le récipient.

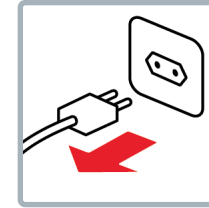
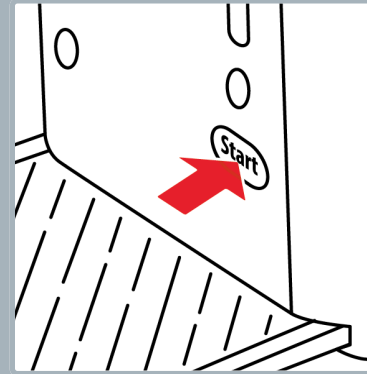
## 3. Rincer à nouveau



Rouvrir le robinet et vider complètement le récipient.

! Vider directement dans l'évier ou placer un grand récipient sous le robinet.

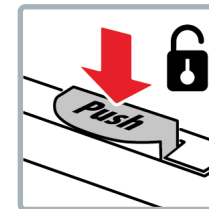
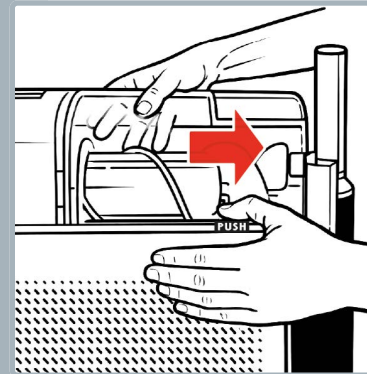
## 4. Éteindre l'appareil



Éteindre l'appareil et le débrancher.

! Ne pas débrancher avant que le ventilateur de l'appareil ne s'arrête.

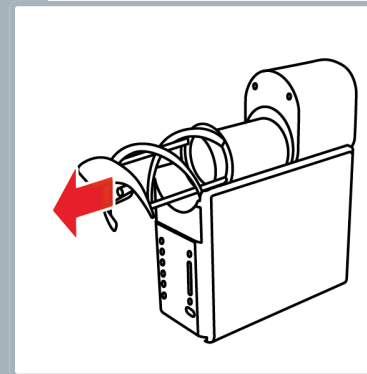
## 5. Retirer le récipient



Déverrouiller le récipient et le retirer.

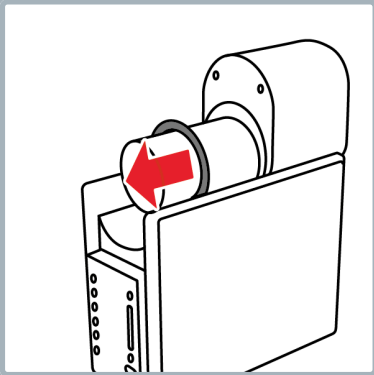
! Ne pas tirer sur le robinet de tirage pour retirer le récipient !

## 6. Retirer le mélangeur à vis sans fin



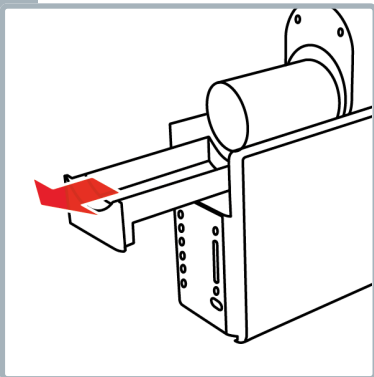
Retirer le mélangeur à vis sans fin du radiateur.

## 7. Retirer la bague d'étanchéité

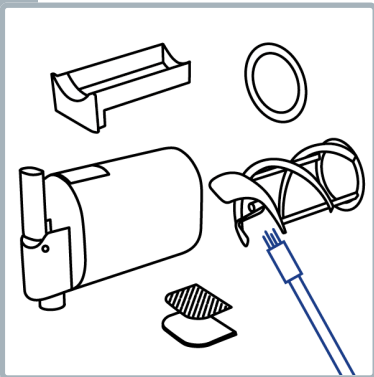


Retirer la bague d'étanchéité du radiateur.

## 8. Tirer le tiroir



## 9. Nettoyer les accessoires

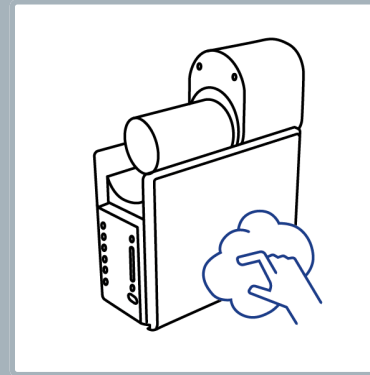


Laver les accessoires à l'eau courante avec du liquide vaisselle. Éliminer les éventuels résidus à l'aide du pinceau de nettoyage.

! Ne pas utiliser de produits abrasifs !

i Les accessoires passent au lave-vaisselle.

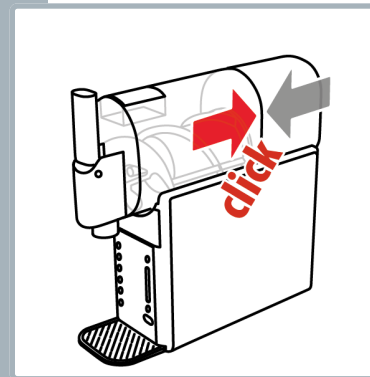
## 10. Essuyer le boîtier



Essuyer le boîtier avec un chiffon humide.

! Ne jamais immerger le boîtier dans l'eau ni le passer sous l'eau courante.

## 11. Installer le réservoir



Enclencher le réservoir par emboîtement jusqu'à ce qu'un **clac** se fasse entendre.

# Problème et causes



Problème	Solution
Le moteur est bloqué, l'appareil est en surcharge	Le récipient est-il trop plein ? La teneur en sucre est-elle d'au moins 10 % ? Éteindre l'appareil et le laisser décongeler. Puis, vider le récipient à l'aide du programme Rinse.
Les boutons du programme clignotent	Le récipient est-il enclenché jusqu'au « clic » ?
Le slush est trop mou	Y a-t-il trop de sucre dans le mélange ? Relancer le programme et ajouter progressivement de l'eau ou un autre liquide.
Le slush est trop dur	Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe ou 3 à 4 cuillères à soupe de sirop d'agave, de sirop ou de miel, selon la quantité totale, puis relancer le programme.
Le spiked slush s'écoule ou n'a pas la texture souhaitée	Y a-t-il trop d'alcool dans le mélange ? La teneur en alcool doit être comprise entre 3 % et 16 %. Relancer le programme et ajouter progressivement de l'eau ou un autre liquide pour diluer jusqu'à ce la texture change.

## Problème

## Solution

---

Le récipient déborde

Le récipient a-t-il été rempli conformément à la quantité indiquée pour le programme ?  
Selon le programme, la préparation gonfle pendant la cuisson.

---

La glace à l'italienne est trop molle

La teneur en sucre et/ou en matières grasses de la recette est peut-être trop élevée.  
Réduire la température de l'appareil et observer comment la texture de la préparation dans le récipient évolue.

---

La glace à l'italienne est trop dure

Ajouter le lait progressivement (commencer par 1 à 2 cuillères à soupe), relancer le programme et observer l'évolution de la texture du mélange dans le récipient. Conseil : ajouter 1 à 3 cuillères à soupe de poudre pour pudding instantané pour améliorer la texture.

---

# Informations utilisateur



Cet appareil est couvert par une garantie de 5 ans à compter de la date d'achat. La garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un appareil présentant des défauts de matériaux ou de fabrication. Le remplacement par un nouvel appareil ou le remboursement du prix d'achat n'est pas possible. Sont exclus de la garantie l'usure normale, l'utilisation commerciale, la modification de l'état d'origine, les travaux de nettoyage, les conséquences d'une mauvaise utilisation ou d'un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages dus à des circonstances extérieures ou causés par les piles. La garantie suppose que l'appareil défectueux soit renvoyé aux frais de l'acheteur, accompagné de la carte de garantie datée et signée par le point de vente ou de la facture d'achat.



## Élimination/protection de l'environnement

Ne jetez jamais cet appareil avec les ordures ménagères, mais éliminez-le conformément aux réglementations locales. Renseignez-vous uniquement auprès des points de collecte officiels de votre commune et utilisez-les. Les appareils éliminés de manière incontrôlée peuvent libérer des substances nocives et contaminer la chaîne alimentaire, la flore et la faune. Votre point de vente est tenu de reprendre les anciens appareils. Rendez immédiatement inutilisables les appareils hors d'usage. Débranchez la fiche secteur et coupez le câble d'alimentation.

## Distribution

**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, rue Gorski Patnik  
BG- 1421 Sofia

**5** YEARS  
GUARANTEE

