



Para obtener los mejores resultados, prepare y congele las bebidas o postres 24 horas antes.

Recetas: página 11



Postres cremosos y bebidas refrescantes preparados de forma fácil y rápida.

Uso: página 9

Bienvenidos



Lea toda la información que se incluye en este manual de instrucciones. Guarde cuidadosamente el manual de instrucciones y entrégueselo a los usuarios posteriores. El dispositivo solo debe utilizarse para el fin previsto, de acuerdo con estas instrucciones. Tenga en cuenta las instrucciones de seguridad. Lo mejor es utilizar el dispositivo con un interruptor diferencial (máx. 30 mA).



De conformidad con las directivas europeas de seguridad y CEM.

Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones en el diseño, equipamiento, datos técnicos, así como de corregir errores.



Tienda de repuestos y accesorios

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

Índice

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
-----------------------------------	----------

Datos técnicos	5
-----------------------	----------

Vista general del aparato	6
----------------------------------	----------

Puesta en funcionamiento	7
---------------------------------	----------

Uso	9
------------	----------

Recetas	11
----------------	-----------

Limpieza	12
-----------------	-----------

Problema y causas	13
--------------------------	-----------

Información para el usuario	14
------------------------------------	-----------

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones de seguridad, siga las instrucciones de uso, guárdelas y entréguelas a los siguientes usuarios.
- Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como con falta de experiencia y conocimientos, solo pueden utilizar el aparato si están supervisados por una persona responsable de su seguridad o si se les ha enseñado el uso seguro del aparato y han comprendido los peligros asociados al mismo. Los niños no deben realizar trabajos de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- No es basura doméstica. El aparato debe desecharse de acuerdo con las normas locales.
- Si el aparato se utiliza de forma indebida, se maneja incorrectamente o se repara de forma inadecuada, no se asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse. En este caso, se perderá el derecho a la garantía.
- No sumergir nunca el aparato en agua u otros líquidos. No debe entrar líquido en el interior del aparato (riesgo de cortocircuito).
- Compruebe que el aparato, el cable de alimentación y el cable alargador no presenten daños antes de cada uso. No utilice nunca aparatos dañados (incluido el cable de alimentación); haga que los repare o sustituya el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado. No abra nunca el aparato usted mismo, ya que existe riesgo de lesiones.
- No introduzca los dedos ni objetos en las aberturas del aparato. No cubra las aberturas del aparato.
- Se debe evitar el uso del aparato en entornos con vapores inflamables.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento. El material de embalaje (por ejemplo, bolsas de plástico) no debe estar al alcance de los niños.

- Conexión a la red: la tensión debe corresponder a la indicada en la placa de características del aparato.
- Nunca transporte ni tire del aparato por el cable de alimentación. No doble, pellizque ni tire del cable de alimentación por bordes afilados. ¡Peligro de cortocircuito por rotura del cable!



No utilizar nunca cerca del agua (bañeras, lavabos, etc.). No exponer a la lluvia ni a la humedad. Utilizar el aparato solo con las manos secas. Si el aparato cae al agua, haga que lo revise un especialista antes de volver a utilizarlo.

- Nunca coloque el aparato o el cable de conexión sobre superficies calientes (placa de cocina) ni cerca de fuego abierto. No exponga el aparato a calor intenso (fuentes de calor, radiadores, radiación solar). Apague los aparatos en llamas solo con una manta ignífuga.
- Nunca desconecte el enchufe del cable de alimentación con las manos húmedas. Desconecte el enchufe de la red eléctrica en caso de averías durante el uso, antes de rellenar, antes de limpiar, antes de cambiar de ubicación o después del uso. El enchufe debe permanecer accesible en todo momento.
- Apague los aparatos que no se utilicen o que estén desatendidos y desenchufe el cable de alimentación. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.
- Utilice el aparato únicamente sobre una superficie plana, estable y seca. No lo fije nunca a la pared ni al techo.
- El aparato está diseñado para usarlo en el hogar, no para una utilización comercial.
- No utilice ni conecte el aparato a un temporizador o a un interruptor con mando a distancia.
- Por motivos de seguridad, no utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante.



Clase de protección II (doble aislamiento): Este aparato cumple con la clase de protección II (doble aislamiento). No se requiere conductor de protección/contacto de tierra.

- Se ruega tener precaución al verter líquido caliente en el aparato/ recipiente, ya que este podría resultar expulsado debido a una formación repentina de vapor.

Datos técnicos

Art. 7775.75

220-240 V 50/60 Hz	Tensión de entrada	500 W	Potencia	568 ml	Recipiente
Aprox. 95 cm	Longitud del cable	Aprox. 72 dB	Emisión acústica	6,1 kg	Masa
18,5 x 31,4 x 44,6 cm	Dimensiones	II	Clase de protección		

Consumo de potencia

<500 W	Encendido	0,28 W	Apagado	-	Modo apagado/en espera activo después de...
--------	-----------	--------	---------	---	---

Vista general del aparato

Programas



Frappé (más líquido que el batido o milkshake)
Bebidas de leche con café



Frozen Drink (más líquida que el granizado o slushie)
Zumos de frutas o bebidas dulces



Frozen Yogurt
Helado sobre base de yogur



Gelato
Helado extracremoso



Ice Cream
Helado con o sin trocitos



Light Ice Cream
Helado con poco azúcar/grasa, helado de proteínas



Milkshake
Bebidas de leche cremosas



Shaved «Ice»
Creaciones con jarabe o fruta



Slushie
Para bebidas mezcladas, zumos de frutas o bebidas dulces



Sorbet
Helado de fruta sin leche



Elevar/descender el agitador



Encendido/apagado

Desbloqueo del eje impulsor



Tapa del recipiente (3 pzas.)

Desbloqueo de la tapa

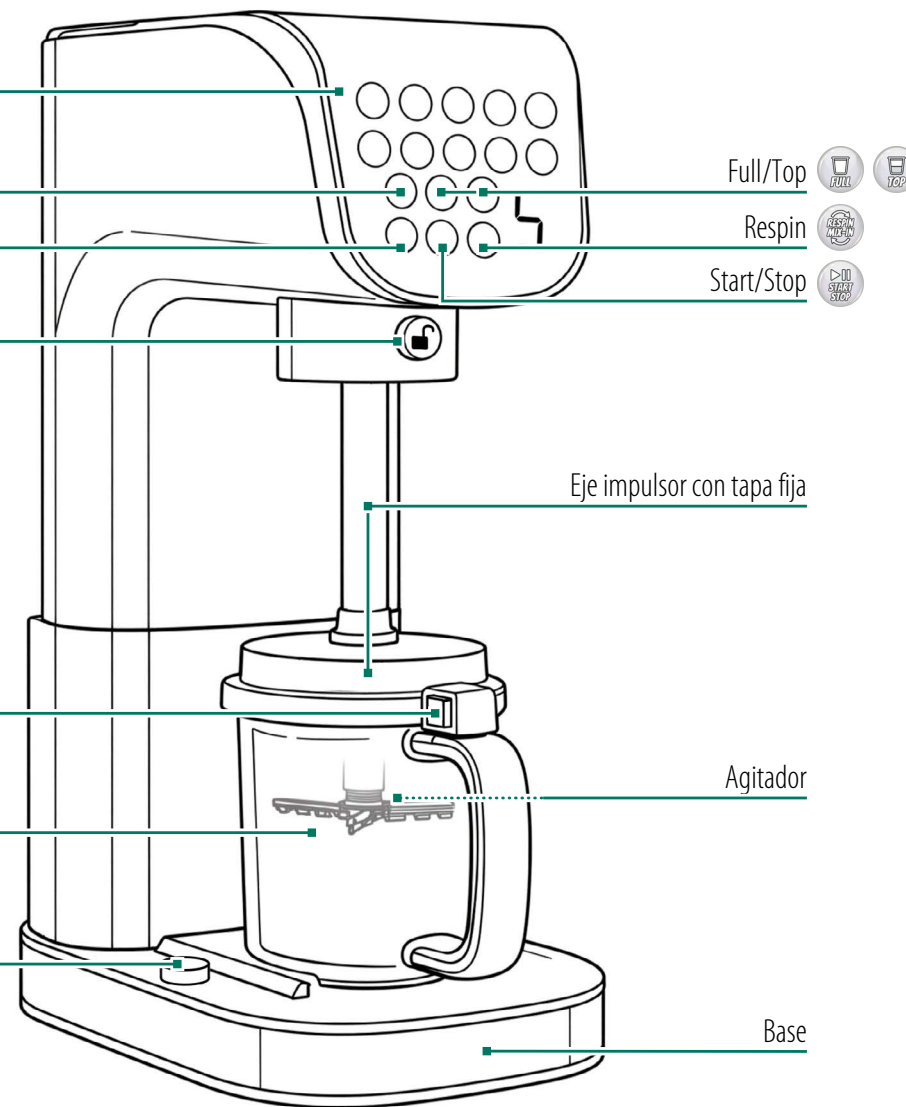
Recipiente (3 pzas.)

N.º art.: 7775.9800

Desbloqueo del recipiente



Cuchara ¡No apto para lavavajillas!

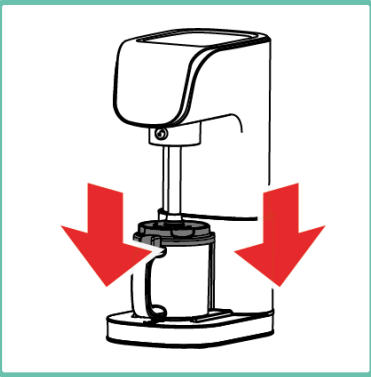


Tienda de repuestos y accesorios

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

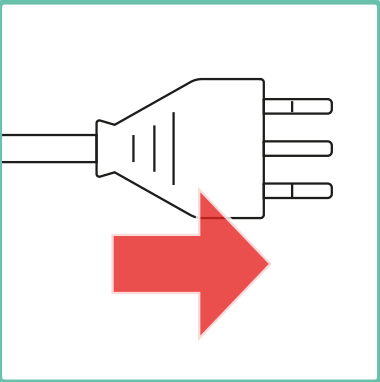
Puesta en funcionamiento

1. Colocación



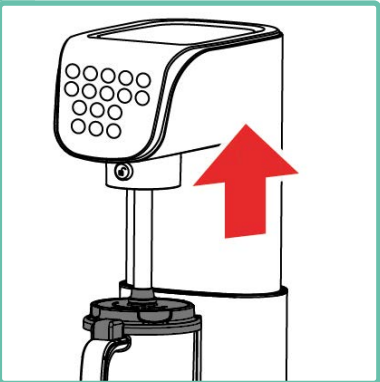
Desembale el aparato completamente y colóquelo a continuación de forma estable.

2. Conexión del aparato



Enchufe el aparato y enciéndalo.

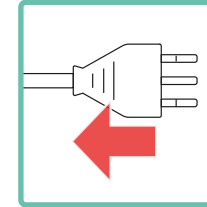
3. Elevación del agitador



Pulse la tecla para elevar la carcasa.

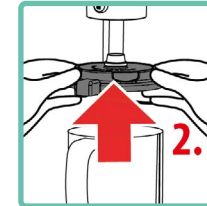
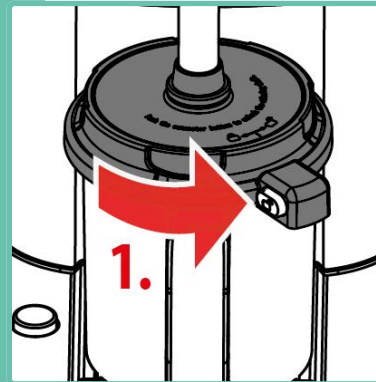
- ! Espere hasta que el aparato alcance la posición más alta y se detenga por sí solo.

4. Apagado del aparato



Apague el aparato y desenchúfelo.

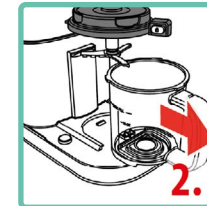
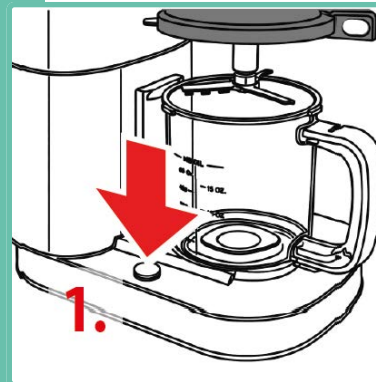
5. Apertura del recipiente



Abra la tapa girando hacia la izquierda y guíela con las manos hacia arriba.

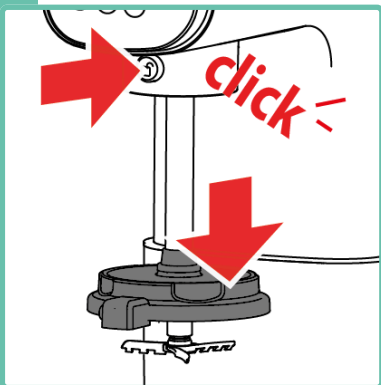
- ! Tenga en cuenta el desbloqueo en la tapa.

6. Extracción del recipiente



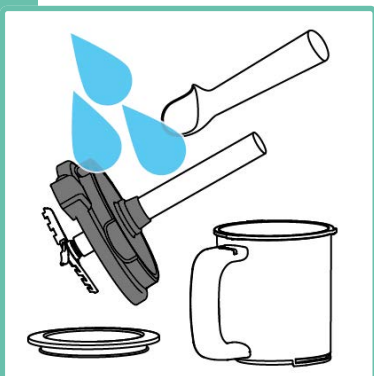
Desbloquee el recipiente y extráigalo.

7. Retirada del agitador



Desbloquee el eje impulsor y sáquelo hacia abajo.

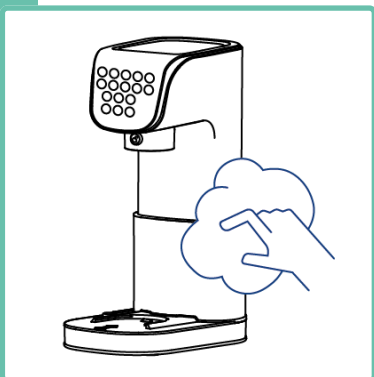
8. Lavado de los accesorios



Lávalos bajo el grifo con jabón de fregar; séquelos a continuación.

! No emplee productos agresivos.

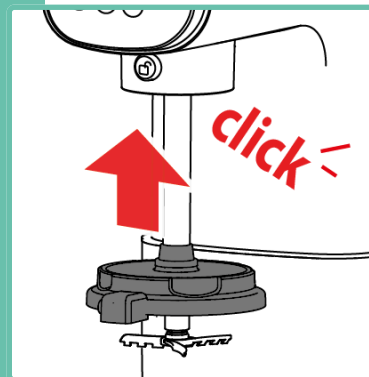
9. Limpieza de la carcasa



Limpie la carcasa con un paño humedecido.

! No sumerja nunca el aparato en el agua ni lo sostenga bajo el grifo.

10. Montaje del aparato



Vuelva a colocar el eje impulsor.

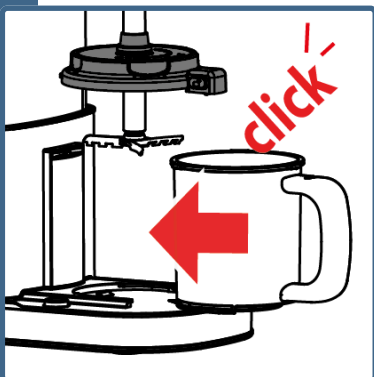
i Ahora el aparato está listo para el funcionamiento.

1. Posicionamiento del aparato



Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.

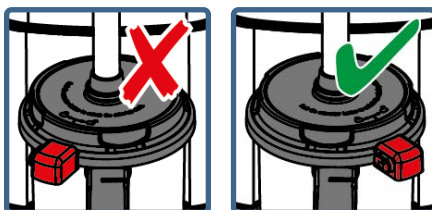
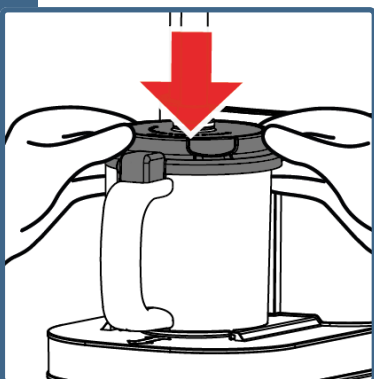
2. Colocación del recipiente



Coloque el recipiente preparado con el postre/bebida de helado.

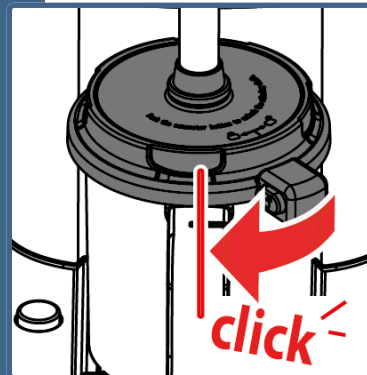
i Prepare el postre/bebida de helado con antelación y congele durante 24 h. **Propuestas de recetas:** página 11

3. Cierre del recipiente



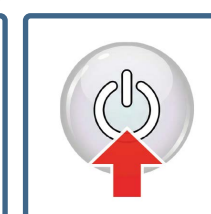
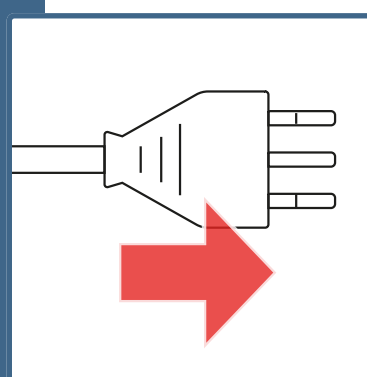
Descienda la tapa con las manos y fíjese en la orientación correcta (se cierra hacia la derecha).

4. Bloqueo de la tapa



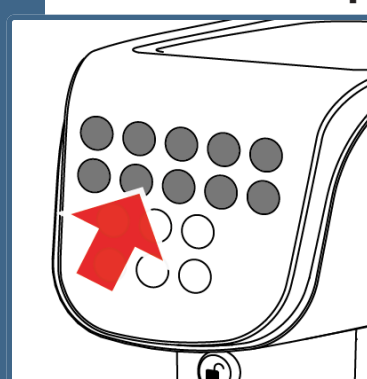
Gire la tapa hacia la derecha hasta que haga «click».

5. Conexión del aparato



Enchufe el aparato y enciéndalo.

6. Selección del programa



Seleccione el programa conforme a la receta. Seleccione la cantidad de procesamiento **FULL** (todo el recipiente) o **TOP** (medio recipiente).

i **FULL** es el ajuste estándar.

7. Inicio del programa



i En la pantalla se muestra el tiempo de procesamiento restante. Espere hasta que el aparato alcance de nuevo la posición más alta y se detenga por sí solo.

i Pulse de nuevo la tecla **Start/Stop** para interrumpir el proceso.

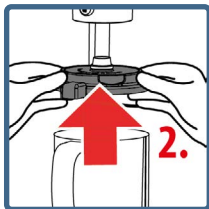
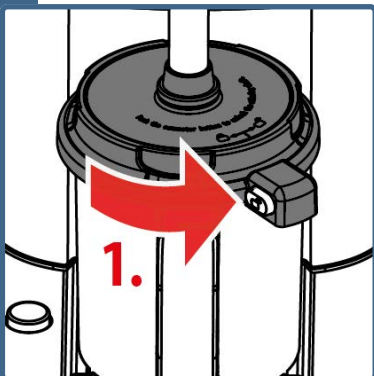
! Después de 6 recipientes llenos, deje que el aparato se enfríe durante al menos 20 min. En caso de sobrecalentamiento, aparece un 0 giratorio en la pantalla.

8. Respin (en caso necesario)



i Seleccione el programa «Respin» para obtener un textura más cremosa o para entremezclar otros ingredientes en un segundo proceso de elaboración.

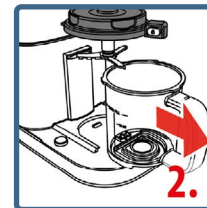
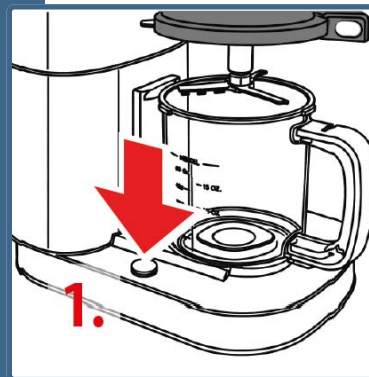
9. Apertura del recipiente



Abra la tapa girando hacia la izquierda y guíela con las manos hacia arriba.

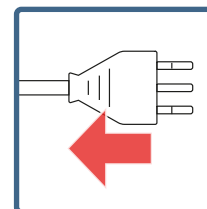
! Tenga en cuenta el desbloqueo en la tapa.

10. Extracción del recipiente



Desbloquee el recipiente y extráigalo.

11. Apagado del aparato



Apague el aparato y desenchúfelo.

Recetas

Ice Cream



- 250 g de frambuesas (frescas o congeladas; opcionalmente, se pueden hacer puré)
- 150 ml de leche entera
- 80 ml de nata
- 60–80 g de azúcar en polvo
- 1 cucharadita de zumo de limón

1. Añada todo al recipiente, mezcle minuciosamente, congele durante 24 h en el congelador.

2. Ponga el recipiente en el aparato, seleccione la preparación de Ice Cream (dura unos 3 min.).

Para más cremosidad, agregue un poco de leche y mezcle otra vez (Respin).

Para más dulzor, agregue un poco de azúcar en polvo y mezcle otra vez (Respin).

Para refinar, añada frambuesas frescas e incorpórelas con la función Mix-In.

i

Consejo: En lugar de nata, añada 2–3 cucharadas soperas de mascarpone.

Sorbet



- Aprox. 350 g de melón (en puré)
- 80 g de jarabe de azúcar
- 80 ml de agua

1. Agregue el agua y el azúcar a una sartén, caliente removiendo a baja temperatura hasta que se disuelva el azúcar; a continuación, deje enfriar de nuevo.

2. Añada todo al recipiente, mezcle minuciosamente, congele durante 24 h en el congelador.

i *Opcional (según el sabor): limón/lima para dar sabor.*

3. Coloque el recipiente, seleccione la preparación de Sorbet (sorbeta) (dura unos 5 min.).

i *Consejo: En lugar de azúcar y agua, añada 3–4 cucharadas soperas de miel de agave; reemplace el melón por otras frutas de temporada.*

Consejos y trucos

- Congele la masa durante 18–24 horas en el congelador.
- Si la masa se deja congelar durante más de 24 horas, se vuelve más dura. Consejo: Agregue un poco de leche (u otro líquido compatible con el contenido) antes de mezclar.
- La temperatura de congelación ideal es de -18°C .
- El recipiente debería estar siempre recto en el congelador para que la superficie se congele de forma plana.
- El azúcar, el jarabe o el alcohol influyen en la textura: cuanta mayor cantidad, más blando será el resultado.
- Un contenido en alcohol demasiado alto puede impedir que la masa se congele del todo.
- Las recetas muy bajas en azúcar o grasas pueden resultar grumosas después de la primera pasada; esto es normal. Consejo: Para conseguir una consistencia más cremosa, añada un poco de leche (u otro líquido compatible con el contenido) y vuelva a mezclar (Respin).
- Las recetas en línea para máquinas de hacer helados similares se pueden preparar también con la Creamolino. Para ello, preste atención a la cantidad de llenado de las recetas en línea, el recipiente de Creamolino tiene una capacidad de 500 ml.
- En función del gusto personal, se puede elegir un programa con un tiempo de preparación más largo o más corto, para conseguir la consistencia deseada.

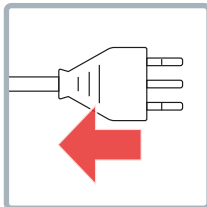
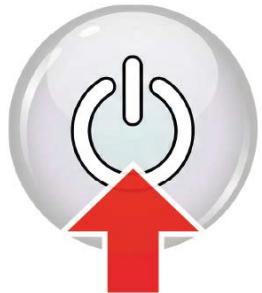
Más recetas



www.trisaelectronics.ch/rezepte/

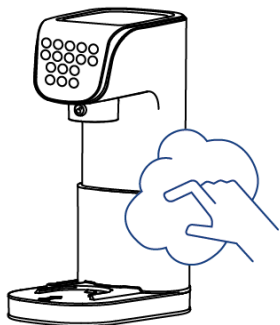
Limpieza

1. Apagado del aparato



Apague el aparato y desenchúfelo.

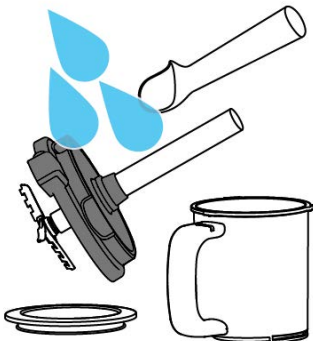
2. Limpieza de la carcasa



Limpie la carcasa con un paño humedecido.

! No sumerja nunca el aparato en el agua ni lo sostenga bajo el grifo.

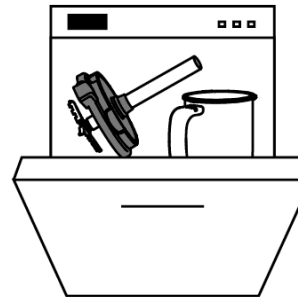
3. Lavado de los accesorios



Lávalos bajo el grifo con jabón de fregar; séquelos a continuación.

! No emplee productos agresivos.

4. Apto para lavavajillas



El agitador y el recipiente se pueden lavar en el lavavajillas.

Problema y causas

Problema/causa	Solución
Todas las teclas parpadean	¿El recipiente está correctamente encajado y bloqueado? ¿El aparato está sobrecalentado/sobrecargado? Apague el aparato y deje que se enfríe.
Si se ilumina la tecla «Lift/Storage», el aparato cambia automáticamente al modo de espera.	Espere hasta que el reinicio haya finalizado y el aparato pueda volver a funcionar. Importante: No llene el recipiente en exceso. En caso de ingredientes demasiado duros o congelados, deje que el contenido se descongele un poco antes de procesarlo.
La tecla de encendido o la tecla de elevación parpadean tras una parada inesperada	Apague el aparato y desenchúfelo; seguidamente, vuelva a ponerlo en marcha. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
La tecla de encendido, la tecla de elevación y el LED parpadean simultáneamente	El aparato está sobrecalentado. Apague el aparato y deje que se enfríe 20 minutos, como mínimo.
El aparato muestra un 0 giratorio después de varios usos	¿El aparato está sobrecalentado? ¿Se han procesado más de 6 recipientes llenos seguidos? Apague el aparato y déjelo enfriar durante 20 min.!
El aparato muestra un 0 giratorio después de la puesta en marcha	¿El recipiente, la tapa o el eje de accionamiento no están correctamente encajados hasta oír un «clic» audible?

Información para el usuario



Este dispositivo tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra. La garantía cubre la sustitución o reparación de cualquier dispositivo que presente defectos de material o fabricación. No es posible el cambio por un aparato nuevo ni la devolución con reembolso del importe de la compra. Quedan excluidos de la garantía el desgaste normal, el uso comercial, la modificación del estado original, los trabajos de limpieza, las consecuencias de un manejo inadecuado o los daños causados por el comprador o terceros, los daños debidos a circunstancias externas o causados por las pilas. La garantía presupone que el aparato defectuoso se envíe a cargo del comprador junto con la tarjeta de garantía fechada y firmada por el punto de venta o con el recibo de compra.



Eliminación/protección del medio ambiente

No deseche nunca este aparato con la basura doméstica, sino de acuerdo con la normativa local. Consulte y utilice únicamente los puntos de recogida oficiales de su municipio. Los aparatos desechados de forma incontrolada pueden liberar sustancias nocivas y contaminar la cadena alimentaria, la flora y la fauna. Su punto de venta está obligado a aceptar la devolución de aparatos antiguos. Inutilice inmediatamente los aparatos que ya no utilice. Desenchufe el cable de alimentación y córtelo.

Distribución

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, calle Gorski Patnik
BG- 1421 Sofía

