



Cremige Desserts und erfrischendes Eis schnell und einfach zubereitet.

Anwendung: Seite 8



Leckere Glaces, erfrischende Slushies oder cremigen Joghurt ganz einfach aus unkomplizierten Zutaten herstellen.

Rezepte: Seite 10

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	8
-----------	---

Rezepte	10
---------	----

Reinigung	11
-----------	----

Problem und Ursachen	12
----------------------	----

Benutzerinformationen	13
-----------------------	----

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 / verkauften Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.



Schutzklasse I — mit Schutzleiter: Dieses Gerät entspricht Schutzklasse I. Es muss an eine Steckdose mit Schutzleiter (Schutzkontakt) angeschlossen werden.



Dieses Gerät enthält ein brennbares, sehr leicht entzündliches Kältemittel.

- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen das Kühl-/Gefriergerät be- und entladen.
- Wenn das Kühl-/Gefriergerät längere Zeit leer steht, das Gerät ausschalten, abtauen, reinigen, trocknen und offen lassen, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, nach der Verwendung gründlich und gemäß den Reinigungsanweisungen reinigen.

Technische Daten

Art. 7774.70

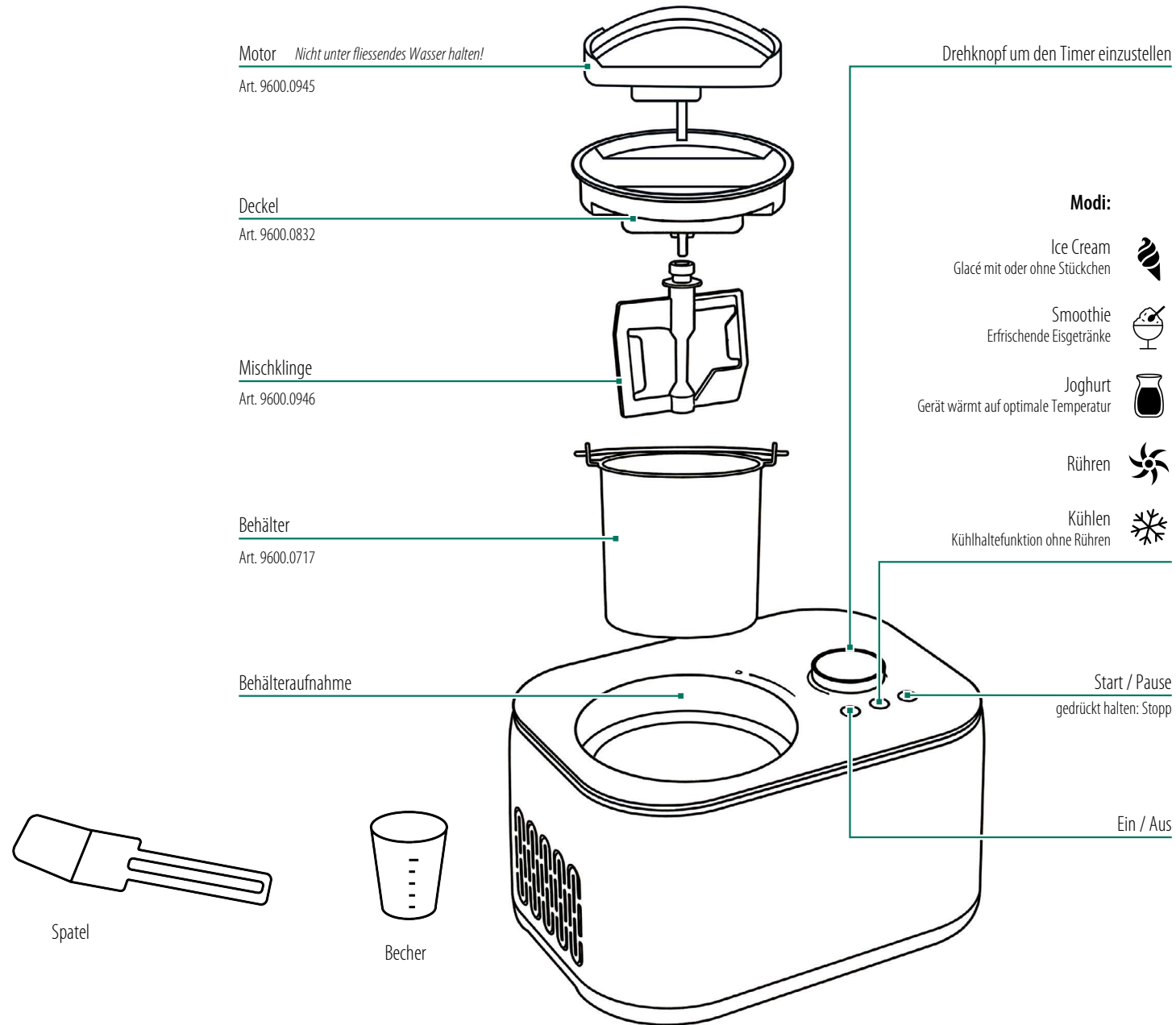
220-240V 50 Hz	Eingangsspannung	100 W 22.8 W	Kühlleistung Heizleistung	1 L	Behälter
1.2 m	Kabellänge	60 dB	Schallemission	I	Schutzklasse
Ca. 7 kg	Gewicht (netto)	36 × 26 × 23	Abmessungen (cm)	R600a	Kühlmittel
N/SN +10 °C - +32 °C	Klimaklasse Betriebstemperatur				

Leistungsaufnahme

100 W	Wenn ein	0.5 W	Wenn aus	* 10 min	Aus-/Standby-Modus aktiv nach
--------------	----------	--------------	----------	-----------------	----------------------------------

** im Ice-Cream-Modus*

Geräteübersicht

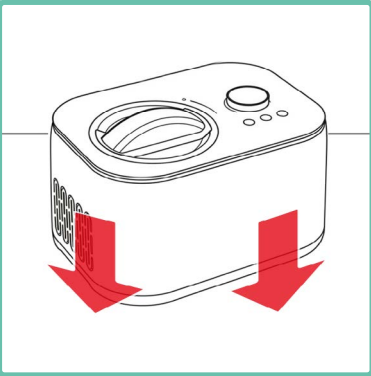


Ersatzteile-Shop und Zubehör

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

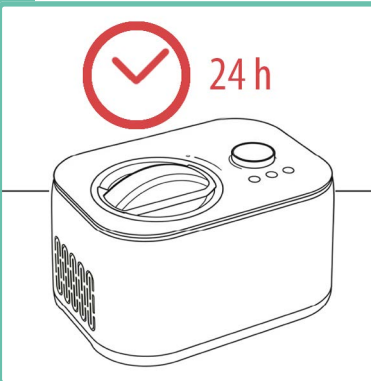
Inbetriebnahme

1. Aufstellen



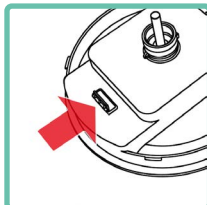
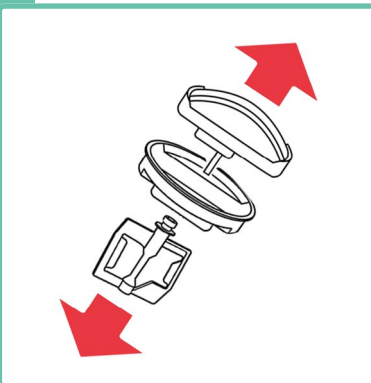
Gerät vollständig auspacken, dann stabil aufstellen.

2. Gerät klimatisieren



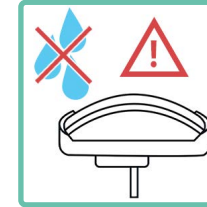
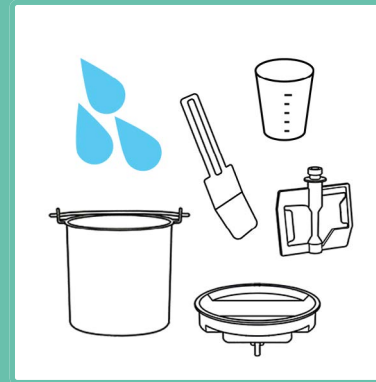
Für 24 h in betriebsbereiter Lage ruhen lassen, um das Kühlmittel im System sacken zu lassen.
! Bei der Erstinbetriebnahme, nach einem Transport oder wenn das Gerät nicht waagrecht gelagert wurde.

3. Rührereinheit zerlegen



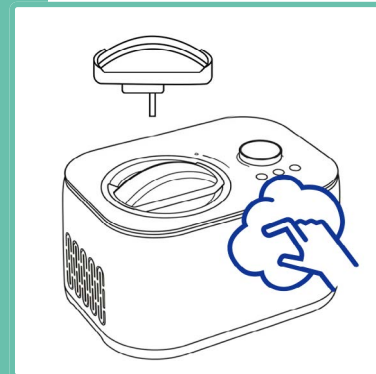
Die Rührereinheit in seine Einzelteile (Motor, Deckel und Mischklinge) zerlegen.
i Schwarze Clips des Motorgehäuses eindrücken, um diesen herauszulösen.

4. Zubehör reinigen



Zubehörteile unter fließendem Wasser und mit Spülseife waschen.

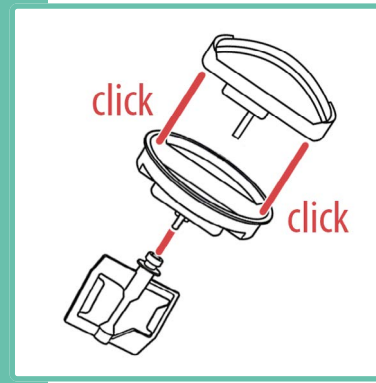
5. Gehäuse abwischen



Gehäuse mit einem befeuchteten Tuch abwischen.

! Gehäuse und Motor niemals in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

6. Rührereinheit zusammenbauen

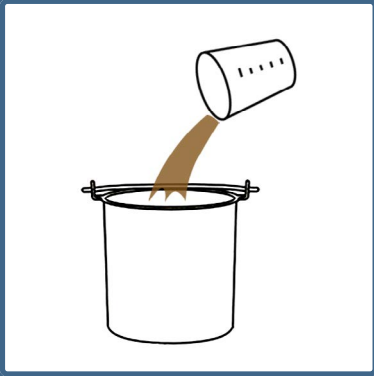


Motor, Deckel und Mischklinge zu einer Einheit zusammenbauen.

i Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Anwendung

1. Rezept vorbereite

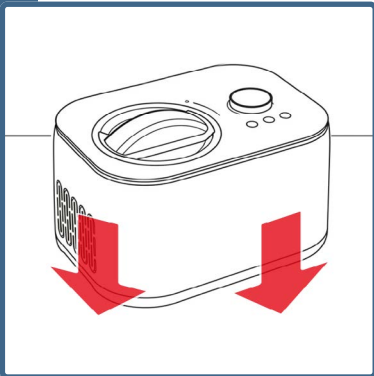


Rezeptzutaten in Behälter geben.

i Für bessere Ergebnisse die Zutaten mit einem Schwingbesen vermengen.

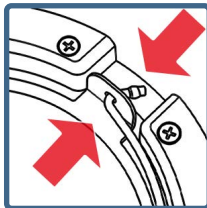
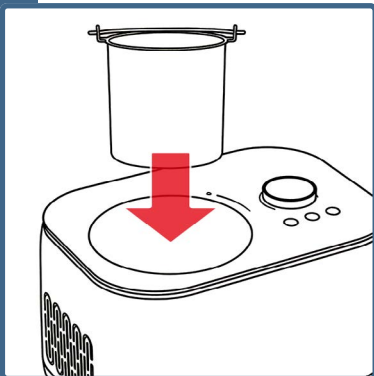
! Den Behälter nicht ganz füllen, da die Masse aufgeht. Am besten nur bis zur Hälfte einfüllen.

2. Gerät positionieren



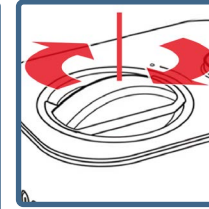
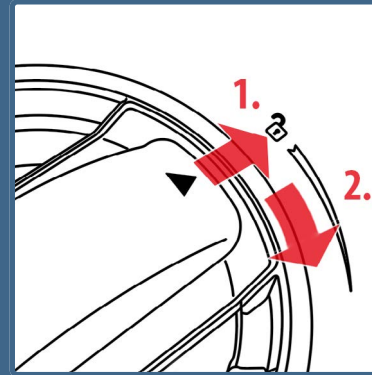
Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche aufstellen.

3. Behälter einsetzen



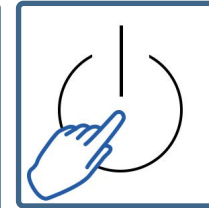
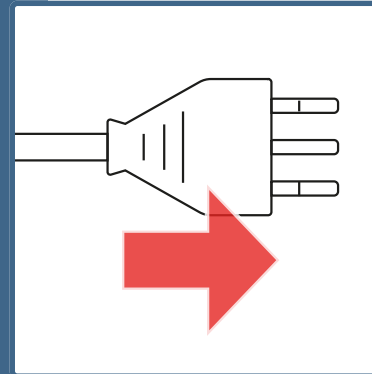
Den mit Glacezutaten vorbereiteten Behälter einsetzen.

4. Deckel aufsetzen



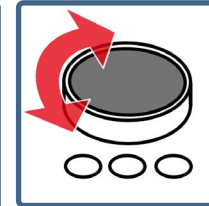
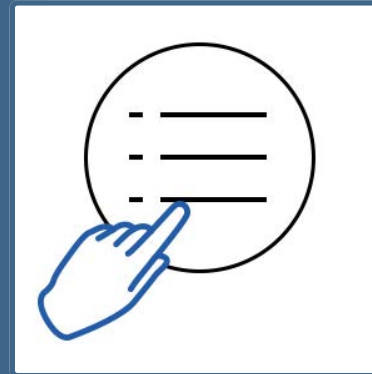
Deckel korrekt aufsetzen, dann zudrehen.

5. Gerät einstecken



Gerät einstecken und einschalten.

6. Programm wählen



Programm gemäss Rezept wählen. Bei Bedarf die Verarbeitungszeit mit dem Drehknopf anpassen.

i Mögliche Programme auf nächster Seite:



Eiscreme-Modus:

Dieses Programm ist ideal für die Zubereitung klassischer Eiscreme. Nach dem Ende wechselt das Gerät automatisch in den Kühlmodus. Der Kühlmodus bleibt max. 1h aktiviert, dann schaltet das Gerät aus.



Smoothie-Modus:

Dieses Programm ist ideal für die Zubereitung von Smoothies. Nach dem Ende wechselt das Gerät automatisch in den Kühlmodus. Der Kühlmodus bleibt max. 1h aktiviert, dann schaltet das Gerät aus.



Joghurt-Modus:

Dieses Programm ist ideal für die Zubereitung von Joghurt. Nach dem Ende wechselt das Gerät automatisch in den Kühlmodus. Der Kühlmodus bleibt max. 1h aktiviert, dann schaltet das Gerät aus.



Kühlmodus:

Dieses Programm ist ideal, um Zutaten oder fertige Speisen gezielt zu kühlen, z.B. wenn sie nicht sofort konsumiert werden.



Rührmodus:

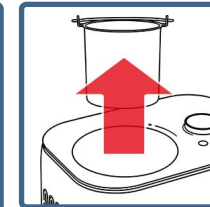
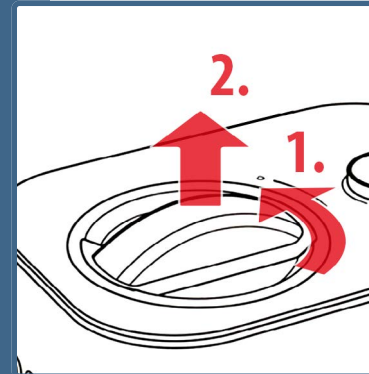
Dieses Programm ist ideal zum Mischen und Verrühren von Zutaten. Es rührt die Masse, ohne zu kühlen.

7. Programm starten



- i** Sobald das Programm startet, zählt der Timer rückwärts. Ist die Masse schon fest genug, kann das Programm auch früher enden.
- i Tipp:** Bei Bedarf den Vorgang pausieren, die angefrorene Masse von den Wänden lösen und vermengen.

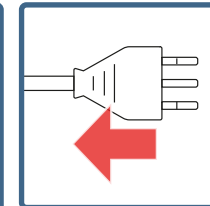
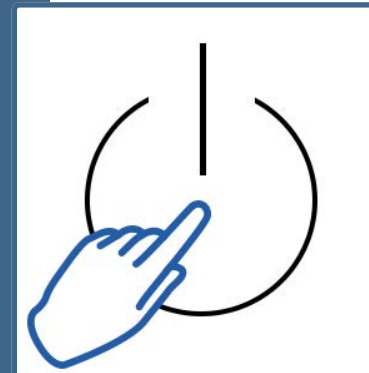
8. Behälter entnehmen



Sobald das Programm zu Ende ist (10x Beep), den Deckel öffnen und Behälter entnehmen.

- i Tipp:** Je nach gewünschter Textur/Härte das Eis im Tiefkühler einfrieren lassen.

9. Gerät ausschalten



Gerät ausschalten und ausstecken.

Rezepte

Ice Cream



- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 180 ml Milch
- 180 ml Rahm
- 1/2 Vanilleschote

1. Schneiden Sie die Vanilleschoten auf und kratzen Sie das Mark heraus. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker. Unter ständigem Rühren geben Sie dann langsam die Milch und den Rahm dazu.
2. Bringen Sie die Milch mit der Vanilleschote und -mark in einer Pfanne langsam zum Kochen.
3. Füllen Sie diese Masse durch ein Sieb wieder in die Pfanne und rühren Sie solange bis sich auf dem Löffel eine hauchdünne Schicht gebildet hat.
4. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd, lassen Sie alles abkühlen und rühren Sie den Vanillezucker darunter. Füllen Sie alles in die Eismaschine.
5. Die Masse im Eiscreme-Modus etwa 50 bis 60 Minuten rühren lassen, bis sie eindickt.

Joghurt



- 750 ml Milch
- 50 g Joghurt
- oder 1 TL Milchsäurebakterien

1. Milch in einer Pfanne kurz auf 90°C erhitzen, dann auf 40°C abkühlen lassen.
2. Milch mit dem Joghurt (oder Milchsäurebakterien) in den Behälter geben. Behälter in das Gerät einsetzen.
3. Joghurt-Modus wählen und für 8 Stunden fermentieren lassen.

Slushie



- 500 ml Softgetränk oder Sirup (Mischverhältnis ca. 1:6 mit Wasser, je nach Sirup)

1. Füllen Sie die Limonade oder mit Wasser angemischten Sirup in die Eismaschine und starten Sie das Slushie Programm.

i

Besonders bunte Getränke wirken als Slushie gut. Der Zuckergehalt entscheidet über die Konsistenz, kein Light oder Zero verwenden.

Wichtig für alle Rezepte:

- Den Behälter nur teilweise füllen, damit die Masse beim Rühren genug Platz hat.
- Schokostückchen, Nüsse oder Kekse am besten gegen Ende kurz unterrühren

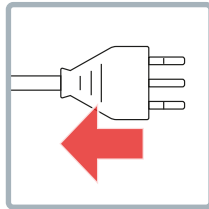
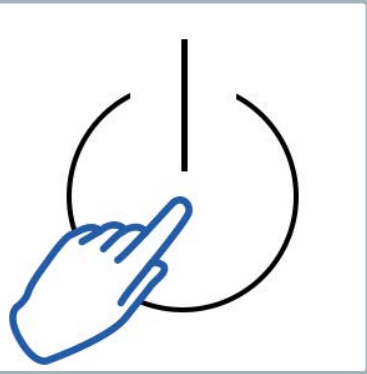
Weitere Rezepte



www.trisaelectronics.ch/rezepte/

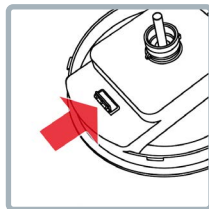
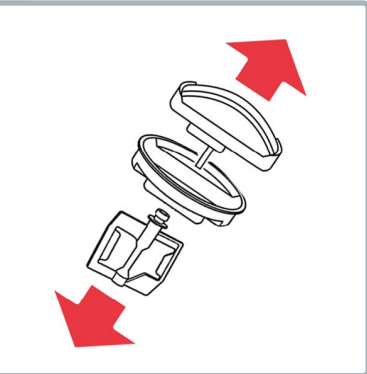
Reinigung

1. Gerät ausschalten



Gerät ausschalten und ausstecken.

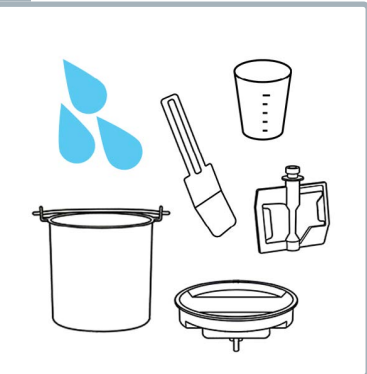
2. Rührereinheit zerlegen



Die Rührereinheit in seine Einzelteile (Motor, Deckel und Mischklinge) zerlegen.

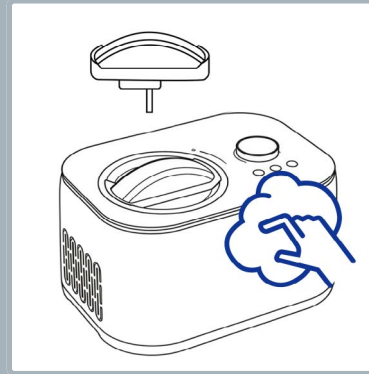
i Schwarze Clips des Motorgehäuses eindrücken, um diesen herauszulösen.

3. Zubehör reinigen



Zubehörteile unter fließendem Wasser und mit Spülseife waschen.

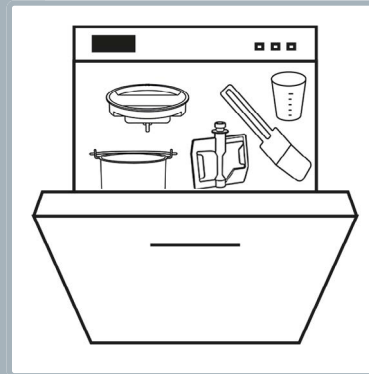
4. Gehäuse abwischen



Gehäuse mit einem befeuchteten Tuch abwischen.

! Gehäuse und Motor niemals in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

5. Spülmaschinenfest



Der Behälter, Rührflügel, Deckel, Becher und Spatel sind spülmaschinenfest.

Problem und Ursachen

Problem/Ursache	Lösung
Der Motor hält unerwartet	Der Motor ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt automatisch, sobald die Eiscreme fest genug ist.
Der Kompressor startet nach dem Pausieren nicht mehr.	Wenn ein Programm mit Kühlmodus pausiert und wieder fortgesetzt wird, startet der Kompressor erst nach einer Schutzzeit von etwa 3 Minuten. Schutzzeit abwarten.
Der Behälter sitzt fest	Gefrorenes Wasser zwischen Behälter und Behälteraufnahme? Gerät ausschalten und aufwärmen lassen.
Der Motor läuft nicht	Deckel korrekt aufgesetzt und zuge dreht? Markierung am Deckel beachten.
Das Gerät läuft nicht rund oder der Behälter passt nicht in die Behälteraufnahme?	Motor, Rührflügel oder Behälter ist beschädigt? Kein beschädigtes Zubehör verwenden.

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

