

5 YEARS
GUARANTEE



Für beste Ergebnisse Getränke oder Desserts 24 Stunden im Voraus vorbereiten und einfrieren.

Rezepte: Seite 11



Cremige Desserts und erfrischende Getränke – schnell und einfach zubereitet.

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

Problem 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.

Technische Daten

Art. 7775.75

220 - 240 V
50/60 Hz

Eingangsspannung

500 W

Leistung

568 ml

Behälter

Ca. 95 cm

Kabellänge

Ca. 72 dB

Schallemission

6.1 kg

Masse

18.5 x 31.4 x 44.6 cm

Abmessungen

II

Schutzklasse

Leistungsaufnahme

<500 W

Wenn ein

0.28 W

Wenn aus

-

AUS-/Standby-Modus
aktiv nach...

Geräteübersicht

Programme



Frappe (flüssiger als Milkshake)
(Kaffee-)Milchgetränke



Frozen Drink (flüssiger als Slushie)
Fruchtsäfte oder Süssgetränke



Frozen Yogurt
Glacé auf Joghurt-Basis



Gelato
Extra cremige Glacé



Ice Cream
Glacé mit oder ohne Stückchen



Light Ice Cream
Glacé mit wenig Zucker/Fett, Protein-Glacé



Milkshake
Cremige Milchgetränke



Shaved "Ice"
Kreationen mit Sirup oder Frucht



Slushie
für Mixgetränke, Fruchtsäfte oder Süssgetränke



Sorbet
Fruchtiges Glacé ohne Milch



Rührinheit heben/absenken



Ein/Aus

Entriegelung der Antriebswelle

Behälterdeckel (3x)



Deckelentriegelung

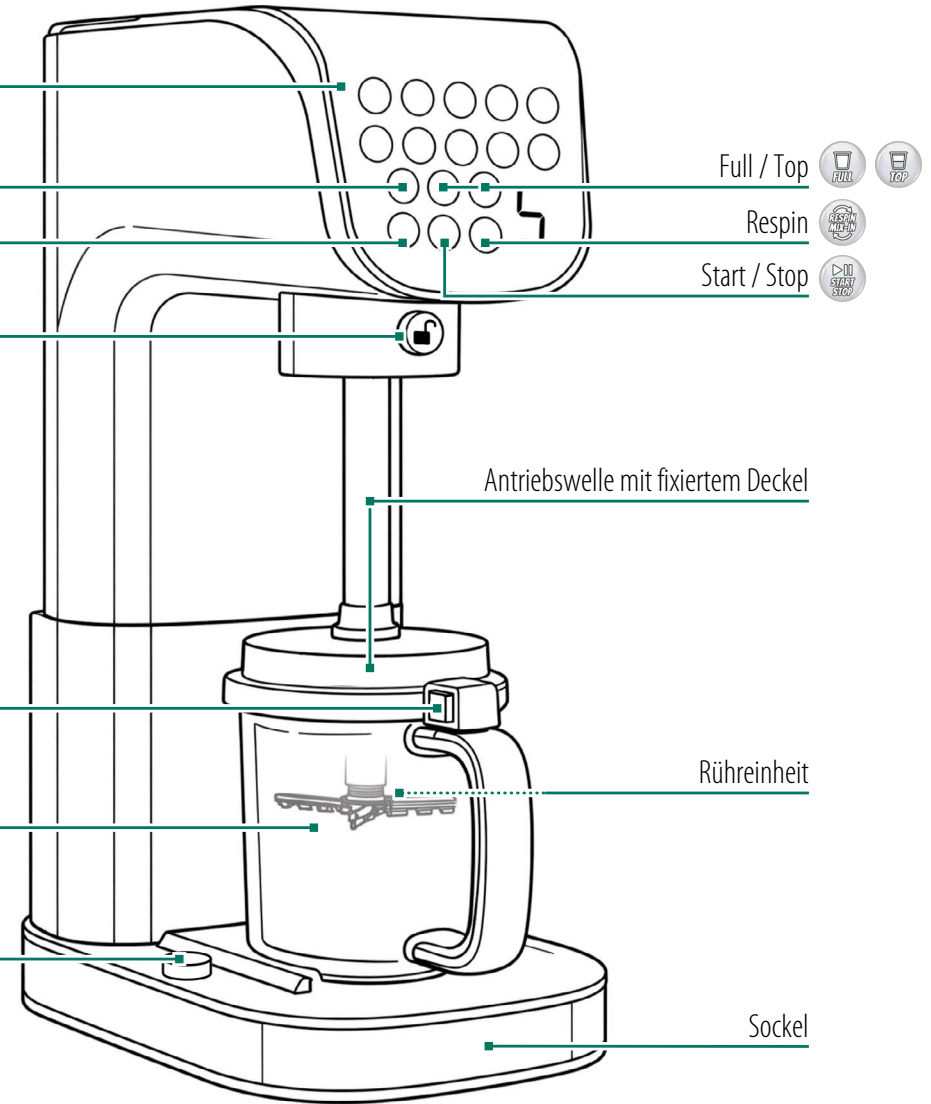
Behälter (3x)

Art. Nr.: 7775.9800

Behälterentriegelung



Löffel Nicht spülmaschinenfest!



Full / Top



Respin



Start / Stop



Antriebswelle mit fixiertem Deckel

Rührinheit

Sockel

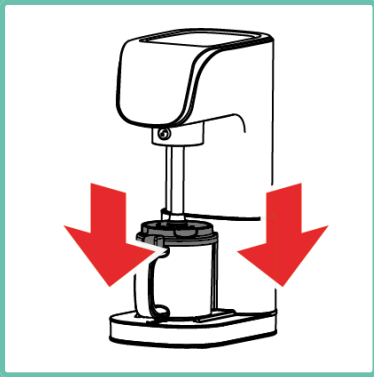


Ersatzteile-Shop und Zubehör

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

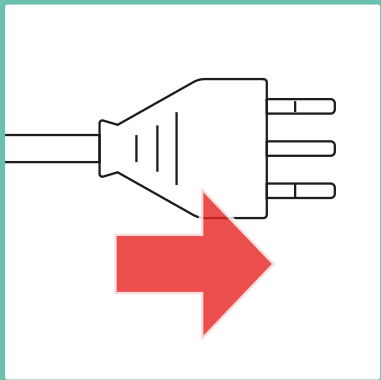
Inbetriebnahme

1. Aufstellen



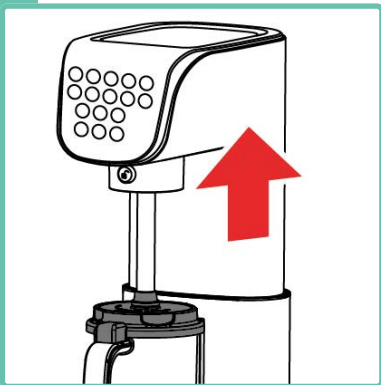
Gerät vollständig auspacken, dann stabil aufstellen.

2. Gerät einstecken



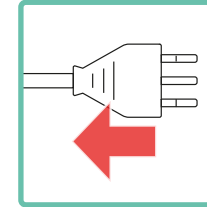
Gerät einstecken und einschalten.

3. Rührereinheit heben



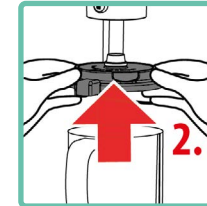
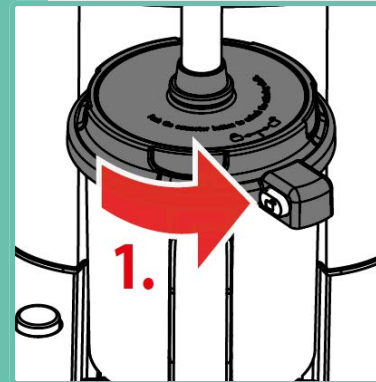
Taste zum Heben des Geäuses betätigen.
! Warten bis das Gerät die höchste Position erreicht hat und von selbst stoppt.

4. Gerät ausschalten



Gerät ausschalten und ausstecken.

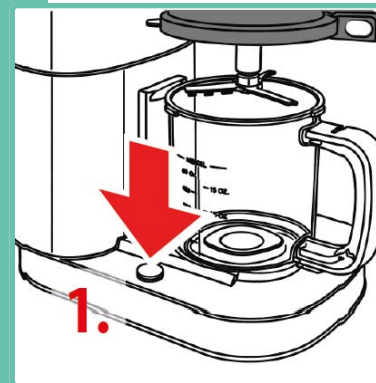
5. Behälter öffnen



Deckel gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und von Hand nach oben führen.

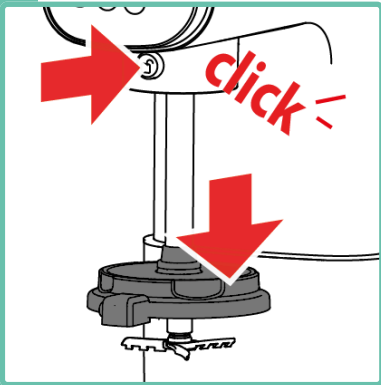
! Entriegelung am Deckel beachten.

6. Behälter entnehmen



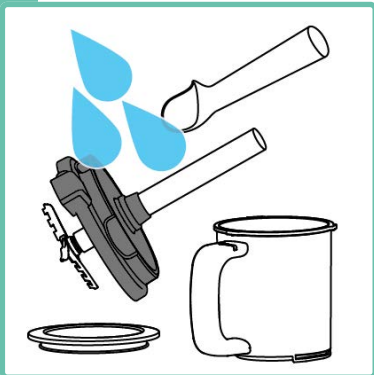
Behälter entriegeln und herausziehen

7. Rührreinheit entnehmen



Antriebswelle entriegeln und nach unten entnehmen.

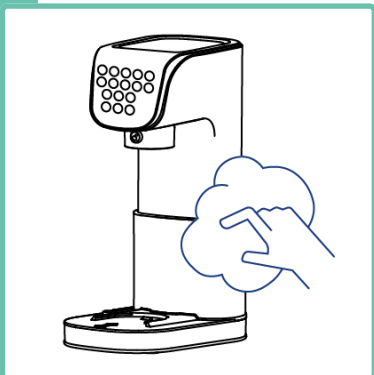
8. Zubehör waschen



Unter fließendem Wasser mit Spülseife waschen, dann trockenwischen.

! Keine scheuernden Mittel verwenden.

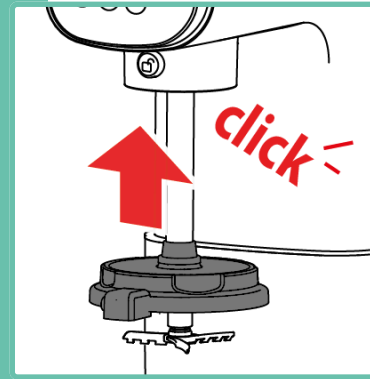
9. Gehäuse abwischen



Gehäuse mit einem befeuchteten Tuch abwischen.

! Gerät niemals in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

10. Gerät zusammensetzen

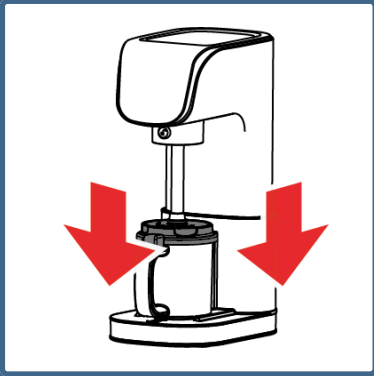


Antriebswelle wieder einsetzen.

i Das Gerät ist nun betriebsbereit.

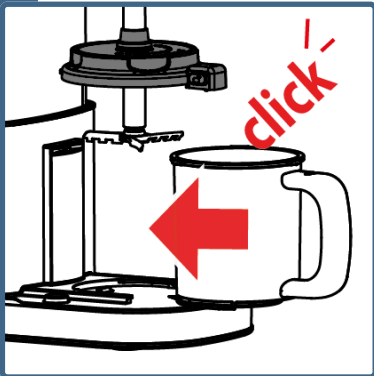
Anwendung

1. Gerät positionieren



Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche aufstellen.

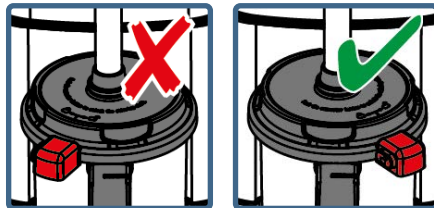
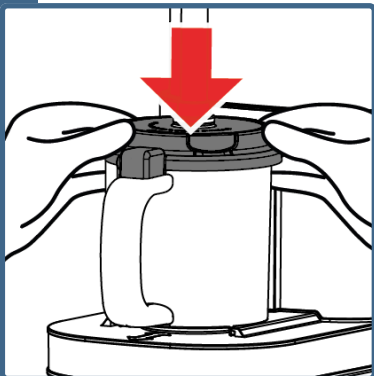
2. Behälter einsetzen



Den mit Dessert/Eisgetränk vorbereiteten Behälter einsetzen.

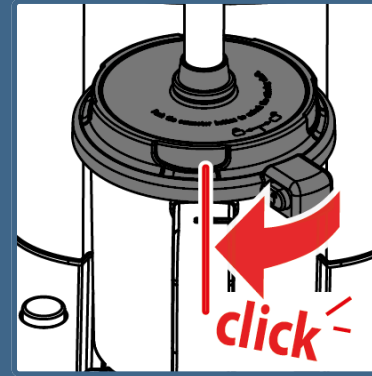
i Dessert/Eisgetränk im Voraus vorbereiten und für 24 h einfrieren. **Rezeptvorschläge:** Seite 11

3. Behälter schliessen



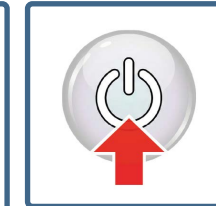
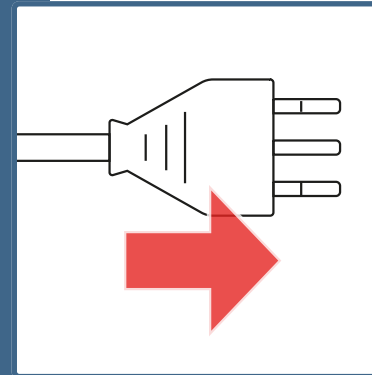
Deckel von Hand absenken und auf korrekte Ausrichtung achten (von rechts zudrehen).

4. Deckel verriegeln



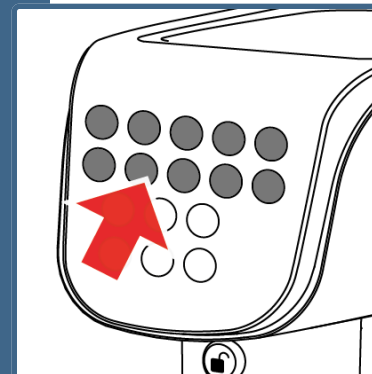
Deckel im Uhrzeigersinn bis zum «**Klick**» drehen.

5. Gerät einstecken



Gerät einstecken und einschalten.

6. Programm wählen



Programm gemäss Rezept wählen. Verarbeitungsmenge **FULL** (ganzer Behälter) oder **TOP** (halber Behälter) wählen.

i **FULL** ist die Standardeinstellung

7. Programm starten



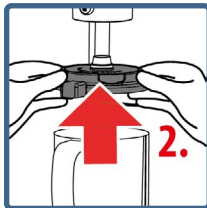
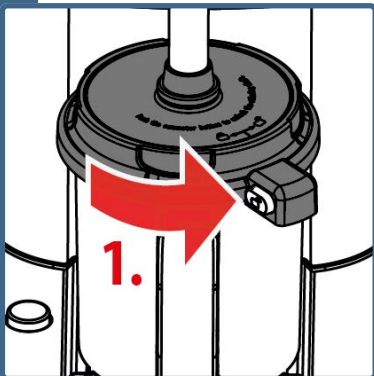
- i** Verbleibende Verarbeitungszeit wird auf dem Display angezeigt. Warten bis das Gerät die höchste Position wieder erreicht hat und von selbst stoppt.
- i** **Start/Stop**-Taste erneut drücken, um den Vorgang zu unterbrechen.
- !** Nach 6 vollen Behältern das Gerät mindestens 20 Min. abkühlen lassen. Bei Überhitzung erscheint eine rotierende 0 im Display.

8. Respin (bei Bedarf)



- i** Das Respin-Programm wählen, um eine cremigere Textur zu erzielen oder um in einem zweiten Verarbeitungsvorgang weitere Zutaten unterzumischen.

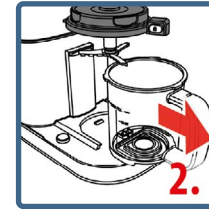
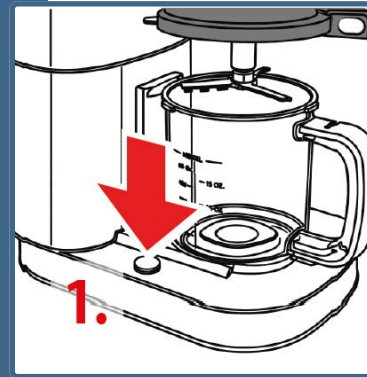
9. Behälter öffnen



Deckel gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und von Hand nach oben führen.

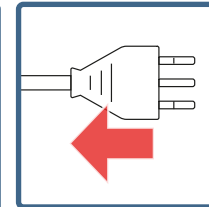
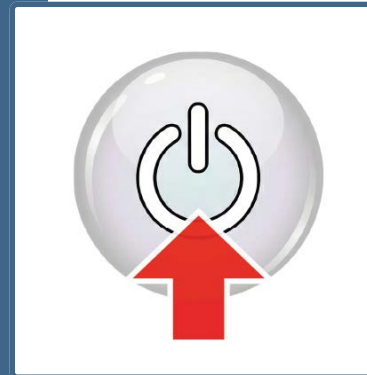
- !** Entriegelung am Deckel beachten.

10. Behälter entnehmen



Behälter entriegeln und herausziehen

11. Gerät ausschalten



Gerät ausschalten und ausstecken.

Rezepte

Ice Cream



- 250 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt, optional pürieren)
- 150 ml Vollmilch
- 80 ml Rahm
- 60–80 g Puderzucker 1
- TL Zitronensaft

1. Alles in den Behälter geben, sorgfältig mischen, 24 h im Tiefkühler gefrieren

2. Den Behälter am Gerät einsetzen, Zubereitung Ice Cream wählen (dauert ca. 3 Min.)

Für mehr Cremigkeit etwas Milch begeben und nochmals mixen (Respin)

Für mehr Süsse etwas Puderzucker begeben und nochmals mixen (Respin)

Zum Verfeinern frische Himbeeren begeben, mit der Mix-In-Funktion unterheben

i

Tipp: Anstelle von Rahm 2–3 EL Mascarpone begeben

Sorbet



- ca. 350 g Honigmelone (püriert)
- 80 g Zuckersirup
- 80 ml Wasser

1. Zucker und Wasser in eine Pfanne geben, unter Rühren bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat, dann wieder abkühlen lassen

2. Alles in den Behälter geben, sorgfältig mischen, 24 h im Tiefkühler einfrieren

i

Optional (je nach Geschmack): - Zitrone/Limette zum Abschmecken

3.

Behälter einsetzen, Zubereitung Sorbet wählen, (dauert ca. 5 Min.)

i

Tipp: Anstelle von Zucker und Wasser 3–4 EL Agavendicksaft begeben, Honigmelone durch andere saisonale Früchte ersetzen

Tipps & Tricks

- Die Masse 18–24 Stunden im Tiefkühler einfrieren.
- Wird die Masse länger als 24 Stunden gefroren, wird sie fester. Tipp: etwas Milch (oder andere zum Inhalt passende Flüssigkeit) vor dem Mixen begeben.
- Die ideale Tiefkühltemperatur liegt bei -18°C .
- Der Behälter sollte immer gerade im Tiefkühler stehen, damit die Oberfläche eben gefriert.
- Zucker, Sirup oder Alkohol beeinflussen die Textur – je mehr davon, desto weicher bleibt das Ergebnis.
- Ein zu hoher Alkoholanteil kann verhindern, dass die Masse vollständig gefriert.
- Sehr zuckerarme oder fettreduzierte Rezepte können nach dem ersten Durchgang krümelig sein – das ist normal. Tipp: für eine cremigere Konsistenz etwas Milch (oder andere zum Inhalt passende Flüssigkeit) begeben und erneut mixen (Respin).
- Online-Rezepte für vergleichbare Eiscremegeräte lassen sich auch mit dem Creamolino zubereiten. Achten Sie dabei auf die Füllmenge der Online-Rezepte, der Creamolino-Behälter fasst 500 ml.
- Je nach persönlichem Geschmack kann ein Programm mit längerer oder kürzerer Laufzeit gewählt werden, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

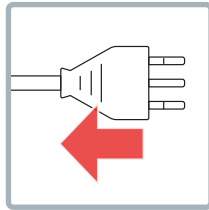
Weitere Rezepte



www.trisaelectronics.ch/rezepte/

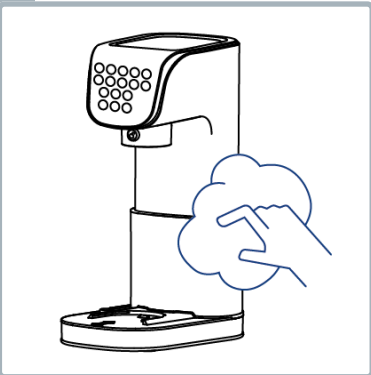
Reinigung

1. Gerät ausschalten



Gerät ausschalten und ausstecken.

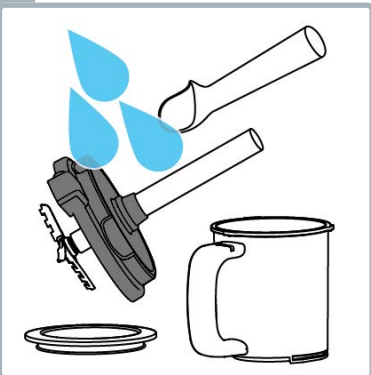
2. Gehäuse abwischen



Gehäuse mit einem befeuchteten Tuch abwischen.

- ! Gerät niemals in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

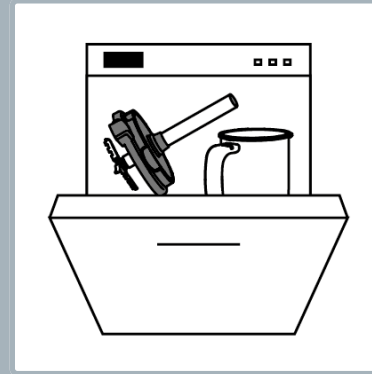
3. Zubehör waschen



Unter fließendem Wasser mit Spülseife waschen, dann trockenwischen.

- ! Keine scheuernden Mittel verwenden.

4. Spülmaschinenfest



Die Rührereinheit und der Behälter sind spülmaschinenfest.

Problem und Ursachen

Problem/Ursache	Lösung
Alle Tasten blinken	Behälter korrekt eingerastet und verriegelt? Gerät ist überhitzt/überlastet? Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
Wenn die Taste „Lift/Storage“ leuchtet, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.	Warten, bis der Reset abgeschlossen ist und das Gerät wieder bedient werden kann. Wichtig: Behälter nicht überfüllen. Bei sehr harten oder gefrorenen Zutaten den Inhalt vor der Verarbeitung kurz antauen lassen.
Ein-Taste oder Lift-Taste blinken nach unerwartetem Halt	Gerät ausschalten und ausstecken, dann neu starten. Bei wiederholtem Problem den Kundendienst kontaktieren.
Ein-Taste, Lift-Taste und LED blinken gleichzeitig	Gerät ist überhitzt. Gerät ausschalten und mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.
Gerät zeigt nach mehreren Anwendungen eine rotierende 0	Gerät überhitzt? Mehr als 6 volle Behälter am Stück verarbeitet? Gerät ausschalten und 20 min. abkühlen lassen!
Gerät zeigt nach der Inbetriebnahme eine rotierende 0	Behälter, Deckel oder Antriebswelle nicht korrekt und bis zum hörbaren „Klick“ eingerastet?

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 zurückzuführen 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

