

# medion

**Bedienungsanleitung**  
**Notice d'utilisation**  
**Handleiding**

**Manual de instrucciones**  
**Istruzioni per l'uso**  
**User manual**



**Eismaschine**

**Sorbetière**

**IJsmachine**

**Heladora**

**Gelatiera**

**Ice-cream maker**

**MEDION (MD 10169)**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>4</b>
1.1.	Zeichenerklärung .....	4
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>6</b>
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang .....</b>	<b>12</b>
<b>5.</b>	<b>Geräteübersicht .....</b>	<b>13</b>
5.1.	Gerät .....	13
5.2.	Bedienelemente .....	14
<b>6.</b>	<b>Eismaschine verwenden .....</b>	<b>14</b>
6.1.	Vor dem ersten Gebrauch .....	14
6.2.	Betriebsmodus auswählen .....	15
6.3.	Eiscreme herstellen .....	16
<b>7.</b>	<b>Rezepte .....</b>	<b>20</b>
<b>8.</b>	<b>Reinigung .....</b>	<b>22</b>
<b>9.</b>	<b>Außerbetriebnahme .....</b>	<b>24</b>
<b>10.</b>	<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>24</b>
<b>11.</b>	<b>Lagerung/Transport .....</b>	<b>25</b>
<b>12.</b>	<b>Entsorgung .....</b>	<b>25</b>
<b>13.</b>	<b>Technische Daten .....</b>	<b>27</b>
<b>14.</b>	<b>EU-Konformitätsinformation .....</b>	<b>28</b>
<b>15.</b>	<b>Serviceinformationen .....</b>	<b>28</b>
<b>16.</b>	<b>Impressum .....</b>	<b>30</b>

# 1. Zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

## 1.1. Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



### GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



### WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



### VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und oder leichten Verletzungen!



### WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch feuergefährliche und/oder leicht entzündlichen Stoffe!



### WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch explosionsgefährliche Stoffe!



### HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung



Auszuführende Handlungsanweisung



Auszuführende Sicherheitshinweise



In der EU verwendetes Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt wie z. B. Verpackungen oder Geräteoberflächen.



### CE-Kennzeichnung

Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien (siehe Kapitel „EU-Konformitätsinformation“).



### Schutzklasse I

Elektrogeräte der Schutzklasse I sind Elektrogeräte, die durchgehend mindestens Basisisolierung haben und entweder einen Gerätestecker mit Schutzkontakt oder eine feste Anschlussleitung mit Schutzleiter haben.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Eismaschine ist für die Herstellung von Speiseeis in haushaltsüblichen Mengen vorgesehen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.
- im Catering und ähnlichen Großhandelseinsatz.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

---

### 3. Sicherheitshinweise



#### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



#### **WARNUNG!**

#### **Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.

- 
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
  - Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
  - Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service (siehe „15. Serviceinformationen“ auf Seite 28).
  - Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
  - Das Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Geräteteile oder andere Hitzequellen berührt.
  - Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
  - Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
  - Das Netzkabel sollte nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden. Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab. Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
  - Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
  - Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
    - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
    - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
    - direkte Sonneneinstrahlung,
    - offenes Feuer.
  - Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
-

- 
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
    - wenn Sie das Gerät reinigen,
    - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
    - bei fehlender Aufsicht,
    - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen.
  - Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder ähnlichen.
  - Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke, auf oder in die Nähe des Geräts stellen.
  - Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
  - Metallbleche oder andere (elektrische) Gegenstände dürfen nicht in das Gerät oder die Lüftungsschlitze eingeführt werden, um Feuer und Kurzschlüsse zu vermeiden.
  - Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.



### **WARNUNG!**

### **Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Behandlung!**

Unsachgemäße Behandlung kann Schäden für Ihr Gerät und Ihre Gesundheit zur Folge haben. Befolgen Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Greifen Sie nicht in die laufende Eismaschine.
- Halten Sie ebenfalls Haare, Kleidung und andere Gegenstände fern.
- **WARNUNG!** Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder Einbaugehäuse nicht verschließen.
- Halten Sie das Gerät in allen Richtungen min. 8 cm von anderen Gegenständen oder Wänden entfernt, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- Fassen Sie den tiefgekühlten Aluminiumbehälter nicht mit feuchten Händen an.

- Keine explosiven Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, im oder in der Nähe des Gerätes lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, Kochplatten oder Öfen.
- **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird - keine Verlängerungskabel verwenden.
- Am Motorblock befinden sich zwei Kupfer-Kontakte. Wasser zwischen den Kupfer-Kontakten des Motorblocks und den Kupfer-Plättchen in der Kühltasche führt zum Stromausfall des Motorblocks. Halten Sie die Kupfer-Kontakte und Kupfer-Plättchen trocken und sauber. Ziehen Sie im Fall eines Stromausfalls den Netzstecker aus der Steckdose, wischen Sie die Wasserflecken ab und starten Sie das Gerät neu.
- Schalten Sie das Gerät nicht zu häufig ein/aus. Warten Sie min. 5 Minuten, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
- Nach dem Einfrieren der Zutaten und der Komponenten (Rührwerkzeug, Aluminiumbehälter) dürfen der Motorblock und der Deckel im Betrieb nicht entfernt werden.



### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr durch Kältemittel!**

Das Kühlsystem des Gerätes enthält das Kältemittel R600a. Bei einem Auslaufen des Kältemittels besteht die Gefahr von Verletzungen.

- Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.
- Sollte das Kühlsystem dennoch beschädigt worden sein, belüften Sie den Raum. Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen. Lassen Sie das Gerät vor einer weiteren Verwendung von einer Fachkraft reparieren.
- Haut- oder Augenkontakt mit Kältemittel kann zu Verletzungen führen. Spülen Sie ggf. sofort die Augen mit klarem Wasser und suchen Sie einen Arzt auf.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb der Kühltasche betreiben, die nicht der vom Hersteller empfohlenen Bauart entsprechen.



- 
- Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstigen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.
  - Das Gerät in einem trockenen und belüftbaren Raum aufstellen. Der Raum sollte eine Fläche von etwa 4 m<sup>2</sup> aufweisen, um bei einer Beschädigung des Kühlsystems eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
  - Offene Flammen fernhalten.
  - Manipulationen am Kältemittelkreislauf sind unzulässig und der Garantieanspruch erlischt.
  - Das Kältemittel und die Isolierung sind brennbar. Entsorgen Sie das Gerät nur bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle.



### **VORSICHT!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht das Risiko von Verletzungen durch unachtsame Verwendung und Aufstellung.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird – keine Verlängerungskabel verwenden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf den Kopf und neigen Sie es im Betrieb nicht über einen Winkel von 45°.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.



### **VORSICHT!**

#### **Gesundheitsgefahr!**

Es besteht Gesundheitsgefährdung durch mangelnde Hygiene.

- Halten Sie alle Arbeitsgeräte bei der Eiszubereitung sauber.
- Bewahren Sie die vorbereitete Eismasse im Kühlschrank auf, jedoch nicht länger als 24 Stunden.
- Frisches Speiseeis sollte sofort verzehrt werden. Lagern Sie es bei -18 °C max. 1 Woche im Gefrierschrank.

- An- oder aufgetautes Speiseeis darf nicht wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie die Eismaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.
- Das Gerät darf nicht mit destilliertem Wasser befüllt werden.



### **HINWEIS!**

#### **Mögliche Materialschäden!**

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände für die Reinigung des Geräts, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Überschreiten Sie nicht die max. Füllmenge von 600 ml.
- Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Oberflächen des Aluminiumbehälters beschädigen. Benutzen Sie den mitgelieferten Eislöffel oder Holzbesteck zur Entnahme des fertiggestellten Eises.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände (Löffel, Teigscheiber o. ä.) im Kühlbehälter befinden.
- Verwenden Sie nur Zubehör, welches vom Hersteller beiliegt und empfohlen wird.

Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbelloberfläche verursachen.

- Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine geeignete Unterlage.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.



## **WARNUNG!**

### **Explosions- und Feuergefahr durch Cyclopentan!**

Die Isolierung enthält Cyclopentan. Bei Beschädigung der Isolierung kann ein entflammbares Gas-/Luftgemisch freigesetzt werden und kann zu Explosionen führen.

- Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen.

## **4. Lieferumfang**



## **GEFAHR!**

### **Erstickungsgefahr!**

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.
- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett oder beschädigt ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Eismaschine
- Messbecher
- Eislöffel
- Kurzanleitung

## 5. Geräteübersicht

### 5.1. Gerät

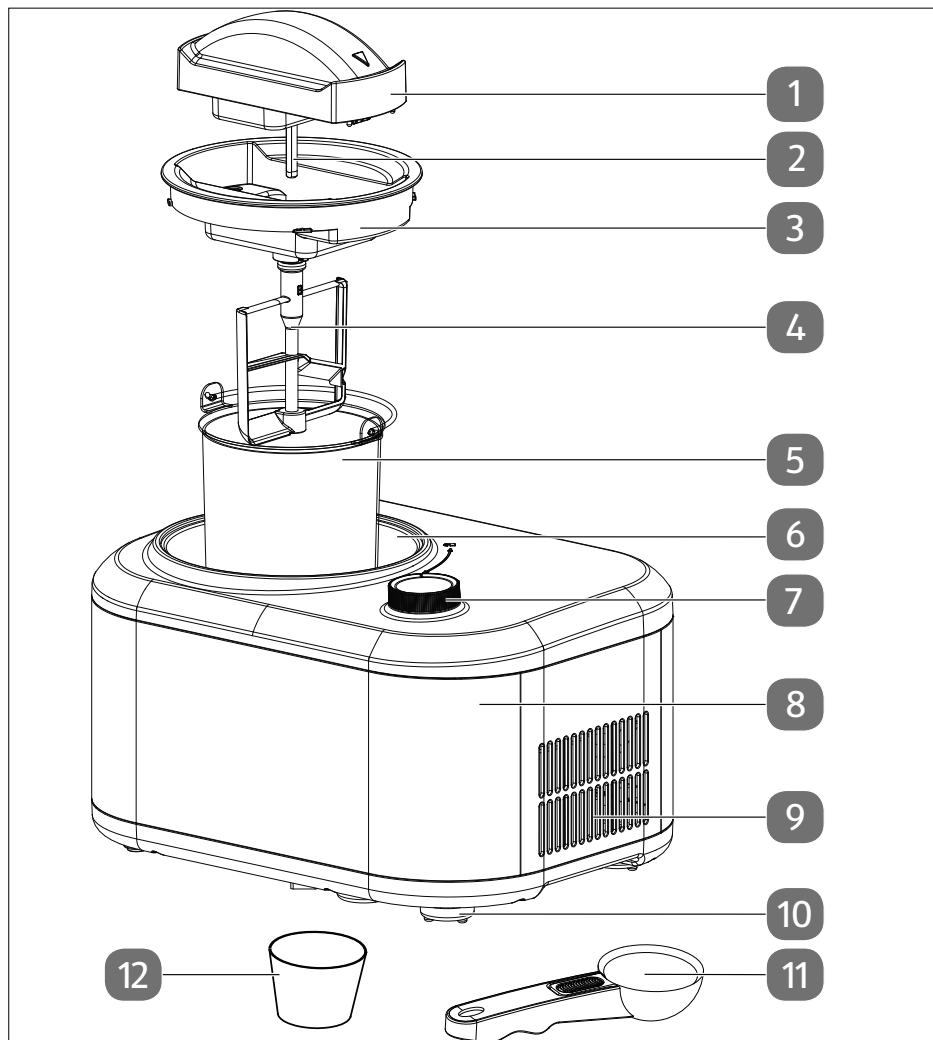


Abb.1 – Gerät

- |                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| 1. Motorblock        | 7. Ein-/Ausschalter, Drehknopf |
| 2. Antriebswelle     | 8. Gehäuse                     |
| 3. Deckel            | 9. Lüftungsschlitze            |
| 4. Rührwerkzeug      | 10. Standfüße                  |
| 5. Aluminiumbehälter | 11. Eislöffel                  |
| 6. Kühlschale        | 12. Messbecher                 |

## 5.2. Bedienelemente

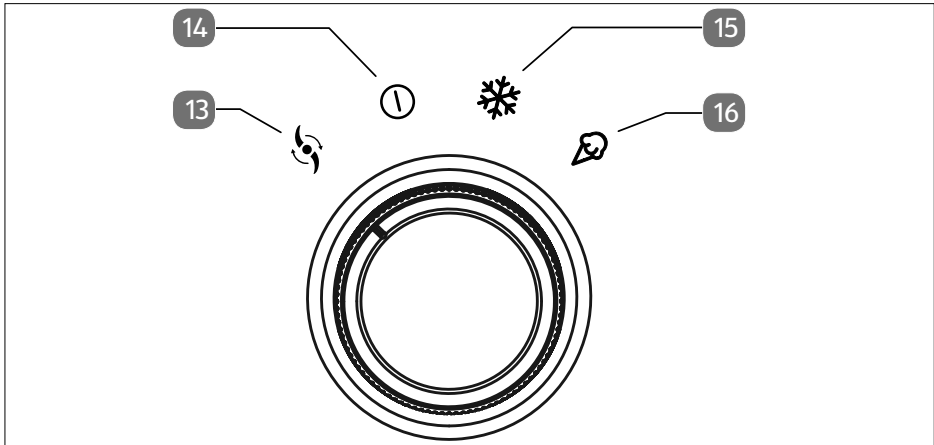



Abb. 2 – Bedienelemente

- |  |   |
|--|---|
| 13. Gerät ist ausgeschaltet<br>(Stellung: <b>0</b> )     | 15. Gerät ist eingeschaltet:<br><b>Einzel-Kühlmodus</b> |
| 14. Gerät ist eingeschaltet:<br><b>Einzel-Mischmodus</b> | 16. Gerät ist eingeschaltet:<br><b>Eiscreme-Modus</b>   |

## 6. Eismaschine verwenden

### 6.1. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
- ▶ Reinigen Sie vor dem ersten und jedem weiteren Gebrauch alle Teile, die mit Eiscreme in Berührung kommen (Deckel **3**, Rührwerkzeug **4**, Kühlschale **6**, Aluminiumbehälter **5**, etc.). Trocknen Sie nach der Reinigung alle Teile sorgfältig ab.
- ▶ Stellen Sie die Eismaschine auf eine ebene, feste, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche. Nur so ist eine sachgemäße Funktion des Kompressors gewährleistet.
- ▶ Warten Sie nach der Aufstellung des Gerätes min. 2 Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Lassen Sie den Deckel min. 2 Stunden geöffnet.
- ▶ Setzen Sie den Aluminiumbehälter in die Kühlschale ein.
- ▶ Setzen Sie den Motorblock **1** in den Deckel ein.
- ▶ Stecken Sie das Rührwerkzeug auf die Antriebswelle **2** des Motorblocks.
- ▶ Setzen Sie den Deckel inkl. Motorblock und Rührwerkzeug in die Kühlschale ein.
- ▶ Drehen Sie den Deckel in Richtung , bis er einrastet.

- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Geräts entsprechen.




Sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wurde, ertönt ein Piepton.

Das Gerät ist betriebsbereit.

## 6.2. Betriebsmodus auswählen


### 6.2.1. Einzel-Mischmodus

- ▶ Drehen Sie den Drehknopf **7** in Richtung .

Das Rührwerkzeug **4** beginnt mit dem Mischvorgang ohne Kühlung der Speisen. Die Standardzeit beträgt 30 Minuten. Nach Ablauf der Standardzeit oder wenn die Speise zu hart wird, ertönen 10 Pieptöne. Der Mischvorgang ohne Kühlung ist nun abgeschlossen.

- ▶ Drehen Sie den Drehknopf in Richtung **1**, um den Vorgang zu beenden.

### 6.2.2. Einzel-Kühlmodus

- ▶ Drehen Sie den Drehknopf in Richtung .

Der Kompressor und das Kühlgebläse starten mit der Kühlung der Speise. Die Standardzeit beträgt 30 Minuten. Nach abgeschlossener Kühlung ertönen 10 Pieptöne. Der Kühlvorgang ist nun abgeschlossen.

- ▶ Drehen Sie den Drehknopf in Richtung **1**, um den Vorgang zu beenden.

### 6.2.3. Eiscreme-Modus

- ▶ Drehen Sie den Drehknopf in Richtung .

Der Kompressor, das Kühlgebläse, der Motorblock **1** inkl. das auf der Antriebswelle **2** angebrachte Rührwerkzeug werden zur Herstellung von Eiscreme gestartet. Wenn die Eiscreme fertig ist, ertönen 10 kurze Pieptöne. Die Eiscreme-Herstellung ist nun abgeschlossen. Die Eiscreme ist verzehrbereit.

- ▶ Drehen Sie den Drehknopf in Richtung **1**, um den Vorgang zu beenden.

Wenn die Herstellung der Eiscreme abgeschlossen ist, aber keine weitere Bedienung erfolgt, erfolgt die automatische Kühlfunktion. Der Kompressor startet automatisch alle 10 Minuten und kühlt 10 Minuten lang, um Geschmack und Konsistenz der Eiscreme zu erhalten. Die Kühlfunktion bleibt max. 1 Stunde erhalten. Nach Beenden der Kühlfunktion ertönen 10 kurze Pieptöne, dann schaltet sich das Gerät automatisch ab.

- ▶ Drehen Sie den Drehknopf in Richtung **1**, um den Vorgang zu beenden.



Wenn die Eiscreme härter wird, kann die Antriebswelle des Motorblocks blockiert werden. In diesem Fall schaltet die Motorschutzfunktion den Antrieb ab, um Schäden am Gerät zu vermeiden.



Im Einzel-Mischmodus und Eiscreme-Modus, wenn der Motorblock nicht richtig eingesetzt wurde, ertönen alle 30 Sekunden jeweils 10 Pieptöne. Der Alarm wird 10 Mal wiederholt. In diesem Fall müssen Sie den Motorblock und den Deckel wieder richtig einsetzen. Andernfalls geht das Gerät in den Standby-Modus.



Wird das Gerät nach dem Eiscreme-Modus oder Einzel-Kühlmodus ausgeschaltet, wird die Schutzfunktion des Kompressors aktiv. Der Eiscreme-Modus oder Einzel-Kühlmodus kann erst nach einer Wartezeit von ca. 3 Minuten wieder aktiviert werden.

Ziehen Sie jedoch nach Beenden des Vorgangs den Netzstecker aus der Steckdose, startet das Gerät neu. Es gibt keine Verzögerung bei der erneuten Auswahl des Eiscreme-Modus oder des Einzel-Kühlmodus.

### 6.3. Eiscreme herstellen



#### **HINWEIS!**


#### **Mögliche Materialschäden!**

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Bewahren Sie fertiggestelltes Eis keinesfalls in dem Aluminiumbehälter auf, sondern verwenden Sie geeignetes Tiefkühlgeschirr.
- Bei der Entnahme des Eises nicht gegen die Oberflächen des Aluminiumbehälters kratzen/stoßen, um eine Beschädigung des Materials zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Aluminiumbehälter, Rührwerkzeug und Deckel ordnungsgemäß eingelegt bzw. angebracht sind.
- Geben Sie keine tiefgefrorenen Zutaten in den Aluminiumbehälter. Die Temperatur zu Beginn der Eiscreme-Herstellung beträgt ca.  $23 \pm 2$  °C. Tiefgefrorene Zutaten würden die Eiscreme vorzeitig verfestigen, wodurch der Motorblock blockieren kann. Dadurch schaltet der Motor automatisch ab und die Eisherstellung wird beendet.



Das Gerät wird durch einen Elektromotor angetrieben. Dies kann zu einer Geruchsbildung bei der ersten Inbetriebnahme führen. Die Geruchsbildung ist also normal und kein Zeichen für ein Defekt des Geräts.

- ▶ Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- ▶ Drehen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn in Richtung  drehen.
- ▶ Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Aluminiumbehälter. Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher zur Dosierung der Zutaten (siehe Abb. 3).

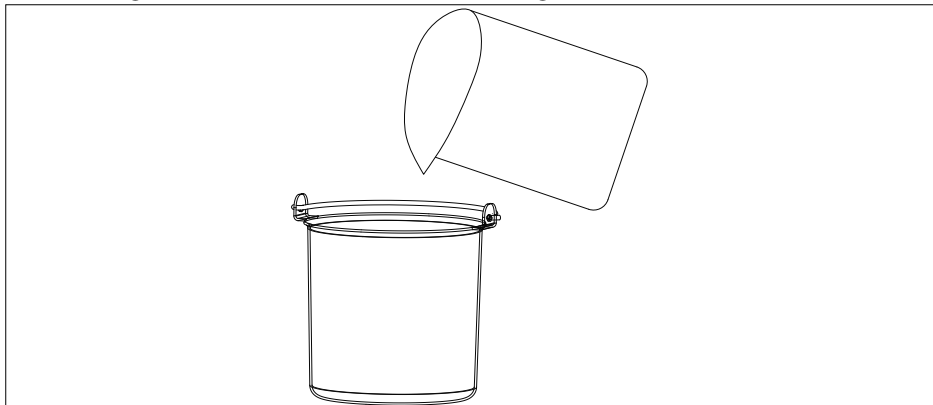


Abb. 3

- ▶ Vermischen Sie anschließend die Zutaten mit dem Eislöffel.



Beachten Sie die maximale Füllmenge des Aluminiumbehälters (600 ml). Die Eiscreme dehnt sich bei der Herstellung aus, sodass der Inhalt im Aluminiumbehälter steigt.

- ▶ Setzen Sie den Aluminiumbehälter in die Kühlschale ein, wobei beide Enden des Griffs des Aluminiumbehälters in die Aussparungen am oberen Ring der Kühlschale eingesetzt werden (siehe Abb. 4).

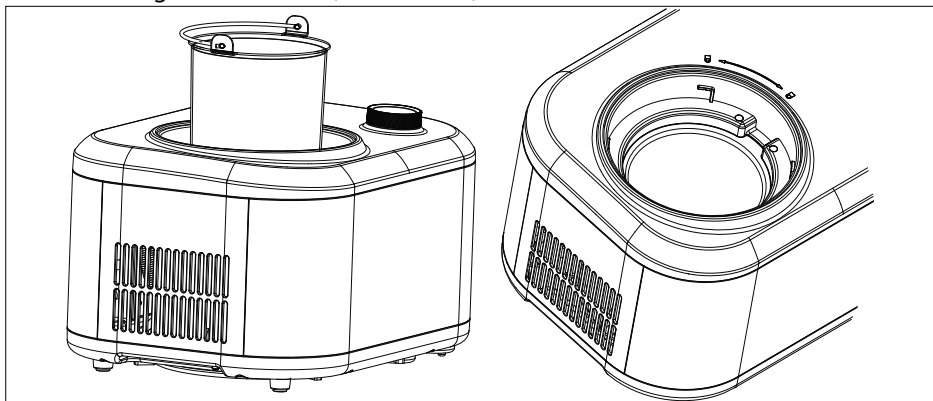


Abb. 4



Sie müssen den Aluminiumbehälter vor der Eiszubereitung nicht extra kühlen. Das Gerät verfügt über einen eingebauten Kompressor, der die Zutaten während der Eiszubereitung kühlt.



- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Geräts entsprechen.
- ▶ Montieren Sie den Motorblock auf dem Deckel (siehe Abb. 5).

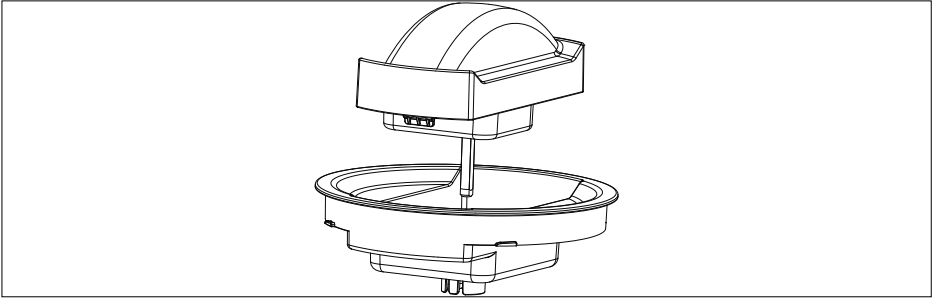


Abb. 5

- ▶ Montieren Sie das Rührwerkzeug auf der Antriebswelle des Motorblocks (siehe Abb. 6).

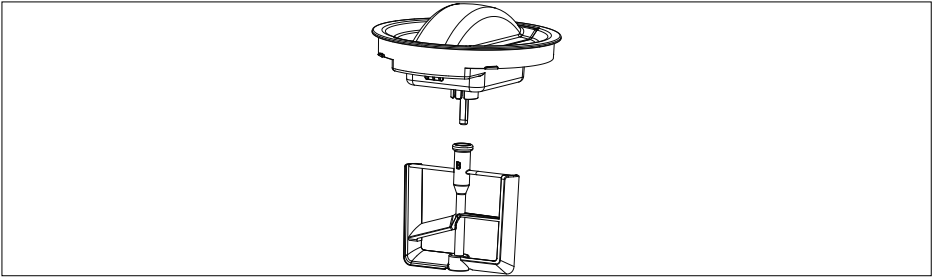


Abb. 6

- ▶ Setzen Sie die im vorherigen Schritt montierten Komponenten in das Gerät bzw. in die Kühlschale ein (siehe Abb. 7).

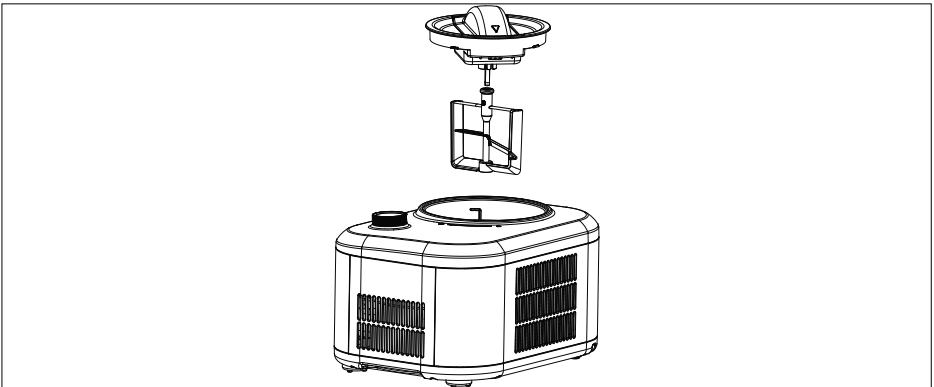



Abb. 7

- ▶ Drehen Sie den Deckel in Richtung , bis er einrastet (siehe Abb. 8).

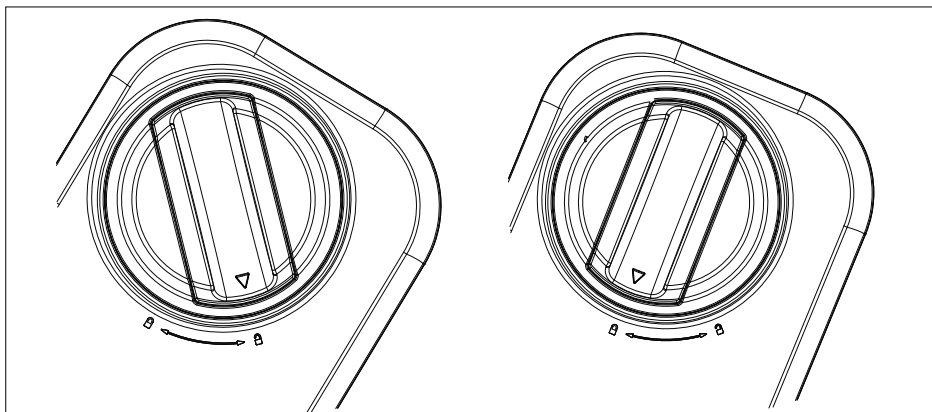



Abb. 8

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein und drehen Sie den Drehknopf in Richtung , um den Eiscreme-Modus zu starten.





Nach dem Start wird die Temperatur im Aluminiumbehälter automatisch durch das Gerät aktiv herunter gekühlt. Die Zubereitungszeit hängt von der Rezeptur und der Außentemperatur ab.

Ist die Wunschkonsistenz der Eismasse erreicht, können Sie den Vorgang vorzeitig unterbrechen und das Eis entnehmen.



Wenn das Eis zu fest wird und der Motor blockiert, so dass sich das Rührwerkzeug nicht mehr dreht, ertönt ein Signal. Das Eis wird weiterhin bis zur gewünschten Konsistenz heruntergekühlt.

- ▶ Wenn das Eis fertig ist, drehen Sie den Drehknopf in Richtung , um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.

- ▶ Drehen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn in Richtung  drehen. (siehe Abb. 9)



Ein längeres Öffnen des Deckels kann zu einem Temperaturanstieg in der Kühltasche führen. Dadurch verliert das Eis ggf. die Konsistenz.

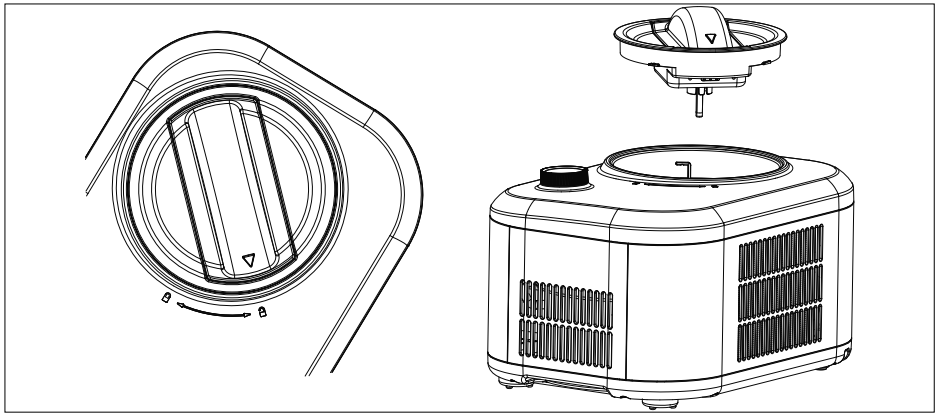


Abb. 9

- ▶ Entnehmen Sie das Rührwerkzeug und den Aluminiumbehälter mit der fertigen Eiscreme aus der Eismaschine.
- ▶ Verwenden Sie den mitgelieferten Eislöffel, um die Eiscreme aus dem Aluminiumbehälter zu entnehmen.
- ▶ Warten Sie, bis die Eismaschine Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie die Eismaschine erneut in Betrieb nehmen.
- ▶ Lassen Sie den Aluminiumbehälter nach der Eiszubereitung zunächst wieder Raumtemperatur erreichen. Reinigen Sie die Geräteteile (Aluminiumbehälter, Deckel, Rührwerkzeug, Eislöffel etc.) sorgfältig, bevor Sie die Eismaschine erneut in Betrieb nehmen.

## 7. Rezepte

Eissorte	Zutaten	Zubereitung
Vanilleeis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 160 ml Vollmilch</li> <li>• 76 g Kristallzucker</li> <li>• 120 ml Schlagsahne, gut gekühlt</li> <li>• 0,5-1,5 Teelöffel Vanilleextrakt, nach Geschmack</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schlagen Sie die Milch mit dem Zucker in einer geeigneten Schüssel mit einem Handrührgerät oder einen Schneebesen etwa 1-2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit, bis der Kristallzucker sich aufgelöst hat.</li> <li>▶ Geben Sie die Schlagsahne und das Vanilleextrakt hinzu. Vermischen Sie alles gut.</li> <li>▶ Schalten Sie die Eismaschine ein und schütten die Mischung langsam in den Aluminiumbehälter.</li> <li>▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50-60 Minuten.</li> </ul>

Eissorte	Zutaten	Zubereitung
Schokoladeneis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 160 ml Vollmilch</li> <li>• 76 g Kristallzucker</li> <li>• 160 ml Schlagsahne, gut gekühlt</li> <li>• 160 g Zartbitter- oder Halbbitterschokolade (nach Wahl), in kleine Teile gebrochen</li> <li>• 0,6 Teelöffel Vanilleextrakt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Milch auf dem Herd oder in der Mikrowelle erhitzen, bis sie sprudelt (nicht kochen).</li> <li>▶ Die Schokolade in feine Stücke hacken und zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Die heiße Milch langsam mit der zerkleinerten Schokolade und dem Zucker verühren, bis sich die Schokolade vollständig auflöst. Anschließend die Schokoladenmasse abkühlen lassen.</li> <li>▶ Die Schlagsahne und das Vanilleextrakt hinzufügen.</li> <li>▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Eismasse in die Eismaschine einfüllen.</li> <li>▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50-60 Minuten.</li> </ul>
Erdbeereis oder anderes Beereneis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g frische Erdbeeren</li> <li>• (oder andere Beeren), entstielt und geschnitten</li> <li>• 35 ml Zitronensaft, frisch gepresst</li> <li>• 76 g Kristallzucker</li> <li>• 160 ml Schlagsahne</li> <li>• 160 ml Vollmilch</li> <li>• 0,6 Teelöffel Vanilleextrakt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Beeren waschen, in Scheiben schneiden. In einer kleinen Schüssel die Beeren mit dem Zitronensaft und 1/3 Tasse Kristallzucker vermischen und die Beeren für zwei Stunden in dem Saft einweichen lassen.</li> <li>▶ In einer mittelgroßen Schüssel die Milch und den Kristallzucker mit einem Handrührgerät oder Schneebesen bei niedriger Geschwindigkeit etwa 1-2 Minuten verrühren, bis sich der Kristallzucker aufgelöst hat.</li> <li>▶ Geben Sie die Schlagsahne, den Saft der eingeweichten Beeren sowie das Vanilleextrakt zu der Milchmasse und geben Sie das Ganze in die Eismaschine. Die Beeren in den letzten 5 Minuten hinzugeben.</li> <li>▶ Nach Belieben mit Zucker süßen und in der Eismaschine weiterverarbeiten.</li> <li>▶ Sobald das Eis fertig ist, ertönt ein Signalton.</li> </ul>

Eissorte	Zutaten	Zubereitung
Zitronen-sorbet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 235 g Kristallzucker</li> <li>• 480 ml Wasser</li> <li>• 80 ml Zitronensaft, frisch gepresst</li> <li>• 0,5 Esslöffel Zitronenschale (fein gehackt)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zucker und Wasser in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.</li> <li>▶ Lassen Sie anschließend den Zuckersirup bei niedriger Temperatur 3-5 Minuten köcheln.</li> <li>▶ Nehmen Sie den Sirup vom Herd und lassen ihn abkühlen.</li> <li>▶ Nach dem Abkühlen fügen Sie den Zitronensaft und die fein gehackte Zitronenschale hinzu.</li> <li>▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Zitronenmasse in den Aluminiumbehälter einfüllen. Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50-60 Minuten.</li> </ul>
Schoko-Froze-n-Joghurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 160 ml Vollmilch</li> <li>• 180 g Zartbitter- oder Halbbitterschokolade (geraspelt)</li> <li>• 268 g fettarmer Vanille-Joghurt</li> <li>• 33 g Kristallzucker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Milch und Schokolade in einen Mixer geben und 20 bis 30 Sekunden vermischen, bis die Eismasse glatt ist.</li> <li>▶ Vanille-Joghurt und Kristallzucker hinzugeben und etwa 15 Sekunden vermischen, bis die Eismasse glatt ist.</li> <li>▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.</li> <li>▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50-60 Minuten.</li> </ul>

## 8. Reinigung

- ▶ Reinigen Sie die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, regelmäßig.



### **WARNUNG!**

### **Stromschlaggefahr!**

Das Gerät, der Netzstecker und der Motorblock dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.


- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät reinigen.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Setzen Sie das Gerät nicht Tropf- und Spritzwasser aus.



## HINWEIS!

### Mögliche Materialschäden!

Empfindliche Oberflächen können durch falsche Behandlung beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände für die Reinigung des Zubehörs und des Gehäuses, da diese die Oberflächen beschädigen können.
  - Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel wie z. B. Spülmittel und ein weiches Tuch.
- ▶ Drehen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn in Richtung  drehen.
  - ▶ Demontieren Sie das Rührwerkzeug, indem Sie es von der Antriebswelle abziehen. Reinigen Sie es mit einem angefeuchteten Tuch.
  - ▶ Nehmen Sie den Aluminiumbehälter heraus.
  - ▶ Reinigen Sie den Aluminiumbehälter erst, wenn er Raumtemperatur erreicht hat. Reinigen Sie ihn dann mit warmen Wasser, Spülmittel und mit einem angefeuchteten Tuch.
  - ▶ Reinigen Sie den Deckel mit einem angefeuchteten Tuch.
  - ▶ Wischen Sie die Geräteoberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
  - ▶ Trocknen Sie das Gerät inkl. Zubehörteile mit einem trockenen Tuch.



Das Zubehör ist nicht spülmaschinengeeignet.

## 9. Außerbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, schalten Sie es aus.

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Tauen Sie das Gerät ab.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- ▶ Lassen Sie den Deckel offen, um Schimmelbildung im Gerät zu vermeiden.
- ▶ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

## 10. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst (siehe Kap. „15. Serviceinformationen“ auf Seite 28).

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
Der Aluminiumbehälter lässt sich nach der Zubereitung von Eis nicht aus der Kühltasche entnehmen.	Zwischen der Kühltasche und dem Aluminiumbehälter befinden sich Wassertropfen, die festgefroren sind.	Warten Sie 3 bis 8 Minuten, bevor Sie den Aluminiumbehälter aus der Kühltasche herausnehmen.
Der Deckel wird vom Rührwerkzeug angehoben und kann nicht einrasten.	Das Rührwerkzeug ist nicht richtig angebracht.	Setzen Sie das Rührwerkzeug ordnungsgemäß ein und drehen Sie den Deckel, bis dieser vollständig eingerastet ist.
Der Aluminiumbehälter kann nicht in die kalte Kühltasche gestellt werden.	Verformung durch unsachgemäße Verwendung des Aluminiumbehälters.	Kaufen Sie einen neuen Aluminiumbehälter. Kontaktieren Sie hierfür ggf. den Service (siehe unten).
Zu Beginn der Eisherstellung hat das Rührwerkzeug gekratzt oder geklemmt.	Verformung durch unsachgemäße Verwendung des Aluminiumbehälters.	Kaufen Sie einen neuen Aluminiumbehälter. Kontaktieren Sie hierfür ggf. den Service (siehe unten).

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Rührwerkzeug dreht sich nicht.	Die Eiskonsistenz ist zu fest.	Verändern Sie die Rezeptur.
Die Eiskonsistenz ist zu weich.	Der Aluminiumbehälter ist nicht kalt genug. Keine ausreichende Belüftung oder verdeckte Lüftungsschlitze.	Öffnen Sie den Deckel nicht zu lange oder zu häufig. Achten Sie darauf, dass zwischen den Lüftungsschlitzen und anderen Geräten oder der Wand ausreichend Abstand ist.

## 11. Lagerung/Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Beachten Sie die in den technischen Daten genannten Umgebungsbedingungen für die Lagerung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- ▶ Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

## 12. Entsorgung



### VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



Beachten Sie folgende Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung mit den Abkürzungen (a) und Nummern (b):  
1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



(Nur für Frankreich)

Das „Triman“-Symbol informiert den Verbraucher darüber, dass das Produkt recycelbar ist, einem erweiterten System der Herstellerverantwortung und in Frankreich einer Sortieranweisung unterliegt.





## **GERÄT (nur für Deutschland)**

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Elektro- bzw. Elektronikgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern sind vom Endnutzer am Ende ihrer Lebenserwartung einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Die Endnutzer haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen.

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungsstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



### GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt und negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

- ▶ Beachten Sie bei der Entsorgung, dass das Gerät/Isolierung Cyclopentan (brennbares Isolationsblähgas) enthält.

## 13. Technische Daten

Modell:	MD 10169
Nennspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistung:	100 W
Schutzklasse:	I
Füllmenge (Zutaten):	max. 600 ml
Fassungsvermögen (Eiscreme):	ca. 1 000 ml
Isolierung:	Cyclopentan (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Kältemittel:	R600a / 18 g

### Abmessungen

Abmessungen Gerät	35 x 22 x 25 cm (B x H x T)
Gewicht Gerät inkl. Zubehör (ohne Speise)	ca. 7,2 kg

## 14. EU-Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die MEDION AG, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 15. Serviceinformationen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht und erwartet funktionieren, wenden Sie sich zunächst an unseren Kundenservice. Es stehen Ihnen verschiedene Wege zur Verfügung, um mit uns in Kontakt zu treten:

- In unserer Service-Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben.  
Sie finden unsere Service-Community unter [community.medion.com](http://community.medion.com).
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact) nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	

Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
<b>MEDION Service Center</b> <b>Franz-Fritsch-Str. 11</b> <b>4600 Wels</b> <b>Österreich</b>	
Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ilfangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Schweiz</b>	
Belgien & Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer (Belgien)
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
	Rufnummer (Luxemburg)
	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Die Niederlande</b>	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com) zum Download zur Verfügung.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal.

Sie können auch den nebenstehenden QR-Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

## 16. Impressum

Copyright © 2023

Stand: 20. Dezember 2023

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Deutschland**

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>Concernant la présente notice d'utilisation .....</b>	<b>32</b>
1.1.	Explication des symboles .....	32
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme .....</b>	<b>33</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>34</b>
<b>4.</b>	<b>Contenu de la livraison.....</b>	<b>40</b>
<b>5.</b>	<b>Vue d'ensemble de l'appareil.....</b>	<b>41</b>
5.1.	Appareil .....	41
5.2.	Éléments de commande.....	42
<b>6.</b>	<b>Utilisation de la sorbetière .....</b>	<b>42</b>
6.1.	Avant la première utilisation .....	42
6.2.	Sélectionner le mode de fonctionnement.....	43
6.3.	Préparation de crème glacée .....	44
<b>7.</b>	<b>Recettes .....</b>	<b>49</b>
<b>8.</b>	<b>Nettoyage.....</b>	<b>51</b>
<b>9.</b>	<b>Mise hors service .....</b>	<b>52</b>
<b>10.</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>53</b>
<b>11.</b>	<b>Stockage/transport .....</b>	<b>54</b>
<b>12.</b>	<b>Recyclage .....</b>	<b>54</b>
<b>13.</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>55</b>
<b>14.</b>	<b>Information relative à la conformité UE .....</b>	<b>55</b>
<b>15.</b>	<b>Informations relatives au service après-vente .....</b>	<b>56</b>
<b>16.</b>	<b>Mentions légales.....</b>	<b>58</b>

# 1. Concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, il est impératif de la remettre également au nouveau propriétaire.

## 1.1. Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



### **DANGER !**

Danger de mort imminente !



### **AVERTISSEMENT !**

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !



### **ATTENTION !**

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



### **AVERTISSEMENT !**

Danger dû à des matières inflammables et/ou facilement inflammables !



### **AVERTISSEMENT !**

Danger dû à des matières explosives !



### **AVIS !**

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles pour l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil.



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !



Énumération/information sur des événements se produisant pendant l'utilisation



Action à exécuter



Consignes de sécurité à respecter



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour le marquage de matériaux en contact avec des aliments tels que les emballages ou les surfaces d'appareils.



### Marquage CE

Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Information relative à la conformité UE »).



### Classe de protection I

Les appareils électriques de la classe de protection I sont des appareils électriques possédant au moins une isolation de base continue et soit une fiche avec mise à la terre, soit un cordon de raccordement fixe avec mise à la terre.

## 2. Utilisation conforme

La sorbetière est destinée à préparer de la crème glacée en quantités domestiques.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications domestiques similaires, telles que :

- Dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels ;
- Dans les exploitations agricoles ;
- Par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- Dans les chambres d'hôtes ;
- Par les services traiteur et autres applications similaires dans la vente en gros.

Veillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux approuvés ou fournis par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires fournis ou approuvés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations figurant dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.



---

### 3. Consignes de sécurité



#### **AVERTISSEMENT !**

##### **Risque de blessure !**

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (p. ex. personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (p. ex. enfants plus âgés).

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il est sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.



#### **AVERTISSEMENT !**

##### **Risque d'électrocution/de court-circuit !**

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.

- 
- Avant la première mise en service et lors de chaque utilisation ultérieure, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
  - Si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne mettez pas l'appareil en service.
  - Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le SAV (voir « 15. Informations relatives au service après-vente » en page 56).
  - Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
  - Afin d'éviter tout danger, faites réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier spécialisé qualifié ou contactez le SAV.
  - Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil ou d'autres sources de chaleur.
  - N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
  - Débranchez la fiche de l'appareil de la prise de courant avant le nettoyage et l'entretien.
  - Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni enroulé autour de l'appareil. Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon. Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
  - En cas d'orage, les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
  - N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
    - Humidité de l'air élevée ou pluie,
    - Températures extrêmement hautes ou basses,
    - Lumière directe du soleil,
    - Flamme nue.

- 
- Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
  - Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant,
    - avant de nettoyer l'appareil,
    - si l'appareil est humide ou mouillé,
    - en l'absence de surveillance,
    - si vous n'utilisez plus l'appareil.
  - Évitez tout contact de l'appareil avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, éviers, etc.
  - Ne placez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
  - Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Ne pas insérer de feuilles métalliques ou autres objets (électriques) dans l'appareil ou dans les fentes de ventilation, pour éviter tout incendie et court-circuit.
  - Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque de blessure en cas de manipulation incorrecte !**

Toute manipulation incorrecte peut endommager votre appareil et nuire à votre santé. Respectez impérativement les consignes suivantes :

- Ne mettez pas les mains dans la sorbetière lorsqu'elle est en marche.
- Tenez vos cheveux, vos vêtements et tout autre objet éloignés de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT !** N'obstruez pas les orifices de ventilation du boîtier de l'appareil ou du boîtier d'encastrement.

- Gardez une distance d'au moins 8 cm autour de l'appareil par rapport à d'autres objets ou murs, pour garantir une bonne ventilation.
- Ne touchez pas le bol en aluminium réfrigéré avec les mains mouillées.
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosol contenant du gaz propulseur inflammable dans ou à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes, de plaques chauffantes ou de fours.
- **AVERTISSEMENT !** Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement. N'utilisez pas de rallonge.
- Le bloc-moteur est muni de deux contacts en cuivre. L'infiltration d'eau entre les contacts en cuivre du bloc-moteur et les plaquettes de cuivre à l'intérieur de la cuve de refroidissement provoque une panne de courant du bloc-moteur. Maintenez les contacts en cuivre et les plaquettes en cuivre propres et secs. En cas de panne de courant, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant, essuyez les taches d'eau et redémarrez l'appareil.
- N'allumez/n'éteignez pas l'appareil trop souvent. Attendez au moins 5 minutes pour éviter d'endommager le compresseur.
- Après avoir congelé les ingrédients et les composants (bras mélangeur, bol en aluminium), il est interdit de retirer le bloc-moteur et le couvercle pendant le fonctionnement.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque de blessure par le réfrigérant !**

Le système de refroidissement de l'appareil contient le réfrigérant R600a. Toute fuite de réfrigérant présente un risque de blessure.

- Ne pas endommager le circuit de refroidissement.

- 
- Si le système de refroidissement a néanmoins été endommagé, aérez la pièce. Évitez toute flamme nue et source de feu. Faites réparer l'appareil par un professionnel avant de le réutiliser.
  - Le contact de la peau ou des yeux avec le réfrigérant peut entraîner des blessures. Si nécessaire, rincez immédiatement vos yeux à l'eau claire et consultez un médecin.
  - Ne faites pas fonctionner d'appareils électriques à l'intérieur de la cuve de refroidissement qui ne correspondent pas au type de construction recommandé par le fabricant.
  - N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.
  - Installez l'appareil dans une pièce sèche et aérée. La pièce doit avoir une surface minimum d'environ 4 m<sup>2</sup> afin d'assurer une ventilation suffisante en cas d'endommagement du système de refroidissement.
  - Tenez les flammes nues à l'écart.
  - Toute manipulation sur le circuit de refroidissement est interdite et entraîne l'annulation de la garantie.
  - Le réfrigérant et l'isolation sont inflammables. Éliminez l'appareil seulement auprès d'une déchetterie autorisée.



### **ATTENTION !**

#### **Risque de blessure !**

Une utilisation et une installation imprudentes représentent un risque de blessure.

- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement. N'utilisez pas de rallonge.
- Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne retournez et n'inclinez pas l'appareil à plus de 45° pendant le fonctionnement.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.



## **ATTENTION !**

### **Risques pour la santé !**

Le manque d'hygiène constitue un danger pour la santé.

- Maintenez tous les ustensiles de travail propres lors de la préparation de la glace.
- Conservez la masse de crème glacée préparée au réfrigérateur, mais pas au-delà de 24 heures.
- Il est préférable de consommer immédiatement la crème glacée fraîche. Conservez-la au congélateur à -18 °C pendant 1 semaine au maximum.
- La crème glacée dégelée ou décongelée ne doit pas être recongelée.
- Nettoyez soigneusement la sorbetière et tous les ustensiles de travail après la préparation de la glace.
- L'appareil ne doit pas être rempli d'eau distillée.



## **AVIS !**

### **Domages matériels possibles !**

L'appareil peut être endommagé en cas d'utilisation incorrecte.

- N'utilisez pas de produits d'entretien ni d'objets agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ceux-ci peuvent endommager les surfaces.
- Ne dépassez pas la contenance maximale de 600 ml.
- Les objets durs et pointus (p. ex. cuillère en métal) peuvent endommager la surface du bol en aluminium. Utilisez la cuillère à glace fournie ou des couverts en bois pour retirer la glace lorsqu'elle est prête.
- Utilisez l'appareil uniquement avec le cordon d'alimentation fourni.
- Veillez à ce qu'il n'y ait aucun corps étranger (cuillère, corne de pâtisserie ou autres) dans le bol de refroidissement pendant le fonctionnement.

- 
- N'utilisez que des accessoires fournis et recommandés par le fabricant.

Les additifs chimiques présents dans les revêtements de certains meubles peuvent attaquer le matériau des pieds de l'appareil et provoquer des résidus sur la surface du meuble.

- Dans ce cas, placez l'appareil sur une surface adaptée.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'explosion et d'incendie dû au cyclopentane !**

L'isolation contient du cyclopentane. Un endommagement de l'isolation peut libérer un mélange gaz-air inflammable et déclencher une explosion.

- Évitez toute flamme nue et source de feu.

## **4. Contenu de la livraison**



### **DANGER !**

#### **Risque de suffocation !**

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Retirez le produit de l'emballage et enlevez tout le matériel d'emballage.
- ▶ Veuillez vérifier si la livraison est complète et intacte et informez-nous dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Sorbetière
- Gobelet doseur
- Cuillère à glace
- Guide de démarrage rapide

## 5. Vue d'ensemble de l'appareil

### 5.1. Appareil

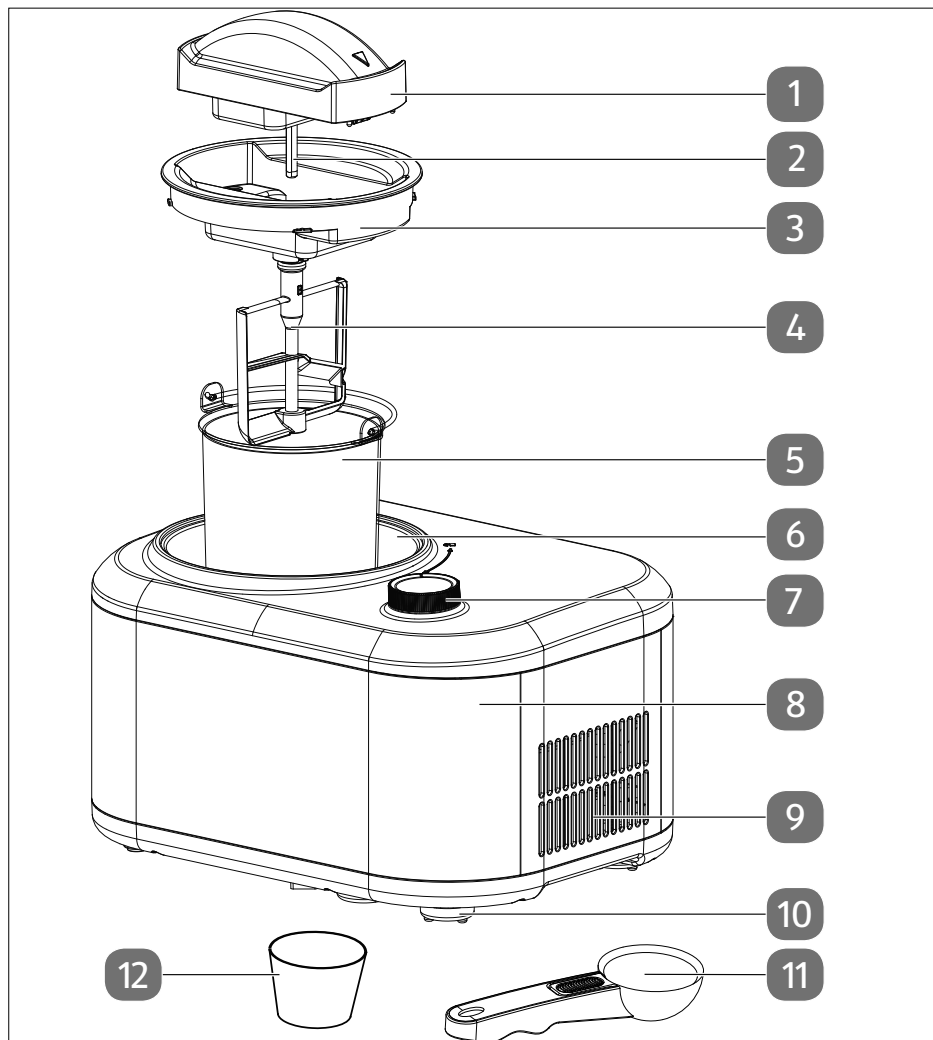


Fig.1 - Appareil

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. Bloc-moteur             | 7. Interrupteur marche/arrêt, bouton rotatif |
| 2. Arbre d'entraînement    | 8. Boîtier                                   |
| 3. Couverture              | 9. Fentes de ventilation                     |
| 4. Bras mélangeur          | 10. Pieds                                    |
| 5. Bol en aluminium        | 11. Cuillère à glace                         |
| 6. Cuve de refroidissement | 12. Gobelet doseur                           |



## 5.2. Éléments de commande

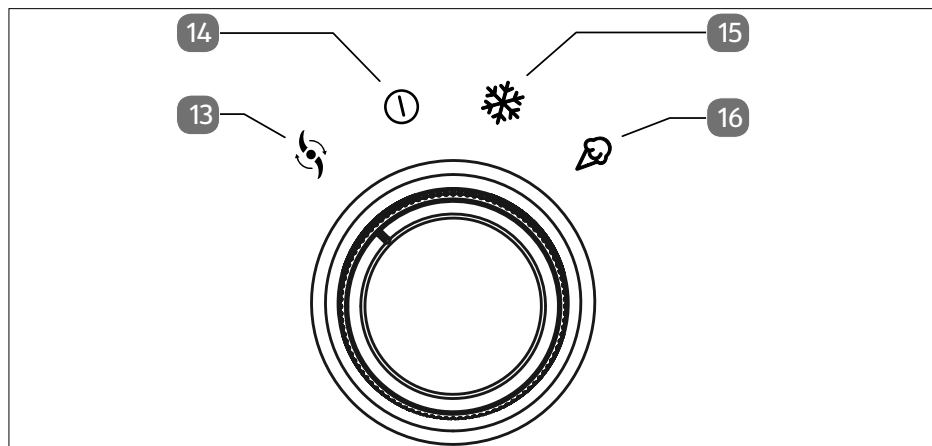



Fig. 2 – Éléments de commande

- |   |   |
|---|---|
| 13. L'appareil est en marche :<br><b>Mode de mélange simple</b> | 15. L'appareil est en marche :<br><b>Mode de refroidissement simple</b> |
| 14. L'appareil est éteint (position : 0)                        | 16. L'appareil est allumé :<br><b>Mode crème glacée</b>                 |

## 6. Utilisation de la sorbetière

### 6.1. Avant la première utilisation

- ▶ Retirez tous les emballages.
- ▶ Avant le nettoyage, assurez-vous que la fiche d'alimentation est débranchée de la prise de courant.
- ▶ Avant la première utilisation et toute utilisation ultérieure, nettoyez toutes les pièces entrant en contact avec la crème glacée (couvercle 3, bras mélangeur 4, cuve de refroidissement 6, bol en aluminium 5, etc.). Après le nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces.
- ▶ Installez la sorbetière sur une surface plane, solide, antidérapante et résistante à la chaleur. Ce n'est qu'à cette condition que le compresseur pourra fonctionner correctement.
- ▶ Après avoir installé l'appareil, attendez au moins 2 heures avant de le mettre en marche. Laissez le couvercle ouvert pendant au moins 2 heures.
- ▶ Installez le bol en aluminium dans la cuve de refroidissement.
- ▶ Insérez le bloc-moteur 1 dans le couvercle.
- ▶ Montez le bras mélangeur sur l'arbre d'entraînement 2 du bloc-moteur.
- ▶ Insérez le couvercle avec le bloc-moteur et le bras mélangeur dans la cuve de refroidissement.

- ▶ Tournez le couvercle dans le sens  jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
- ▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.




Dès que l'appareil est branché sur une prise de courant, un bip retentit.


L'appareil est prêt à fonctionner.

## 6.2. Sélectionner le mode de fonctionnement


### 6.2.1. Mode de mélange simple

- ▶ Tournez le bouton rotatif **7** dans le sens .


Le bras mélangeur **4** commence à mélanger les aliments sans les refroidir. La durée standard est de 30 minutes. À la fin de la durée standard ou si l'aliment est trop dur, 10 bips retentissent. Le processus de mélange sans refroidissement est maintenant terminé.

- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens  pour terminer le processus.


### 6.2.2. Mode de refroidissement simple

- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens .


Le compresseur et le ventilateur de refroidissement commencent à refroidir l'aliment. La durée standard est de 30 minutes. Une fois le refroidissement terminé, 10 bips retentissent. Le processus de refroidissement est maintenant terminé.

- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens  pour terminer le processus.


### 6.2.3. Mode crème glacée

- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens .

Le compresseur, le ventilateur de refroidissement, le bloc-moteur **1** y compris le bras mélangeur **2** monté sur l'arbre d'entraînement sont activés pour fabriquer la crème glacée. Lorsque la crème glacée est prête, 10 bips courts retentissent. La fabrication de la crème glacée est maintenant terminée. La crème glacée est prête à la consommation.

- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens  pour terminer le processus.

Une fois la crème glacée préparée et si aucune autre opération n'est effectuée, la fonction de refroidissement s'active automatiquement. Le compresseur démarre automatiquement toutes les 10 minutes et refroidit pendant 10 minutes, afin de préserver le goût et la consistance de la crème glacée. La fonction de refroidissement reste activée pendant 1 heure au maximum. À la fin de la fonction de refroidissement, 10 bips courts sont émis, puis l'appareil s'éteint automatiquement.

- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens  pour terminer le processus.



Si la crème glacée durcit, l'arbre d'entraînement du bloc-moteur risque de se bloquer. Dans ce cas-là, la fonction de protection du moteur désactive l'entraînement pour éviter d'endommager l'appareil.



Si, en mode de mélange simple et en mode crème glacée, le bloc-moteur n'a pas été inséré correctement, 10 bips retentissent toutes les 30 secondes. L'alarme est répétée 10 fois. Dans ce cas-là, il faut remettre le bloc-moteur et le couvercle correctement en place. Sinon, l'appareil passe en mode veille.



Si l'appareil est éteint après le mode crème glacée ou le mode de refroidissement simple, la fonction de protection du compresseur est activée. Le mode crème glacée ou mode de refroidissement simple ne peut être réactivé qu'après un temps d'attente d'environ 3 minutes. Toutefois, si vous débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant après avoir terminé le processus, l'appareil redémarre. Aucune temporisation n'est activée après une nouvelle sélection du mode crème glacée ou du mode de refroidissement simple.

### 6.3. Préparation de crème glacée



#### **AVIS !**

#### **Dommages matériels possibles !**


L'appareil peut être endommagé en cas d'utilisation incorrecte.

- Ne conservez en aucun cas la glace prête dans le bol en aluminium, mais utilisez toujours des récipients de congélation appropriés.
- Lorsque vous retirez de la glace, ne grattez/heurtez pas les surfaces du bol en aluminium pour éviter d'endommager le matériau.
- N'allumez l'appareil que lorsque le bol en aluminium, le bras mélangeur et le couvercle sont correctement insérés ou fixés.
- Ne mettez pas d'ingrédients congelés dans le bol en aluminium. Au début de la fabrication de la crème glacée, la température est d'environ  $23 \pm 2$  °C. Des ingrédients gelés entraîneraient une solidification prématurée de la crème glacée, ce qui pourrait bloquer

le bloc-moteur. Le moteur se coupe alors automatiquement et la préparation de la glace est terminée.



L'appareil est entraîné par un moteur électrique. Il est possible que celui-ci dégage une certaine odeur lors de la première mise en service. Ce dégagement d'odeur est normal et ne signifie pas que l'appareil est défectueux.

- ▶ Veillez simplement à bien aérer la pièce.
- ▶ Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens .
- ▶ Versez les ingrédients préparés dans le bol en aluminium. Utilisez le gobelet doseur fourni pour doser les ingrédients (voir fig. 3).

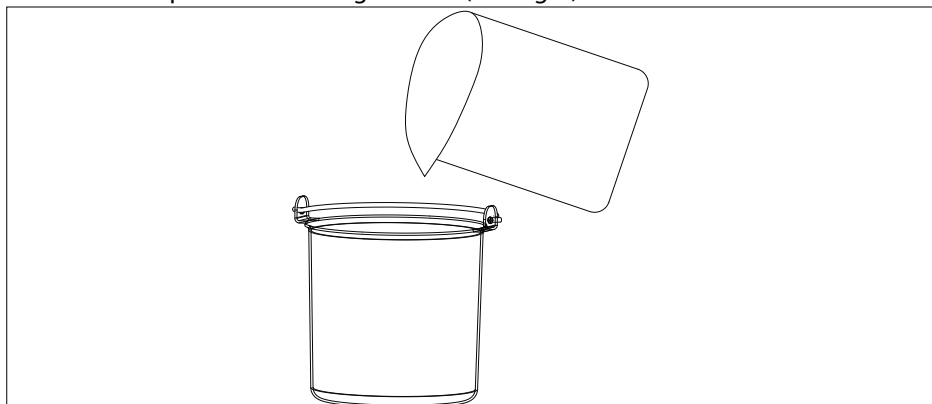


Fig. 3

- ▶ Mélangez ensuite les ingrédients avec la cuillère à glace.



Respectez la contenance maximale du bol en aluminium (600 ml).

La crème glacée se dilate lors de la préparation, ce qui augmente le contenu du bol en aluminium.

- ▶ Installez le bol en aluminium dans la cuve de refroidissement, en insérant les deux extrémités de la poignée du bol en aluminium dans les encoches de l'anneau supérieur de la cuve de refroidissement (voir figure 4).

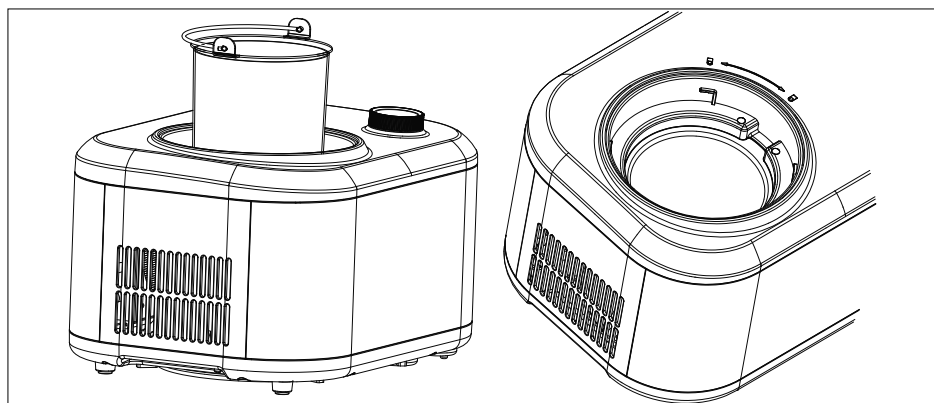


Fig. 4



Il n'est pas nécessaire de refroidir le bol en aluminium avant de préparer la glace. L'appareil dispose d'un compresseur intégré qui refroidit les ingrédients pendant la préparation de la glace.

- ▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- ▶ Montez le bloc-moteur sur le couvercle (voir fig. 5).

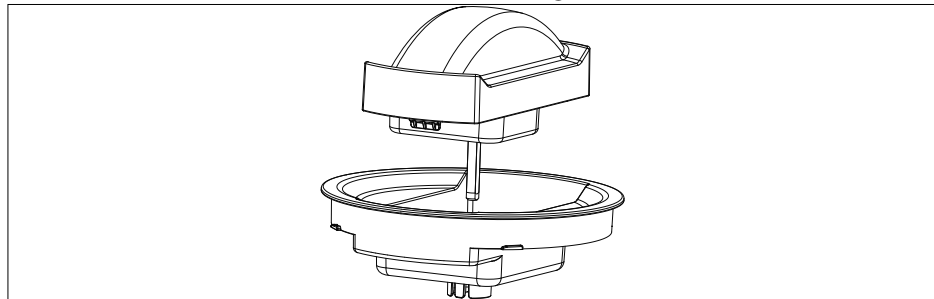


Fig. 5

- ▶ Montez le bras mélangeur sur l'arbre d'entraînement du bloc-moteur (voir fig. 6).

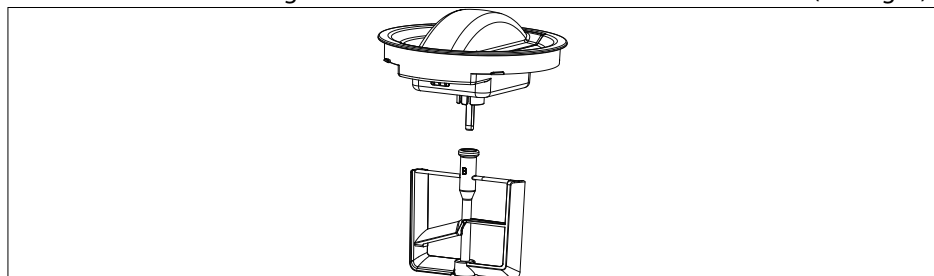


Fig. 6

- ▶ Placez les composants montés à l'étape précédente dans l'appareil ou la cuve de refroidissement (voir fig. 7).

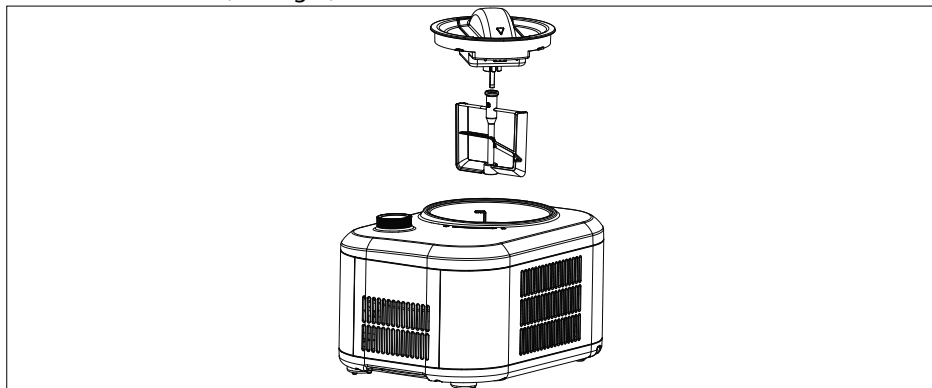


Fig. 7

- ▶ Tournez le couvercle dans le sens  jusqu'à ce qu'il soit verrouillé (voir fig. 8).

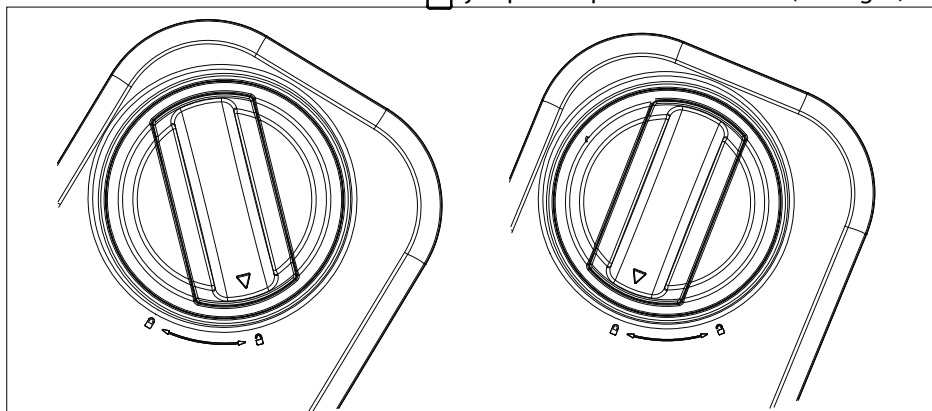



Fig. 8

- ▶ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant et tournez le bouton rotatif dans le sens  pour lancer le mode crème glacée.





Après le démarrage, la température du bol en aluminium est automatiquement refroidie par l'appareil. Le temps de préparation dépend de la recette et de la température extérieure.

Lorsque la masse de crème glacée a atteint la consistance souhaitée, vous pouvez interrompre le programme avant la fin et retirer la glace.



Si la glace est trop dure et que le moteur est bloqué et interrompt la rotation du bras mélangeur, un signal sonore retentit. La glace continue d'être refroidie jusqu'à la consistance souhaitée.

- ▶ Lorsque la glace est prête, tournez le bouton dans le sens  pour éteindre l'appareil. Débranchez pour ce faire la fiche d'alimentation de la prise de courant.

- ▶ Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens  . (voir fig. 9).



Une ouverture prolongée du couvercle peut entraîner une augmentation de la température dans la cuve de refroidissement, et provoquer une perte de consistance de la glace.

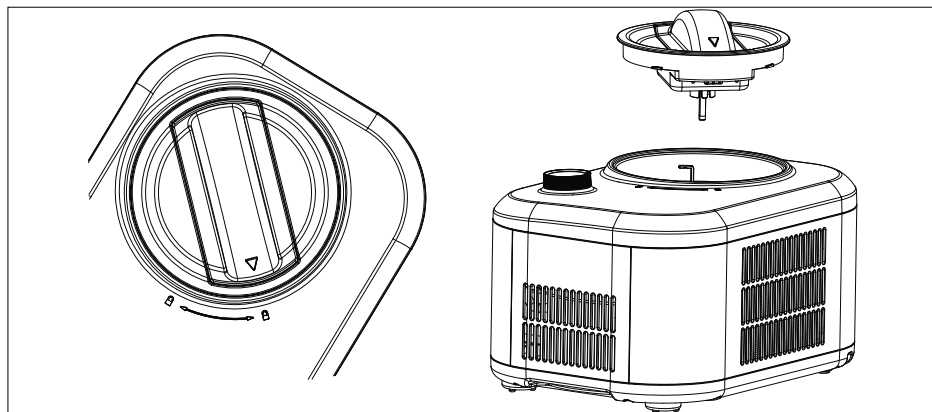


Fig. 9

- ▶ Retirez le bras mélangeur et le bol en aluminium contenant la glace de la sorbetière.
- ▶ Utilisez la cuillère à glace fournie pour retirer la crème glacée du bol en aluminium.
- ▶ Attendez que la sorbetière ait atteint la température ambiante avant de remettre celle-ci en marche.
- ▶ Après la préparation de la crème glacée, laissez d'abord le bol en aluminium revenir à la température ambiante. Nettoyez soigneusement les pièces de l'appareil (bol en aluminium, couvercle, bras mélangeur, cuillère à glace, etc.) avant de réutiliser la sorbetière.

## 7. Recettes

Types de glace	Ingrédients	Préparation
Glace à la vanille	<ul style="list-style-type: none"><li>• 160 ml de lait entier</li><li>• 76 g de sucre cristallisé</li><li>• 120 ml de crème fouettée bien fraîche</li><li>• 0,5 à 1,5 cuillère à café d'extrait de vanille, selon vos goûts</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Battez lentement le lait avec le sucre dans un saladier approprié à l'aide d'un fouet électrique ou d'un fouet à main pendant environ 1 à 2 minutes jusqu'à dissolution du sucre cristallisé.</li><li>▶ Ajoutez la crème fouettée et l'extrait de vanille. Mélangez soigneusement tous les ingrédients.</li><li>▶ Allumez la sorbetière et versez lentement la préparation dans le bol en aluminium.</li><li>▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.</li></ul>
Glace au chocolat	<ul style="list-style-type: none"><li>• 160 ml de lait entier</li><li>• 76 g de sucre cristallisé</li><li>• 160 ml de crème fouettée bien fraîche</li><li>• 160 g de chocolat noir ou mi-sucré (au choix), pilé en petits morceaux</li><li>• 0,6 cuillère à café d'extrait de vanille</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Faites chauffer le lait sur la cuisinière ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'il frémisses (ne pas faire bouillir).</li><li>▶ Coupez le chocolat en petits morceaux et mélangez-le au sucre dans un saladier. Remuez lentement le lait chaud avec le chocolat pilé et le sucre et mélangez jusqu'à ce que le chocolat fonde entièrement. Laissez ensuite refroidir le mélange de chocolat.</li><li>▶ Ajoutez la crème fouettée et l'extrait de vanille.</li><li>▶ Allumez la sorbetière et versez-y la masse de crème glacée prête.</li><li>▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.</li></ul>

DE

FR

NL

ES

IT

EN



Types de glace	Ingrédients	Préparation
Glace à la fraise ou autre glace aux fruits rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g de fraises fraîches</li> <li>• (ou autres baies), équeutées et coupées</li> <li>• 35 ml de jus de citron, fraîchement pressé</li> <li>• 76 g de sucre cristallisé</li> <li>• 160 ml de crème fouettée</li> <li>• 160 ml de lait entier</li> <li>• 0,6 cuillère à café d'extrait de vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lavez les baies et coupez-les en rondelles. Dans un petit saladier, mélangez les fraises avec le jus de citron et 1/3 de tasse de sucre cristallisé et laissez-les macérer dans le jus pendant deux heures.</li> <li>▶ Dans un saladier de taille moyenne, mélangez lentement le lait et le sucre cristallisé à l'aide d'un fouet électrique ou d'un fouet à main, pendant environ 1 à 2 minutes jusqu'à dissolution du sucre cristallisé.</li> <li>▶ Ajoutez la crème fouettée, le jus dans lequel les baies ont macéré ainsi que l'extrait de vanille au mélange de lait, puis versez la préparation dans la sorbetière. Ajoutez les fraises dans les 5 dernières minutes.</li> <li>▶ Rajoutez éventuellement du sucre dans la sorbetière selon vos goûts.</li> <li>▶ Lorsque la glace est prête, un bip retentit.</li> </ul>
Sorbet au citron	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 235 g de sucre cristallisé</li> <li>• 480 ml d'eau</li> <li>• 80 ml de jus de citron, fraîchement pressé</li> <li>• 0,5 cs de zeste de citron (finement haché)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition à feu moyen.</li> <li>▶ Laissez ensuite le sirop de sucre frémir à basse température pendant 3 à 5 minutes.</li> <li>▶ Retirez le sirop du feu et laissez-le refroidir.</li> <li>▶ Une fois refroidi, ajoutez-y le jus de citron et le zeste de citron finement haché.</li> <li>▶ Allumez la sorbetière et versez la crème au citron prête dans le bol en aluminium. Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.</li> </ul>

Types de glace	Ingrédients	Préparation
Yaourt glacé au chocolat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 160 ml de lait entier</li> <li>• 180 g de chocolat noir ou mi-sucré (râpé)</li> <li>• 268 g yaourt à la vanille allégé</li> <li>• 33 g de sucre cristallisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Versez le lait avec le chocolat dans un mixeur et mixez pendant 20 à 30 secondes jusqu'à ce que la masse de crème glacée soit lisse.</li> <li>▶ Ajoutez le yaourt à la vanille et le sucre cristallisé et mélangez pendant environ 15 secondes jusqu'à ce que la masse de crème glacée soit lisse.</li> <li>▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.</li> <li>▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.</li> </ul>

## 8. Nettoyage

- ▶ Nettoyez régulièrement les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.



### AVERTISSEMENT !

#### Risque d'électrocution !

Ne plongez pas l'appareil, la fiche d'alimentation et le bloc-moteur dans l'eau ou d'autres liquides et ne le passez pas à l'eau courante pour éviter tout risque d'électrocution.


- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant lorsque vous nettoyez l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- N'exposez pas l'appareil à des éclaboussures ou à des projections d'eau.



## AVIS !

### Dommages matériels possibles !

Les surfaces sensibles peuvent être endommagées par un traitement incorrect.

- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs ni d'objets coupants ou abrasifs pour nettoyer les accessoires et le boîtier : vous risqueriez d'en endommager les surfaces.
  - Utilisez un détergent doux tel que du produit vaisselle et un chiffon doux.
- ▶ Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens .
  - ▶ Démontez le bras mélangeur en le retirant de l'arbre d'entraînement. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
  - ▶ Retirez le bol en aluminium.
  - ▶ Attendez que le bol en aluminium soit revenu à température ambiante avant de le nettoyer. Nettoyez-le ensuite avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et un chiffon humide.
  - ▶ Nettoyez le couvercle à l'aide d'un chiffon humide.
  - ▶ Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide.
  - ▶ Séchez l'appareil et ses accessoires avec un chiffon sec.



Les accessoires ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.

## 9. Mise hors service

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, éteignez-le.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Dégivrez l'appareil.
- ▶ Nettoyez l'appareil et séchez-le soigneusement.
- ▶ Laissez la porte ouverte pour éviter toute formation de moisissure dans l'appareil.
- ▶ Rangez l'appareil dans un endroit sec.

## 10. Dépannage

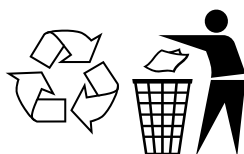
Cet appareil a quitté notre usine en parfait état. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV (voir chap. « 15. Informations relatives au service après-vente » en page 56).

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
Le bol en aluminium ne peut pas être retiré de la cuve de refroidissement après la préparation de la glace.	Des gouttes d'eau gelée se trouvent entre la cuve de refroidissement et le bol en aluminium.	Attendez 3 à 8 minutes avant de retirer le bol en aluminium de la cuve de refroidissement.
Le couvercle est soulevé par le bras mélangeur et ne se verrouille pas.	Le bras mélangeur n'est pas installé correctement.	Insérez correctement le bras mélangeur et tournez le couvercle jusqu'à ce qu'il soit complètement verrouillé.
Le bol en aluminium ne peut pas être inséré dans la cuve de refroidissement.	Déformation due à une mauvaise utilisation du bol en aluminium.	Veuillez acheter un bol en aluminium neuf. Le cas échéant, contactez à ce sujet le service après-vente (voir ci-dessous).
Au début de la fabrication de la glace, le bras mélangeur a gratté le bol ou s'est bloqué.	Déformation due à une mauvaise utilisation du bol en aluminium.	Veuillez acheter un bol en aluminium neuf. Le cas échéant, contactez à ce sujet le service après-vente (voir ci-dessous).
Le bras mélangeur ne tourne pas.	La consistance de la glace est trop dure.	Modifiez la recette.
La consistance de la glace est trop molle.	Le bol en aluminium n'est pas assez froid. L'aération n'est pas suffisante ou les fentes d'aération sont obstruées.	N'ouvrez pas le couvercle trop longtemps ou trop souvent. Veillez à ce qu'il y ait une distance suffisante entre les fentes de ventilation et d'autres appareils ou le mur.

## 11. Stockage/transport

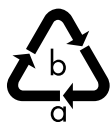
- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et des rayons directs du soleil.
- ▶ Tenez compte des conditions ambiantes de stockage indiquées dans les caractéristiques techniques.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit rangé hors de portée des enfants.
- ▶ Afin d'éviter tout dommage lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

## 12. Recyclage



### EMBALLAGE

Votre appareil se trouve dans un emballage qui le protège contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être recyclés de manière écologique en étant soumis à un recyclage approprié.



Tenez compte du marquage suivant des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros (b) :

1-7 : Plastique/20-22 : Papier et carton/80-98 : Matériaux composites



(Uniquement en France)

Le symbole « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, qu'il est soumis à un système de responsabilité élargi du fabricant et, en France, à des consignes de tri.



### APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Conformément à la Directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil sont ainsi recyclés, ce qui évite la pollution de l'environnement et les effets négatifs sur la santé des personnes.

Remettez l'appareil usagé à un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

- ▶ Veuillez noter lors du recyclage que l'appareil/l'isolation contient du cyclopentane (gaz isolant inflammable).

## 13. Caractéristiques techniques

Modèle :	MD 10169
Tension nominale :	220-240 V, ~ 50 Hz
Puissance :	100 W
Classe de protection :	I
Contenance (ingrédients) :	max. 600 ml
Contenance (crème glacée) :	env. 1 000 ml
Isolation :	Cyclopentane (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Réfrigérant :	R600a/18 g

### Dimensions

Dimensions de l'appareil	35 x 22 x 25 cm (l x H x P)
Poids de l'appareil, accessoires incl. (sans aliments)	env. 7,2 kg

## 14. Information relative à la conformité UE



Par la présente, MEDION AG déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions applicables :

- Directive relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

La déclaration de conformité UE intégrale est disponible à l'adresse Internet suivante : [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 15. Informations relatives au service après-vente

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre service après-vente. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

- Au sein de notre Service-Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.  
Vous pouvez accéder à notre Service-Community ici : [community.medion.com](http://community.medion.com).
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION France</b> <b>75 Rue de la Foucaudière</b> <b>72100 LE MANS</b> <b>France</b>	
Suisse	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Suisse</b>	

Belgique & Luxembourg	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV (Belgique)
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 - 200 61 98
	Hotline SAV (Luxembourg)
	☎ 34 - 20 808 664
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Pays-Bas</b>	



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

Dans le cadre d'un développement durable, nous renonçons à imprimer les conditions de garantie. Vous trouverez également nos conditions de garantie sur notre portail de services.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.



---

## 16. Mentions légales

Copyright © 2023

Date : 20. décembre 2023

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégé par les droits d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Allemagne**

Veillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contactez toujours notre service après-vente d'abord.

---

# Inhoudsopgave

<b>1.</b>	<b>Over deze gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>60</b>
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	60
<b>2.</b>	<b>Gebruiksdoel .....</b>	<b>61</b>
<b>3.</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>62</b>
<b>4.</b>	<b>Inhoud van de levering .....</b>	<b>68</b>
<b>5.</b>	<b>Overzicht van het apparaat .....</b>	<b>69</b>
5.1.	Apparaat.....	69
5.2.	Bedieningselementen .....	70
<b>6.</b>	<b>IJsmachine gebruiken .....</b>	<b>70</b>
6.1.	Vóór het eerste gebruik .....	70
6.2.	Gebruiksmodus selecteren.....	71
6.3.	Ijs bereiden .....	72
<b>7.</b>	<b>Recepten.....</b>	<b>76</b>
<b>8.</b>	<b>Reiniging .....</b>	<b>78</b>
<b>9.</b>	<b>Buiten gebruik stellen .....</b>	<b>79</b>
<b>10.</b>	<b>Problemen oplossen.....</b>	<b>80</b>
<b>11.</b>	<b>Opslag/transport .....</b>	<b>81</b>
<b>12.</b>	<b>Afvalverwerking .....</b>	<b>81</b>
<b>13.</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>82</b>
<b>14.</b>	<b>EU-conformiteitsinformatie.....</b>	<b>82</b>
<b>15.</b>	<b>Service-informatie.....</b>	<b>83</b>
<b>16.</b>	<b>Colofon .....</b>	<b>84</b>

# 1. Over deze gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank dat u voor ons product hebt gekozen. Wij wensen u veel plezier met het apparaat.

Lees de veiligheidsvoorschriften aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Geef als u het apparaat verkoopt of doorgeeft ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel van het product is.

## 1.1. Betekenis van de symbolen

Als een tekstgedeelte is gemarkeerd met een van de volgende waarschuwingsymbolen, moet het in de tekst beschreven gevaar worden vermeden om de daar genoemde mogelijke risico's te voorkomen.



### GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



### WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



### VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel!



### WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door brandgevaarlijke en/of licht ontvlambare stoffen!



### WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door explosiegevaarlijke stoffen!



### LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Bij dit symbool wordt nuttige extra informatie over de montage of het gebruik gegeven.



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



Opsommingsteken / informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen



Instructie voor een uit te voeren handeling



Veiligheidsvoorschriften die in acht moeten worden genomen



In de EU gebruikt symbool voor de aanduiding van materialen die in contact komen met levensmiddelen, zoals verpakkingen en het oppervlak van apparaten.



### CE-markering

Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de EU-richtlijnen (zie het hoofdstuk 'EU-conformiteitsinformatie').



### Veiligheidsklasse I

Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I zijn elektrische apparaten die minimaal basisisolatie hebben en die zijn uitgerust met een apparaatstekker met een veiligheidscontact of met een aansluitkabel met aarddraad.

## 2. Gebruiksdoel

De ijsmachine is bedoeld voor het bereiden van consumptie-ijs in voor particuliere huishoudens gebruikelijke hoeveelheden.

Dit product is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en voor vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, zoals:

- in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere bedrijven;
- op boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts;
- in de catering en vergelijkbare toepassingen in de groothandel.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid vervalt:

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Iedere andere vorm van gebruik geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

---

### 3. Veiligheidsvoorschriften



#### **WAARSCHUWING!**

##### **Gevaar voor letsel!**

Gevaar voor letsel bij kinderen en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking (zoals personen met een handicap en ouderen met een lichamelijke en verstandelijke beperking) of met gebrek aan kennis en ervaring (zoals oudere kinderen).

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring, als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Haal als er niemand in de buurt is en vóór montage, demontage of reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.



#### **WAARSCHUWING!**

##### **Gevaar voor elektrische schokken / kortsluiting!**

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder spanning staan.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Controleer het apparaat en het netsnoer voor ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.

- 
- Neem het apparaat niet in gebruik als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is.
  - Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center (zie "15. Service-informatie" op blz. 83).
  - Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
  - Laat het netsnoer uitsluitend repareren bij een professioneel reparatiebedrijf of neem contact op met het Service Center om gevaarlijke situaties te voorkomen.
  - Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete onderdelen van het apparaat of met andere warmtebronnen.
  - De behuizing mag nooit worden geopend.
  - Trek de stekker van het apparaat vóór reiniging en onderhoud altijd uit het stopcontact.
  - Het netsnoer mag niet worden geknikt of om het apparaat worden gewikkeld. Rol het snoer vóór gebruik helemaal af. Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat het snoer nergens klem zit.
  - Apparaten die zijn aangesloten op het elektriciteitsnet, kunnen bij onweer beschadigd raken. Trek daarom bij onweer altijd de stekker uit het stopcontact.
  - Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
    - hoge luchtvochtigheid of vocht;
    - extreem hoge en lage temperaturen;
    - direct zonlicht;
    - open vuur.
  - Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden en mag niet in vochtige ruimtes worden gebruikt, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.
-

- 
- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
    - wanneer u het apparaat reinigt;
    - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
    - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
    - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt.
  - Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
  - Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
  - Raak het apparaat en het netsnoer nooit aan met natte handen.
  - Om brand en kortsluiting te voorkomen, mogen metalen platen of andere (elektrische) voorwerpen niet in het apparaat of in de ventilatieopeningen worden gedaan.
  - Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel door onjuiste bediening!**

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken en kan uw gezondheid in gevaar komen. Neem de volgende instructies beslist in acht:

- Grijp niet in de ijsmachine wanneer deze in bedrijf is.
- Houd ook uw haar, kleding en andere voorwerpen uit de buurt.
- **WAARSCHUWING!** Sluit ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of de inbouwkast niet af.
- Zorg ervoor dat het apparaat aan alle kanten minimaal 8 cm afstand heeft tot andere voorwerpen of wanden, zodat een goede ventilatie mogelijk is.
- Raak de diepgevroren aluminium bak niet aan met natte handen.

- Bewaar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas, in of in de buurt van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een vlam, kookplaat of oven.
- **WAARSCHUWING!** Zorg ervoor dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoer.
- Op het motorblok zitten twee koperen contacten. Als er water terechtkomt tussen de koperen contacten van het motorblok en de koperen plaatjes in de koelkom, leidt dit tot stroomuitval in het motorblok. Houd de koperen contacten en de koperen plaatjes droog en schoon. Trek bij stroomuitval de stekker uit het stopcontact, veeg de watervlekken af en start het apparaat opnieuw.
- Schakel het apparaat niet te vaak in/uit. Wacht minimaal 5 minuten om beschadiging van de compressor te voorkomen.
- Nadat de ingrediënten en de onderdelen (menghaak, aluminium bak) zijn ingevroren, mogen het motorblok en deksel niet worden verwijderd terwijl het apparaat in bedrijf is.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel door koelmiddel!**

Het koelsysteem van het apparaat bevat het koelmiddel R600a. Als er koelmiddel vrijkomt, bestaat er gevaar voor letsel.

- Zorg dat het koelmiddelcircuit niet beschadigd raakt.
- Ventileer de ruimte als het koelsysteem toch beschadigd is geraakt. Vermijd open vuur en ontstekingsbronnen. Laat het apparaat door een professional repareren voordat u het weer in gebruik neemt.
- Wanneer het koelmiddel in contact komt met de huid of de ogen, kan dat letsel tot gevolg hebben. Spoel in dat geval de ogen onmiddellijk met schoon water en raadpleeg een arts.
- Gebruik in de koelkom geen elektrische apparatuur die niet door de fabrikant wordt aanbevolen.



- 
- Gebruik om het ontdooien te versnellen alleen mechanische apparaten of hulpmiddelen die door de fabrikant worden aanbevolen.
  - Installeer het apparaat in een droge ruimte die kan worden geventileerd. Om bij beschadiging van het koelsysteem zeker te kunnen zijn van voldoende luchttoevoer, moet de ruimte een oppervlak hebben van ca. 4 m<sup>2</sup>.
  - Houd open vuur uit de buurt van het apparaat.
  - Manipulaties aan het koelmiddelcircuit zijn niet toegestaan en hebben tot gevolg dat de garantie komt te vervallen.
  - Het koelmiddel en de isolatie zijn brandbaar. Voer het apparaat af bij een erkend inzamelpunt.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door onachtzaam gebruik en plaatsing.

- Zorg ervoor dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zet het apparaat niet ondersteboven en houd het tijdens gebruik niet onder een hoek van meer dan 45°.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gevaar voor de gezondheid!**

Een gebrek aan hygiëne brengt een risico voor de gezondheid met zich mee.

- Houd al het keukengerei dat wordt gebruikt bij de ijsbereiding goed schoon.
- Bewaar de voorbereide ijsmassa in de koelkast, maar doe dit niet langer dan 24 uur.
- Vers gemaakt ijs moet direct worden geconsumeerd. Bewaar het bij -18 °C maximaal 1 week in de diepvries.

- 
- Geheel of gedeeltelijk ontdooid consumptie-ijs mag niet opnieuw worden ingevroren.
  - Maak de ijsmachine en al het gebruikte keukengerei na de ijsbereiding grondig schoon.
  - Het apparaat mag niet worden gevuld met gedestilleerd water.



### **LET OP!**

#### **Mogelijke materiële schade!**

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen en geen scherpe voorwerpen, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Houd u aan de maximale vulhoeveelheid van 600 ml.
- Harde en puntige voorwerpen (zoals metalen lepels) kunnen het oppervlak van de aluminium bak beschadigen. Gebruik de meegeleverde ijsschep of houten bestek om het bereide ijs uit het apparaat te halen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met de meegeleverde netadapter.
- Zorg ervoor dat zich tijdens het gebruik geen vreemde voorwerpen (zoals lepels en spatels) in de koelkom bevinden.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant worden meegeleverd en aanbevolen.

Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- Zet het apparaat eventueel op een geschikte ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.



## **WAARSCHUWING!**

### **Gevaar voor explosie en brand door cyclopentaan!**

De isolatie bevat cyclopentaan. Bij beschadiging van de isolatie kan er een ontvlambaar gas-luchtmengsel vrijkomen dat explosies kan veroorzaken.

- Vermijd open vuur en ontstekingsbronnen.

## **4. Inhoud van de levering**



### **GEVAAR!**

#### **Verstikkingsgevaar!**

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

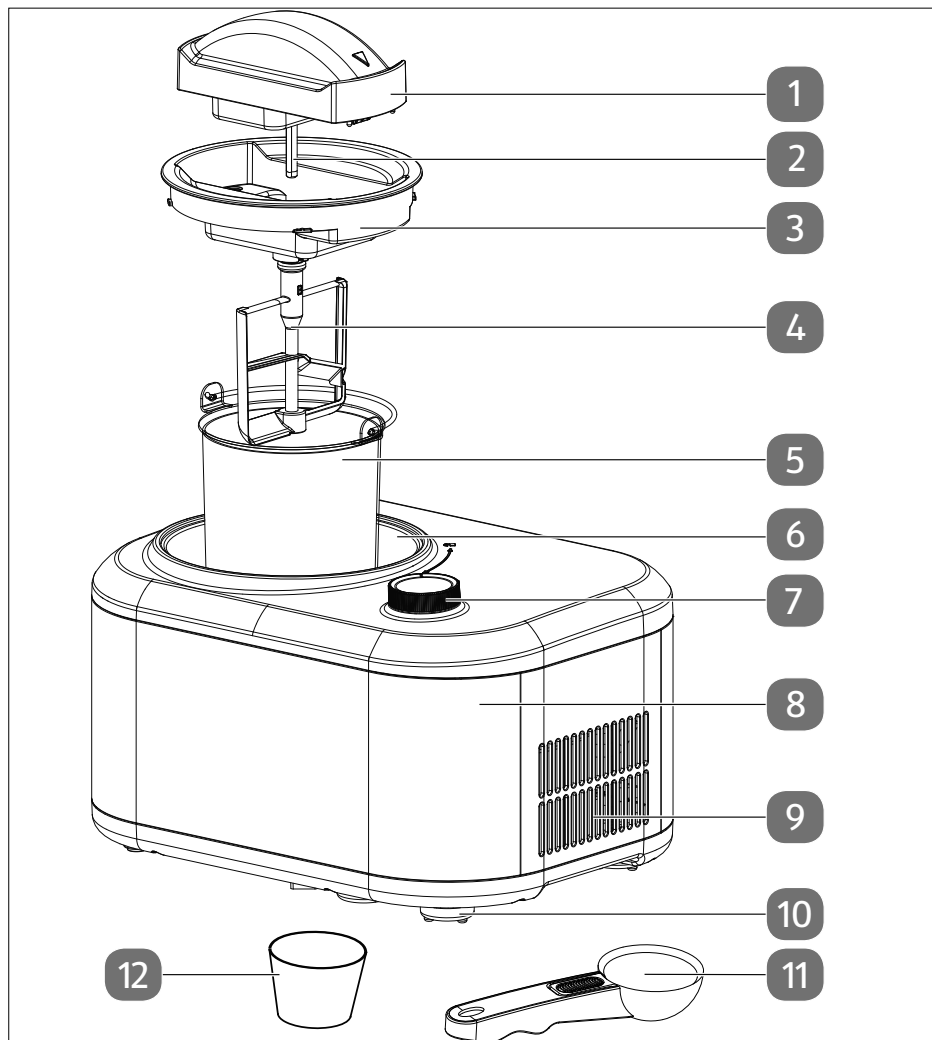
- Houd verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is en neem binnen 14 dagen na aankoop contact met ons op als dat niet het geval is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- IJsmachine
- Maatbeker
- Ijsschep
- Beknopte gebruiksaanwijzing

## 5. Overzicht van het apparaat

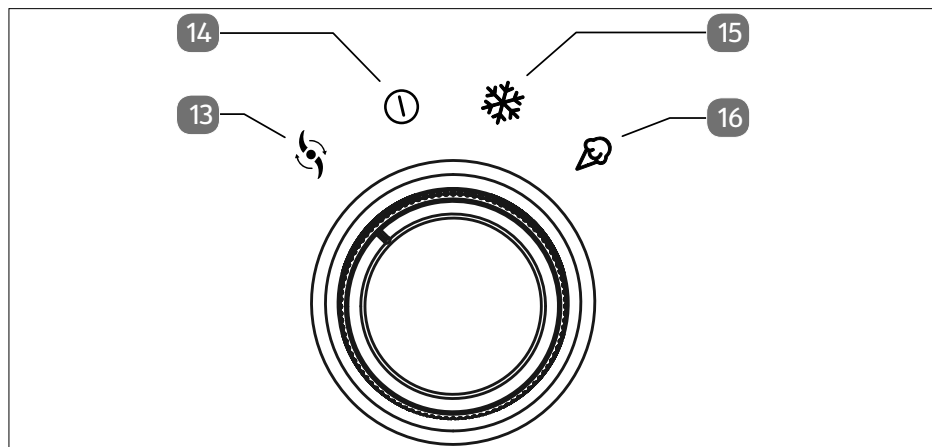
### 5.1. Apparaat



Afb. 1 – Apparaat

- |                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| 1. Motorblok     | 7. Aan-uitschakelaar, draaiknop |
| 2. Aandrijfjas   | 8. Behuizing                    |
| 3. Deksel        | 9. Ventilatieopeningen          |
| 4. Menghaak      | 10. Pootjes                     |
| 5. Aluminium bak | 11. Ijsschep                    |
| 6. Koelkom       | 12. Maatbeker                   |

## 5.2. Bedieningselementen




Afb. 2 – Bedieningselementen

- |   |  |
|---|--|
| 13. Apparaat is ingeschakeld:<br><b>Mengmodus</b>   | 15. Apparaat is ingeschakeld:<br><b>Koelmodus</b>          |
| 14. Apparaat is uitgeschakeld<br>(stand: <b>0</b> ) | 16. Apparaat is ingeschakeld:<br><b>Ijsbereidingsmodus</b> |

## 6. IJsmachine gebruiken

### 6.1. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer vóór reiniging dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- ▶ Reinig vóór het eerste gebruik en na elk gebruik alle onderdelen die in contact komen met het ijs (deksel **3**, menghaak **4**, koelkom **6**, aluminium bak **5** etc.). Droog na reiniging alle onderdelen zorgvuldig af.
- ▶ Zet de ijsmachine op een vlakke, stevige, slipvaste en hittebestendige ondergrond. Alleen zo zal de compressor naar behoren werken.
- ▶ Wacht na het plaatsen van het apparaat minimaal 2 uur voordat u het apparaat in gebruik neemt. Laat het deksel minimaal 2 uur open.
- ▶ Plaats de aluminium bak in de koelkom.
- ▶ Plaats het motorblok **1** in het deksel.
- ▶ Plaats de menghaak op de aandrijfas **2** van het motorblok.
- ▶ Plaats het deksel inclusief motorblok in de koelkom.
- ▶ Draai het deksel naar  tot het vastklikt.
- ▶ Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.



Zodra u het apparaat aansluit op een stopcontact, klinkt er een piepton.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

Het apparaat is gebruiksklaar.

## 6.2. Gebruiksmodus selecteren

### 6.2.1. Mengmodus

- ▶ Draai de draaiknop **7** naar

De menghaak **4** begint met mengen zonder de levensmiddelen te koelen. De standaardtijd is 30 minuten. Nadat de standaardtijd is verstreken of als de inhoud te hard wordt, klinken er 10 pieptonen. Het mengen zonder koelen is voltooid.

- ▶ Draai de draaiknop naar **1** om de bewerking te beëindigen.

### 6.2.2. Koelmodus

- ▶ Draai de draaiknop naar

De compressor en de koelventilator beginnen met het koelen van de levensmiddelen. De standaardtijd is 30 minuten. Nadat het koelen is voltooid, klinken er 10 pieptonen. Het koelen is nu voltooid.

- ▶ Draai de draaiknop naar **1** om de bewerking te beëindigen.

### 6.2.3. Ijsbereidingsmodus

- ▶ Draai de draaiknop naar

De compressor, de koelventilator en het motorblok **1** inclusief de menghaak die is aangebracht op de aandrijfas **2** worden gestart om ijs te bereiden. Wanneer het ijs klaar is, klinken er 10 korte pieptonen. De ijsbereiding is voltooid. Het ijs is klaar voor consumptie.

- ▶ Draai de draaiknop naar **1** om de bewerking te beëindigen.

Wanneer de ijsbereiding is voltooid, maar het apparaat daarna niet meer wordt bediend, wordt de automatische koelfunctie uitgevoerd. De compressor start om de 10 minuten automatisch en koelt gedurende 10 minuten om de smaak en de consistentie van het ijs te behouden. De koelfunctie wordt maximaal 1 uur uitgevoerd. Na beëindiging van de koelfunctie klinken er 10 korte pieptonen en daarna wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

- ▶ Draai de draaiknop naar **1** om de bewerking te beëindigen.



Als het ijs harder wordt, kan de aandrijfas van het motorblok blokkeren. In dat geval schakelt de motorbeschermingsfunctie de aandrijving uit om schade aan het apparaat te voorkomen.



Als het motorblok niet goed is geplaatst, klinken er om de 30 seconden 10 pieptonen wanneer de mengmodus of ijsbereidingsmodus geactiveerd is. Het alarm wordt 10 keer herhaald. In dit geval moeten het motorblok en deksel goed worden geplaatst. Zo niet, wordt de stand-by-modus geactiveerd.



Als het apparaat na de ijsbereidingsmodus of koelmodus wordt uitgeschakeld, wordt de beschermingsfunctie van de compressor geactiveerd. De ijsbereidingsmodus of koelmodus kan pas na een wachttijd van 3 minuten weer worden geactiveerd.

Als u na voltooiing van het proces de stekker uit het stopcontact haalt, wordt het apparaat opnieuw opgestart. Er is geen vertraging wanneer u de ijsbereidingsmodus of koelmodus opnieuw selecteert.

### 6.3. IJs bereiden



#### **LET OP!**

#### **Mogelijke materiële schade!**

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Bewaar ijs na bereiding in geen geval in de aluminium bak, maar gebruik een daarvoor een geschikte diepvriesbak.
- Voorkom dat u bij het uitnemen van het ijs tegen de oppervlakken van de aluminium bak stoot of deze bekrast, om zo beschadiging van het materiaal te voorkomen.
- Schakel het apparaat pas in wanneer de aluminium bak, de menghaak en het deksel op de juiste wijze zijn geplaatst of aangebracht.
- Plaats geen ingevroren ingrediënten in de aluminium bak. Aan het begin van de ijsbereiding is de temperatuur ca.  $23 \pm 2$  °C. Door bevroren ingrediënten zal het ijs eerder hard worden, waardoor het motorblok mogelijk blokkeert. Hierdoor schakelt de motor automatisch uit en wordt de ijsbereiding beëindigd.



Het apparaat wordt aangedreven door een elektromotor. Als de elektromotor voor de eerste keer wordt gebruikt, kan dit een geur afgeven. Dit is normaal en wijst niet op een defect van het apparaat.

- ▶ Zorg voor voldoende ventilatie.
- ▶ Draai het deksel los (naar ).
- ▶ Doe de voorbereide ingrediënten in de aluminium bak. Gebruik voor het afmeten van de ingrediënten de meegeleverde maatbeker (zie afb. 3).

DE

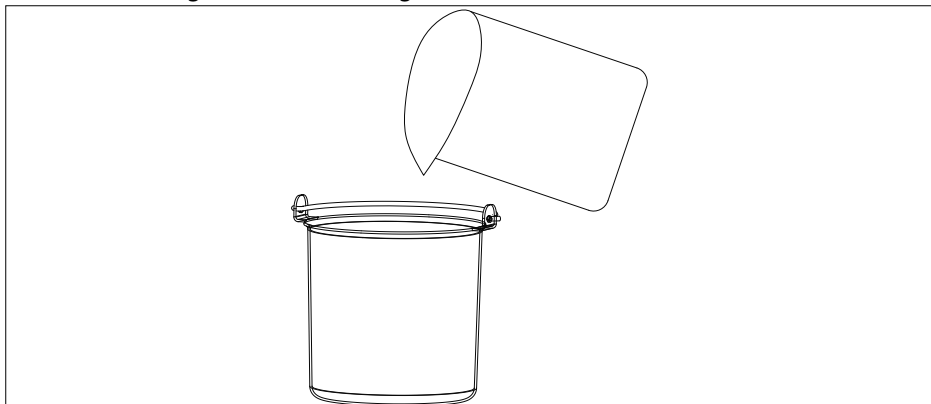
FR

NL

ES

IT

EN



Afb. 3

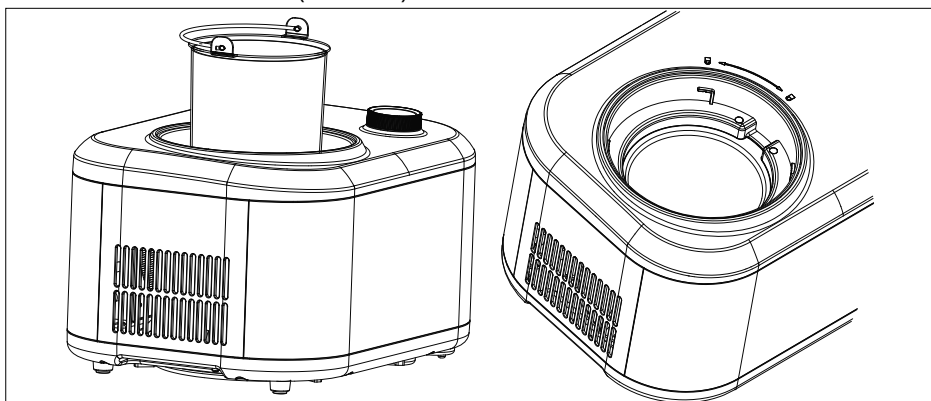
- ▶ Meng daarna de ingrediënten met behulp van de ijschep.



Let op de maximale vulhoeveelheid van de aluminium bak (600 ml).

Bij de bereiding zet het ijs uit, waardoor de inhoud in de aluminium bak toeneemt.

- ▶ Plaats de aluminium bak zodanig in de koelkom dat beide uiteinden van de greep van de aluminium bak in de uitsparingen op de ring aan de bovenkant van de koelkom vallen (zie afb. 4).



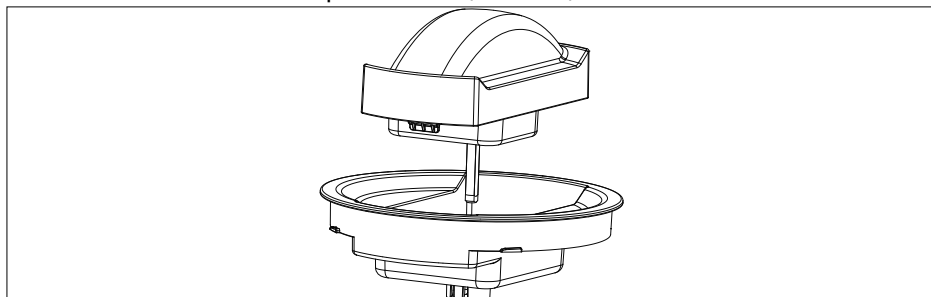
Afb. 4



U hoeft de aluminium bak vóór het bereiden van het ijs niet extra te koelen. Het apparaat heeft een ingebouwde compressor die de ingrediënten tijdens de ijsbereiding koelt.

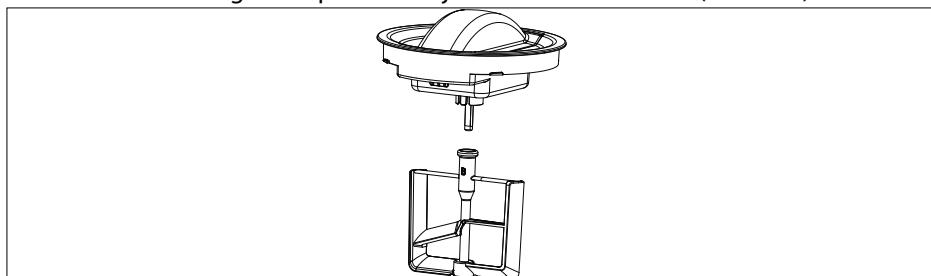


- ▶ Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- ▶ Monteer het motorblok op het deksel (zie afb. 5).



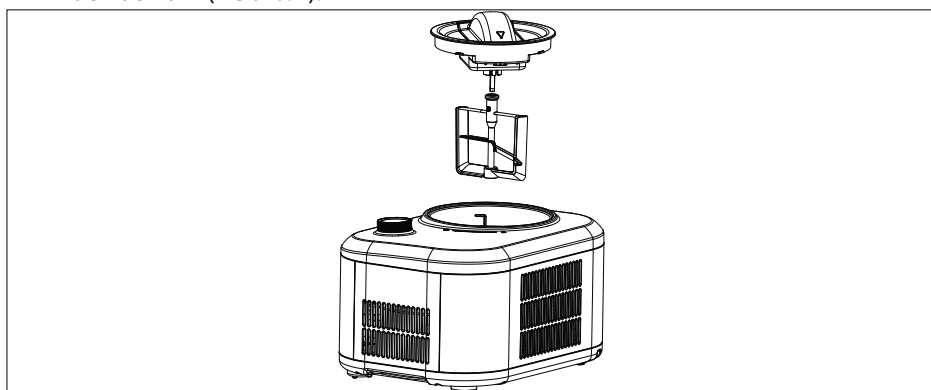
Afb. 5

- ▶ Monteer de menghaak op de aandrijfvas van het motorblok (zie afb. 6).



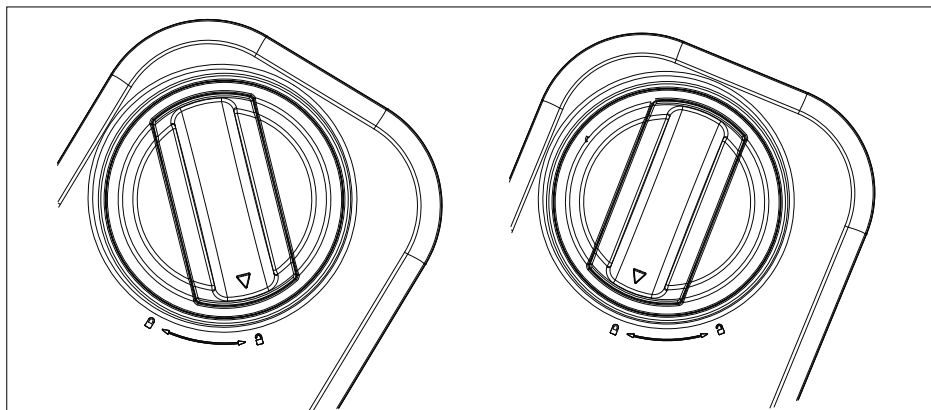
Afb. 6

- ▶ Plaats de onderdelen die in de vorige stap zijn gemonteerd nu in het apparaat of in de koelkom (zie afb. 7).




Afb. 7

- ▶ Draai het deksel naar  tot het vastklikt (zie afb. 8).



Afb. 8

- ▶ Steek de stekker in het stopcontact en draai de draaiknop naar  om de ijsbereidingsmodus te starten.





Nadat de machine is gestart, wordt de temperatuur in de aluminium bak automatisch actief verlaagd door het apparaat. De bereidingstijd hangt af van het recept en de buitentemperatuur.

Als de ijsmassa de gewenste consistentie heeft, kunt u het proces voortijdig onderbreken en het ijs uit de machine halen.

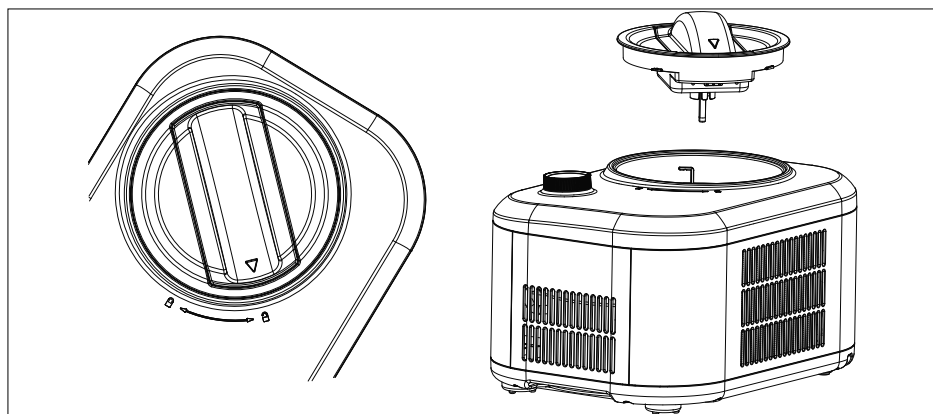


Als het ijs te hard wordt en de motor blokkeert waardoor de menghaak niet meer draait, klinkt er een geluidssignaal. Het ijs wordt verder gekoeld tot de gewenste consistentie is bereikt.

- ▶ Wanneer het ijs klaar is, draait u de draaiknop naar  om het apparaat uit te schakelen. Trek daarna de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Draai het deksel los (naar ). (Zie afb. 9)



Als het deksel langer open blijft, kan de temperatuur in de koelkom stijgen. Hierdoor kan het ijs consistentie verliezen.



Afb. 9

- ▶ Haal de menghaak en de aluminium bak met het gebruiksklare ijs uit de ijsmachine.
- ▶ Gebruik de meegeleverde ijsschep om het ijs uit de aluminium bak te halen.
- ▶ Wacht tot de ijsmachine op kamertemperatuur is voordat u de ijsmachine weer in gebruik neemt.
- ▶ Laat de aluminium bak na de ijsbereiding eerst weer op kamertemperatuur komen. Reinig de onderdelen van het apparaat (aluminium bak, deksel, menghaak, ijsschep enz.) zorgvuldig voordat u de ijsmachine weer in gebruik neemt.

## 7. Recepten

IJsoort	Ingrediënten	Bereiding
Vanille-ijs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 160 ml volle melk</li> <li>• 76 g kristalsuiker</li> <li>• 120 ml slagroom, goed gekoeld</li> <li>• 0,5 - 1,5 theelepel vanille-extract, naar smaak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Klop de melk met de suiker in een geschikte kom met een handmixer of garde gedurende 1-2 minuten op lage snelheid tot de kristalsuiker is opgelost.</li> <li>▶ Voeg de slagroom en het vanille-extract toe. Meng alles goed door elkaar.</li> <li>▶ Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel langzaam in de aluminium bak.</li> <li>▶ Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot ijs, zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzing. Het proces duurt ca. 50-60 minuten.</li> </ul>

Ijsoort	Ingrediënten	Bereiding
Chocolade-ijs	<ul style="list-style-type: none"><li>• 160 ml volle melk</li><li>• 76 g kristalsuiker</li><li>• 160 ml slagroom, goed gekoeld</li><li>• 160 g pure chocolade, in kleine stukken gebroken</li><li>• 0,6 theelepel vanille-extract</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Verwarm de melk op het fornuis of in de magnetron tot deze borrelt (niet koken).</li><li>▶ Hak de chocola in kleine stukjes en doe de chocola samen met de suiker in een kom. Roer de hete melk langzaam door de fijnge maakte chocola en de suiker tot de chocola helemaal is opgelost. Laat de chocolademassa vervolgens afkoelen.</li><li>▶ Voeg de slagroom en het vanille-extract toe.</li><li>▶ Schakel de ijsmachine in en doe de voorbereide ijsmassa in de ijsmachine.</li><li>▶ Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot ijs, zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzing. Het proces duurt ca. 50-60 minuten.</li></ul>
Aardbeien of ijs van bessen	<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g verse aardbeien</li><li>• (of bessen), zonder kroon en gesneden</li><li>• 35 ml citroensap, vers geperst</li><li>• 76 g kristalsuiker</li><li>• 160 ml slagroom</li><li>• 160 ml volle melk</li><li>• 0,6 theelepel vanille-extract</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Was de aardbeien of bessen en snijd ze in plakjes. Meng in een kleine kom de aardbeien of bessen met het citroensap en 1/3 kopje kristalsuiker. Laat de aardbeien of bessen twee uur weken in het sap.</li><li>▶ Roer in een middelgrote kom de melk en het kristalsuiker met een handmixer of garde op lage snelheid gedurende 1-2 minuten totdat de kristalsuiker is opgelost.</li><li>▶ Voeg de slagroom, het sap van de geweekte aardbeien of bessen en het vanille-extract toe aan de melkmassa en doe het mengsel in de ijsmachine. Voeg de aardbeien of bessen in de laatste 5 minuten toe.</li><li>▶ Voeg suiker naar smaak toe en verwerk de massa verder in de ijsmachine.</li><li>▶ Zodra het ijs klaar is, klinkt er een geluidssignaal.</li></ul>

Ijssoort	Ingrediënten	Bereiding
Citroen-sorbet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 235 g kristalsuiker</li> <li>• 480 ml water</li> <li>• 80 ml citroensap, vers geperst</li> <li>• 0,5 eetlepel citroenschil (fijn gehakt)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Doe de suiker en het water in een pan en breng het mengsel bij matige hitte aan de kook.</li> <li>▶ Laat de suikersiroop op lage temperatuur 3-5 minuten sudderen.</li> <li>▶ Haal de suikersiroop van het vuur en laat deze afkoelen.</li> <li>▶ Nadat de suikersiroop is afgekoeld, voegt u het citroensap en de fijngehakte citroenschil toe.</li> <li>▶ Schakel de ijsmachine in en doe de bereide citroenmassa in de aluminium bak. Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot ijs, zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzing. Het proces duurt ca. 50-60 minuten.</li> </ul>
Chocoladeyoghurtijs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 160 ml volle melk</li> <li>• 180 g pure chocolade (geraspt)</li> <li>• 268 g vetarme vanilleyoghurt</li> <li>• 33 g kristalsuiker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Doe de melk en chocolade in een mixer en mix dit 20 tot 30 seconden tot de ijsmassa glad is.</li> <li>▶ Voeg vanilleyoghurt en kristalsuiker toe en meng dit circa 15 seconden tot de ijsmassa glad is.</li> <li>▶ Schakel de ijsmachine in en doe de bereide massa in de aluminium bak.</li> <li>▶ Nu kunt u de ijsmassa verwerken tot ijs, zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzing. Het proces duurt ca. 50-60 minuten.</li> </ul>

## 8. Reiniging

- ▶ Reinig regelmatig de oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen.



### WAARSCHUWING!

#### Gevaar voor elektrische schok!

Het apparaat, de stekker en het motorblok mogen niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof en niet onder stromend water worden gehouden, omdat dit kan leiden tot een elektrische schok.

- Haal de netstekker van het apparaat uit het stopcontact als u het apparaat gaat reinigen.


- Trek altijd aan de stekker, nooit aan het netsnoer.
- Stel het apparaat niet bloot aan druipt- en spatwater.



### LET OP!

#### Mogelijke materiële schade!

Gevoelige oppervlakken kunnen door een verkeerde behandeling beschadigd raken.

- Gebruik voor het reinigen van de accessoires en de behuizing geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen en geen scherpe voorwerpen, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.
  - Gebruik een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, en een zachte doek.
- ▶ Draai het deksel los (naar ).
  - ▶ Demonteer de menghaak door deze los te trekken van de aandrijfjas. Reinig deze met een bevochtigde doek.
  - ▶ Haal de aluminium bak uit het apparaat.
  - ▶ Reinig de aluminium bak pas als deze op kamertemperatuur is gekomen. Reinig deze dan met warm water, afwasmiddel en een bevochtigde doek.
  - ▶ Reinig het deksel met een bevochtigde doek.
  - ▶ Neem het oppervlak van het apparaat af met een zachte, licht met water bevochtigde doek.
  - ▶ Droog het apparaat inclusief de accessoires met een droge doek.



De accessoires zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

## 9. Buiten gebruik stellen

Wanneer u het apparaat langere tijd niet zult gebruiken, schakelt u het uit.

- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Laat het apparaat ontdooien.
- ▶ Reinig het apparaat en droog het zorgvuldig.
- ▶ Laat het deksel openstaan om schimmelvorming in het apparaat te voorkomen.
- ▶ Bewaar het apparaat op een droge plaats.

## 10. Problemen oplossen

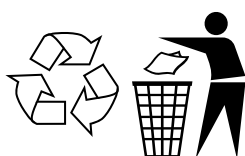
Het product heeft ons bedrijf zonder fouten of gebreken verlaten. Mocht u desondanks een probleem vaststellen, probeer dan eerst om dit op te lossen aan de hand van de onderstaande tabel. Als dit niet lukt, neem dan contact op met onze klantenservice (zie hoofdstuk "15. Service-informatie" op blz. 83).

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het apparaat werkt niet.	De netstekker zit niet in het stopcontact.	Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
De aluminium bak kan na de bereiding van ijs niet uit de koelkom worden verwijderd.	Tussen de koelkom en de aluminium bak bevinden zich bevroren waterdruppels.	Wacht 3 tot 8 minuten voordat u de aluminium bak uit de koelkom neemt.
Het deksel wordt opgetild door de menghaak en kan niet vastklikken.	De menghaak is niet goed aangebracht.	Plaats de menghaak op de juiste wijze en draai het deksel tot dit volledig vastklikt.
De aluminium bak kan niet in de koude koelkom worden geplaatst.	Vervorming door onjuist gebruik van de aluminium bak.	Koop een nieuwe aluminium bak. Neem hiertoe contact op met het Service Center (zie hieronder).
Bij het begin van de ijsbereiding heeft de menghaak krassen veroorzaakt of klem gezeten.	Vervorming door onjuist gebruik van de aluminium bak.	Koop een nieuwe aluminium bak. Neem hiertoe contact op met het Service Center (zie hieronder).
De menghaak draait niet.	De ijsconsistentie is te stevig.	Verander het recept.
De ijsconsistentie is te zacht.	De aluminium bak is niet koud genoeg. De ventilatie is onvoldoende of de ventilatiesleuven zijn afgedekt.	Open het deksel niet te lang en niet te vaak. Zorg ervoor dat er voldoende afstand zit tussen de ventilatiesleuven en andere apparaten of de wand.

## 11. Opslag/transport

- ▶ Trek als u het apparaat niet gebruikt de stekker uit het stopcontact en berg het apparaat op. Doe dit op een droge, stof- en vorstvrije plaats waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Neem de omgevingsomstandigheden voor opslag in acht die staan vermeld bij de technische gegevens.
- ▶ Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Om beschadigingen bij transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

## 12. Afvalverwerking



### VERPAKKING

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn gemaakt van materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



Let op de volgende markering van verpakkingsmateriaal bij het scheiden van afval met de afkortingen (a) en (b):

1-7: kunststoffen/20-22: papier en karton/80-98: composietmaterialen



(Alleen voor Frankrijk)

Met het 'Triman'-symbool wordt de gebruiker geïnformeerd dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en dat in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.



### APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijk afval worden gedeponeerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu en negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid worden voorkomen.

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor elektronisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst of met uw gemeente.

- ▶ Houd er bij het afvoeren van het apparaat rekening mee dat het apparaat/de isolatie cyclopentaan (een brandbaar gas) bevat.



---

## 13. Technische gegevens

Model:	MD 10169
Nominale spanning:	220-240 V~ 50 Hz
Vermogen:	100 W
Veiligheidsklasse:	I
Vulhoeveelheid (ingrediënten):	max. 600 ml
Inhoud (ijs):	ca. 1000 ml
Isolatie:	Cyclopentaan (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Koelmiddel:	R600a / 18g

### Afmetingen

Afmetingen van apparaat	35 x 22 x 25 cm (b x h x d)
Gewicht van apparaat inclusief accessoires (zonder levensmiddelen)	ca. 7,2 kg

## 14. EU-conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MEDION AG dat dit apparaat in overeenstemming is met de fundamentele eisen en de overige toepasselijke voorschriften:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU

De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is te vinden op de volgende website: [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 15. Service-informatie

Wanneer uw apparaat niet zoals gewenst of verwacht functioneert, neem dan contact op met onze klantenservice. U heeft verschillende mogelijkheden, om met ons contact op te nemen:

- In onze Service-Community vindt u andere gebruikers en onze medewerkers en daar kunt u uw ervaringen uitwisselen en uw kennis delen.  
U vindt onze Service-Community onder [community.medion.com](http://community.medion.com).
- U kunt natuurlijk ook ons contactformulier gebruiken onder [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de klantenservice of per post ter beschikking.

Nederland	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice
Ma - vr: 07.00 - 23.00 uur Za - zo: 10.00 - 18:00 uur	☎ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
België & Luxemburg	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice (België)
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
	Klantenservice (Luxemburg)
	☎ 34 - 20 808 664
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

Om redenen van duurzaamheid hebben wij geen gedrukte garantievoorwaarden. U vindt onze garantievoorwaarden ook in ons serviceportaal.

Ook kunt u de QR-code hiernaast scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

## 16. Colofon

Copyright © 2023

Stand: 20. december 2023

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Verveelvoudiging in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Duitsland**

Houd er rekening mee dat het bovenstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met onze klantenservice.

---

# Índice

<b>1.</b>	<b>Acerca de este manual de instrucciones .....</b>	<b>88</b>
1.1.	Explicación de los símbolos.....	88
<b>2.</b>	<b>Uso conforme a lo previsto .....</b>	<b>89</b>
<b>3.</b>	<b>Indicaciones de seguridad .....</b>	<b>90</b>
<b>4.</b>	<b>Volumen de suministro .....</b>	<b>96</b>
<b>5.</b>	<b>Vista general del aparato .....</b>	<b>97</b>
5.1.	Aparato .....	97
5.2.	Elementos de control.....	98
<b>6.</b>	<b>Uso de la heladora .....</b>	<b>98</b>
6.1.	Antes del primer uso.....	98
6.2.	Selección del modo operativo.....	99
6.3.	Elaboración de helado.....	100
<b>7.</b>	<b>Recetas .....</b>	<b>105</b>
<b>8.</b>	<b>Limpieza .....</b>	<b>107</b>
<b>9.</b>	<b>Puesta fuera de servicio .....</b>	<b>108</b>
<b>10.</b>	<b>Solución de problemas.....</b>	<b>108</b>
<b>11.</b>	<b>Almacenamiento/transporte .....</b>	<b>109</b>
<b>12.</b>	<b>Eliminación.....</b>	<b>110</b>
<b>13.</b>	<b>Datos técnicos.....</b>	<b>111</b>
<b>14.</b>	<b>Información de conformidad UE .....</b>	<b>111</b>
<b>15.</b>	<b>Informaciones de asistencia técnica .....</b>	<b>112</b>
<b>16.</b>	<b>Aviso legal .....</b>	<b>113</b>

DE

FR

NL

ES

IT

EN

# 1. Acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haber elegido nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en marcha, lea atentamente las indicaciones de seguridad. Tenga en cuenta las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones.

Mantenga siempre a mano el manual de instrucciones. En caso de que venda o transfiera el aparato, es imprescindible que entregue también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

## 1.1. Explicación de los símbolos

Si una parte de texto está marcada con uno de los siguientes símbolos de advertencia, deberá evitarse el peligro descrito en el texto para prevenir las posibles consecuencias indicadas en él.



### ¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



### ¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles.



### ¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



### ¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por materiales inflamables o fácilmente inflamables.



### ¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por sustancias explosivas.



### ¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Este símbolo le ofrece información adicional útil sobre el montaje o el funcionamiento.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.



Instrucción operativa que debe ejecutarse.



Indicaciones de seguridad que deben ejecutarse.



Símbolo utilizado en la UE para identificar materiales en contacto con alimentos, como embalajes o superficies de aparatos.



### Marcado CE

Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas de la UE (véase el capítulo «Información de conformidad UE»).



### Clase de protección I

Los aparatos eléctricos de la clase de protección I son aparatos que disponen al menos de un aislamiento básico continuo y un enchufe con contacto de puesta a tierra o un cable de conexión fijo con conductor de puesta a tierra.

DE  
FR  
NL  
ES  
IT  
EN

## 2. Uso conforme a lo previsto

La heladora se ha previsto para la elaboración de helados en cantidades usuales en el hogar.

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, por ejemplo:

- cocinas para empleados ubicadas en comercios, oficinas y otros ámbitos profesionales;
- instalaciones agrícolas;
- clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- pensiones;
- servicios de comidas y comercios mayoristas similares.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún aparato suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

---

### 3. Indicaciones de seguridad



#### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de lesiones!**

Peligro de lesiones para niños y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (como personas con discapacidad parcial, personas mayores con limitaciones en sus capacidades físicas y mentales) o con falta de experiencia y conocimiento (como niños mayores).

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con disminución de sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o por personas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o se las haya instruido en el manejo seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- En caso de falta de supervisión y antes del montaje, el desmontaje o la limpieza, el aparato siempre debe estar desconectado del suministro eléctrico.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser ejecutados por niños sin supervisión.



#### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!**

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de red debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

- 
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
  - Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
  - No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles.
  - Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico (véase «15. Informaciones de asistencia técnica» en la página 112).
  - Nunca modifique el aparato por cuenta propia, ni intente abrir o reparar ningún componente del aparato.
  - Encargue siempre la reparación del cable de alimentación a un taller autorizado o diríjase a nuestro servicio técnico para evitar accidentes.
  - Procure que el cable de red no esté en contacto con ninguna pieza caliente del aparato ni otras fuentes de calor.
  - Nunca abra la carcasa.
  - Antes de cada tarea de limpieza y mantenimiento, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
  - El cable de red no se debe doblar ni enrollar alrededor del aparato. Durante el funcionamiento, desenrolle el cable completamente. No doble ni aplaste el cable de alimentación.
  - En caso de tormenta, los aparatos conectados a la red eléctrica pueden sufrir daños. Por esa razón, siempre debe desenchufar el aparato en caso de tormenta.
  - No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
    - una alta humedad del aire o humedad en general;
    - temperaturas extremadamente altas o bajas;
    - la radiación solar directa;



- 
- Llamas abiertas.
  - El aparato no se debe sumergir en agua ni otros líquidos, enjuagarse con agua ni utilizarse en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.
  - Desenchufe el aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
    - cuando limpie el aparato;
    - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo;
    - cuando no lo esté vigilando;
    - cuando no lo vaya a utilizar más.
  - Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y el enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
  - No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca del mismo.
  - Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos mojadas.
  - Las chapas metálicas u otros objetos (eléctricos) no deben introducirse en el aparato ni en las ranuras de ventilación para evitar incendios y cortocircuitos.
  - Utilice el aparato únicamente en interiores.



### **¡ADVERTENCIA!**

### **¡Peligro de sufrir lesiones por una manipulación inadecuada!**

Una manipulación inadecuada puede provocar daños en su aparato que repercutan en su salud. Por ello, es imprescindible observar las siguientes indicaciones:

- No manipule la heladora mientras se halle en funcionamiento.
- Mantenga el cabello, la ropa y otros objetos alejados de la heladora.
- ¡ADVERTENCIA! No cubra los orificios de ventilación de la carcasa del aparato o de la carcasa de montaje.

- Deje una distancia mín. de 8 cm en todas direcciones entre el aparato y cualquier objeto o pared para garantizar una ventilación adecuada.
- No agarre el recipiente de aluminio congelado con las manos mojadas.
- No almacene sustancias explosivas, como envases de aerosol con propelentes inflamables, en el interior o cerca del aparato.
- No utilice el aparato cerca de llamas, placas de cocina u hornos.
- ¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que no se pueda tropezar con el cable de alimentación; no utilice cables de prolongación.
- En el bloque del motor, se encuentran dos contactos de cobre. Si hay agua entre los contactos de cobre del bloque del motor y las placas de cobre de la bandeja de refrigeración, puede producirse un fallo de alimentación en el bloque del motor. Mantenga los contactos y las placas de cobre secos y limpios. Si se produce un fallo de alimentación, desenchufe el aparato de la toma de corriente, limpie las manchas de agua y reinicie el aparato.
- No encienda/apague el aparato con demasiada frecuencia. Espere 5 minutos como mínimo para evitar daños en el compresor.
- Si los ingredientes y los componentes se congelan (accesorio de batir, recipiente de aluminio), el bloque del motor y la tapa no se deben retirar durante el funcionamiento.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Riesgo de lesiones por el refrigerante!**

El sistema de refrigeración del aparato contiene el refrigerante R600a. En caso de vertido de refrigerante existe peligro de lesiones.

- No dañe el circuito de refrigerante.
- Si, pese a todo, el sistema de refrigeración resultara dañado, ventile el espacio. Evite llamas abiertas y fuentes de encendi-

---

do. Antes de volver a utilizar el aparato, encargue su reparación a un técnico.

- El contacto del refrigerante con la piel o los ojos puede producir lesiones. En este caso, enjuague los ojos inmediatamente con agua limpia y acuda a un médico.
- No ponga en funcionamiento ningún aparato eléctrico que no esté recomendado por el fabricante dentro de la bandeja de refrigeración.
- Para acelerar la descongelación no se debe usar ningún dispositivo mecánico ni otros medios que no sean los recomendados por el fabricante.
- Instale el aparato en una habitación seca y ventilada. La habitación debería tener una superficie de aprox. 4 m<sup>2</sup> para que, en caso de daños del sistema de refrigeración, se garantice una ventilación suficiente.
- Mantenga alejadas las llamas.
- No está permitido manipular el circuito de refrigerante. De hacerlo, se extinguirá la garantía.
- El refrigerante y el aislamiento son inflamables. Deseche el aparato únicamente en un centro de recogida de residuos autorizado.



### **¡ATENCIÓN!**

#### **¡Peligro de lesiones!**

Existe riesgo de lesiones por uso e instalación descuidados.

- Asegúrese de que no se pueda tropezar con el cable de alimentación; no utilice cables de prolongación.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.
- No ponga el aparato bocabajo ni lo incline a más de 45° estando en funcionamiento.
- No coloque el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse.



## ¡ATENCIÓN!

### ¡Peligro para la salud!

Existe peligro para la salud a causa de una higiene deficiente.

- Mantenga limpios todos los utensilios de trabajo al preparar el helado.
- Guarde la masa de helado preparada en la nevera, pero no más de 24 horas.
- El helado fresco debería consumirse inmediatamente. Puede guardarlo en el congelador a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante 1 semana como máximo.
- El helado fundido o descongelado no debe volver a congelarse.
- Limpie a fondo la heladora y todos los utensilios de trabajo tras la preparación del helado.
- El aparato no se debe llenar con agua destilada.



## ¡AVISO!

### ¡Posibles daños materiales!

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos afilados para limpiar el aparato, ya que podrían dañar las superficies.
- No sobrepase la cantidad máx. de llenado de 600 ml.
- Los objetos duros y puntiagudos (p. ej., cucharas metálicas) pueden dañar las superficies del recipiente de aluminio. Utilice la cuchara para helado suministrada o cubiertos de madera para sacar el helado terminado.
- Utilice el aparato solo con el cable de alimentación suministrado.
- Procure que no haya objetos extraños (cucharas, rascadores de masa o similares) en el recipiente de refrigeración durante el funcionamiento.
- Utilice únicamente accesorios suministrados o recomendados por el fabricante.

---

Los aditivos químicos en revestimientos para muebles pueden dañar el material de las patas del aparato y dejar residuos en la superficie del mueble.

- En caso necesario, coloque el aparato sobre una superficie adecuada.
- No utilice el aparato al aire libre.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de explosión e incendio por ciclopentano!**

El aislamiento contiene ciclopentano. En caso de daños en el aislamiento puede liberarse una mezcla de gas/aire inflamable que puede provocar explosiones.

- Evite llamas abiertas y fuentes de encendido.

## **4. Volumen de suministro**



### **¡PELIGRO!**

#### **¡Peligro de asfixia!**

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.
- ▶ Extraiga el producto del embalaje y retire todo el material de embalaje.
- ▶ Compruebe la integridad del suministro y avísenos en un plazo de 14 días después de su compra en caso de que presentara algún daño o estuviera incompleto.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Heladora
- Vaso medidor
- Cuchara para helado
- Guía breve

## 5. Vista general del aparato

### 5.1. Aparato

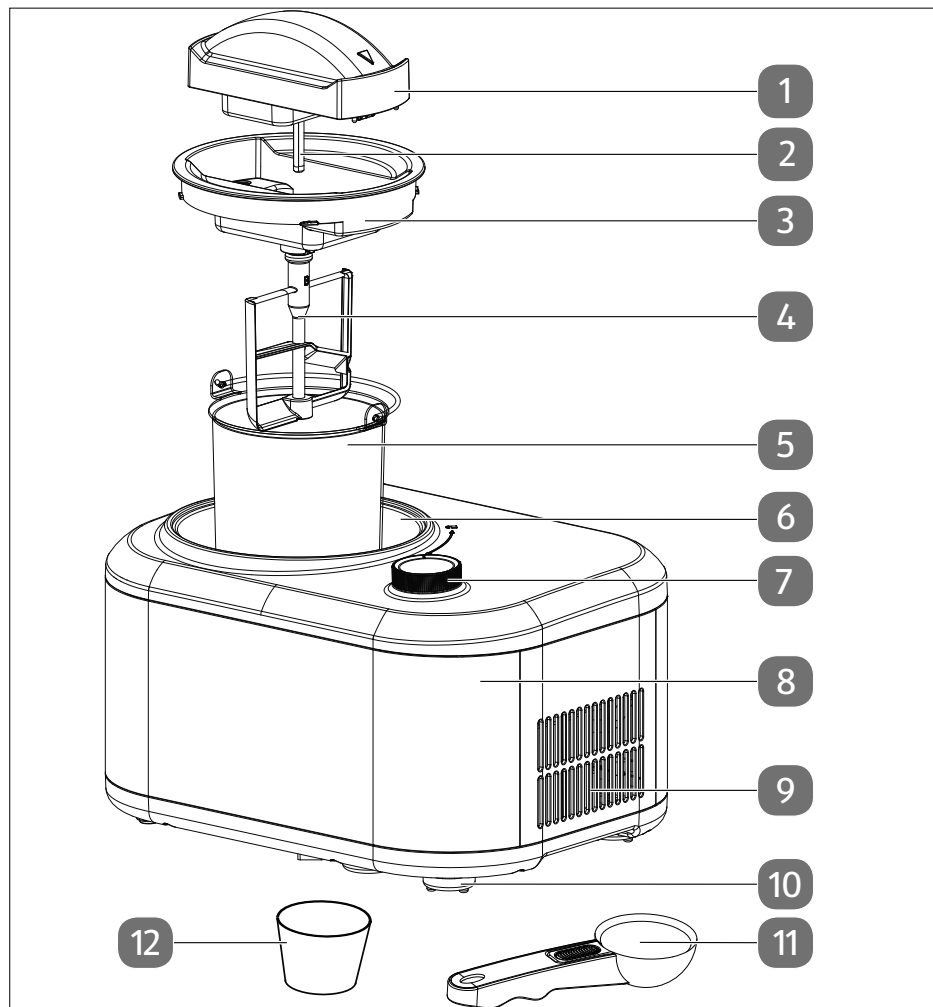


Fig. 1: Aparato

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. Bloque del motor         | 7. Interruptor de encendido / apagado, botón giratorio |
| 2. Eje de accionamiento     | 8. Carcasa   |
| 3. Tapa                     | 9. Ranuras de ventilación                              |
| 4. Accesorio de batir       | 10. Patas  |
| 5. Recipiente de aluminio   | 11. Cuchara para helado                                |
| 6. Bandeja de refrigeración | 12. Vaso medidor                                       |

## 5.2. Elementos de control

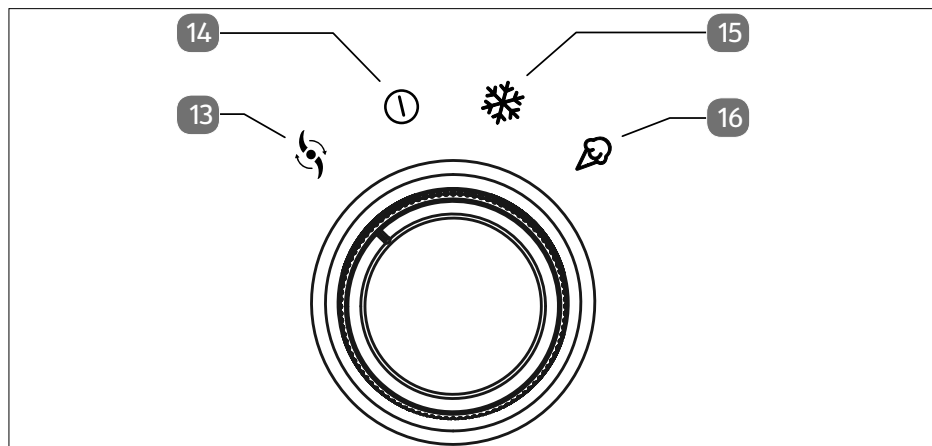



Fig. 2: Elementos de mando

- |  |   |
|--|---|
| 13. El aparato está encendido:<br><b>Modo de mezcla simple</b> | 15. El aparato está encendido:<br><b>Modo de refrigeración simple</b> |
| 14. El aparato está apagado<br>(posición: 0)                   | 16. El aparato está encendido:<br><b>Modo de helado</b>               |

## 6. Uso de la heladora

### 6.1. Antes del primer uso

- ▶ Retire todos los materiales de embalaje.
- ▶ Antes de la limpieza, asegúrese de que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente.
- ▶ Antes de cada uso, incluido el primero, limpie todas las piezas que entren en contacto con el helado (tapa 3, accesorio de batir 4, bandeja de refrigeración 6, recipiente de aluminio 5, etc.). Seque todas las piezas cuidadosamente tras la limpieza.
- ▶ Coloque la heladora sobre una superficie plana, firme, antideslizante y resistente al calor. Solo así garantizará el correcto funcionamiento del compresor.
- ▶ Una vez instalado el aparato, espere 2 horas como mínimo antes de ponerlo en funcionamiento. Deje la tapa abierta 2 horas como mínimo.
- ▶ Introduzca el recipiente de aluminio en la bandeja de refrigeración.
- ▶ Coloque el bloque del motor 1 en la tapa.
- ▶ Inserte el accesorio de batir en el eje de accionamiento 2 del bloque del motor.
- ▶ Introduzca la tapa en la bandeja de refrigeración junto con el bloque del motor y el accesorio de batir.

- 
- ▶ Gire la tapa hacia  hasta que encaje.
  - ▶ Conecte el aparato a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.






En cuanto el aparato se conecta a una toma de corriente, suena un pitido.


El aparato está operativo.

## 6.2. Selección del modo operativo

### 6.2.1. Modo de mezcla simple

- ▶ Gire el botón giratorio  hacia .


El accesorio de batir  inicia el proceso de mezcla sin refrigerar los alimentos. El tiempo estándar es de 30 minutos. Una vez transcurrido el tiempo estándar o si la consistencia se vuelve demasiado dura, suenan 10 pitidos. El proceso de mezcla sin refrigeración habrá terminado.

- ▶ Gire el botón giratorio hacia  para finalizar el proceso.

### 6.2.2. Modo de refrigeración simple



- ▶ Gire el botón giratorio hacia .


El compresor y el ventilador inician la refrigeración de los alimentos. El tiempo estándar es de 30 minutos. Una vez finalizada la refrigeración, suenan 10 pitidos. El proceso de refrigeración habrá terminado.

- ▶ Gire el botón giratorio hacia  para finalizar el proceso.


### 6.2.3. Modo de helado

- ▶ Gire el botón giratorio hacia .

El compresor, el ventilador y el bloque del motor , incluido el accesorio de batir colocado en el eje de accionamiento , se ponen en marcha para la elaboración de helado. Una vez que el helado está listo, suenan 10 pitidos breves. La elaboración de helado habrá terminado. El helado estará listo para consumir.

- ▶ Gire el botón giratorio hacia  para finalizar el proceso.

Si la elaboración de helado ha terminado y no se realiza ningún otro manejo, se activa la función de refrigeración automática. El compresor se pone en marcha automáticamente cada 10 minutos y enfría durante 10 minutos para preservar el sabor y la consistencia del helado. La función de refrigeración se mantiene durante 1 hora como máximo. Al finalizar la función de refrigeración, suenan 10 pitidos breves; a continuación, el aparato se apaga automáticamente.

- ▶ Gire el botón giratorio hacia  para finalizar el proceso.





Si el helado se endurece, el eje de accionamiento del bloque del motor se puede atascar. En este caso, la función de protección del motor desconecta el accionamiento para evitar daños en el aparato.



En el modo de mezcla simple y en el modo de helado, si el bloque del motor no está correctamente colocado, suenan 10 pitidos cada 30 segundos. La alarma se repite 10 veces. En este caso, debe volver a colocar correctamente el bloque del motor y la tapa. De lo contrario, el aparato entrará en modo Standby.



Si el aparato se apaga después del modo de helado o del modo de refrigeración simple, la función de protección del compresor se activa. El modo de helado o el modo de refrigeración simple no pueden volver a activarse hasta que haya transcurrido un tiempo de espera de aprox. 3 minutos.

No obstante, si desenchufa el aparato de la toma de corriente una vez terminado el proceso, se reiniciará. No hay retardo al volver a seleccionar el modo de helado o el modo de refrigeración simple.

### 6.3. Elaboración de helado



**¡AVISO!**


**¡Posibles daños materiales!**

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- En ningún caso guarde el helado terminado en el recipiente de aluminio, sino que debe utilizar vajilla apta para congelar.
- Al extraer el helado, procure no arañar/golpear la superficie del recipiente de aluminio, pues esto dañaría el material.
- No encienda el aparato hasta que el recipiente de aluminio, el accesorio de batir y la tapa se hayan introducido o colocado correctamente.
- No introduzca ingredientes congelados en el recipiente de aluminio. La temperatura al inicio de la elaboración de helado es de  $23 \pm 2$  °C aprox. Los ingredientes congelados solidificarían el helado prematuramente y podrían provocar un atasco en el bloque del motor. De este modo, el motor se apaga automáticamente y la elaboración de helado finaliza.



El aparato funciona con un motor eléctrico. Por ello, es posible que desprenda olor durante la primera puesta en funcionamiento. Estos olores son normales y no son un indicio de defecto en el aparato.

- ▶ Procure que haya siempre una ventilación suficiente.
- ▶ Desenrosque la tapa girándola hacia .
- ▶ Introduzca los ingredientes preparados en el recipiente de aluminio. Utilice el vaso medidor suministrado para dosificar los ingredientes (véase fig. 3).

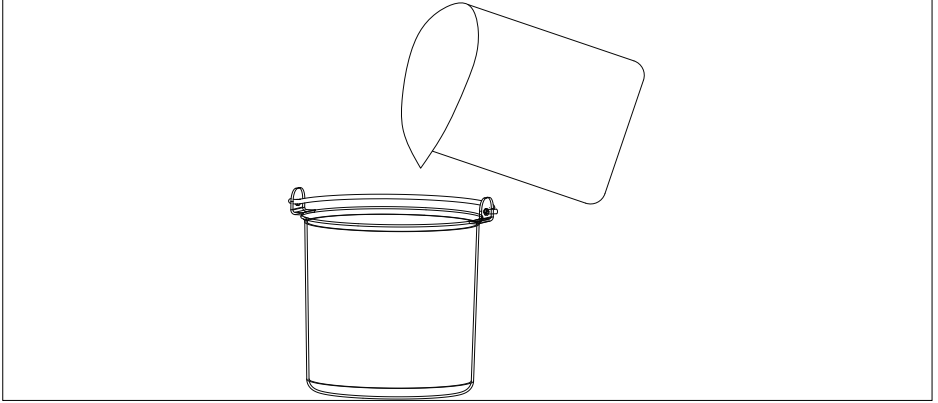


Fig. 3

- ▶ A continuación, mezcle los ingredientes con la cuchara para helado.



Tenga en cuenta la cantidad máxima de llenado del recipiente de aluminio (600 ml).

El helado se expande durante la elaboración, por lo que el contenido del recipiente de aluminio aumenta.

- ▶ Introduzca el recipiente de aluminio en la bandeja de refrigeración de modo que los dos extremos del asa del recipiente de aluminio encajen en los huecos del aro superior de la bandeja de refrigeración (véase fig. 4).

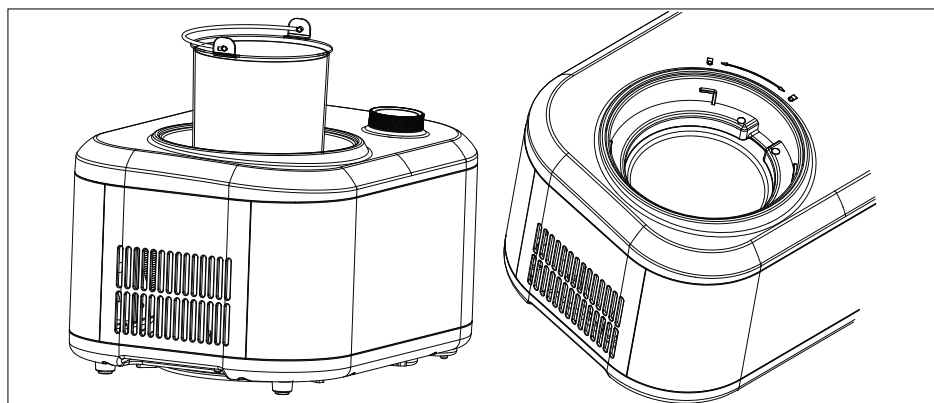


Fig. 4



No es necesario que refrigere adicionalmente el recipiente de aluminio antes de preparar el helado. El aparato dispone de un compresor integrado que enfría los ingredientes durante la preparación del helado.

- ▶ Conecte el aparato a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- ▶ Monte el bloque del motor en la tapa (véase fig. 5).

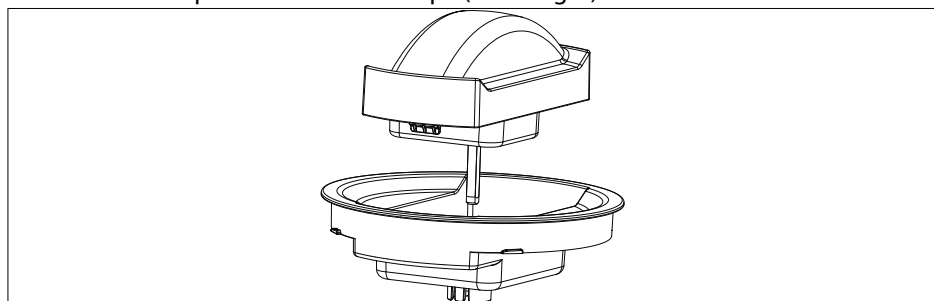


Fig. 5

- ▶ Monte el accesorio de batir en el eje de accionamiento del bloque del motor (véase fig. 6).

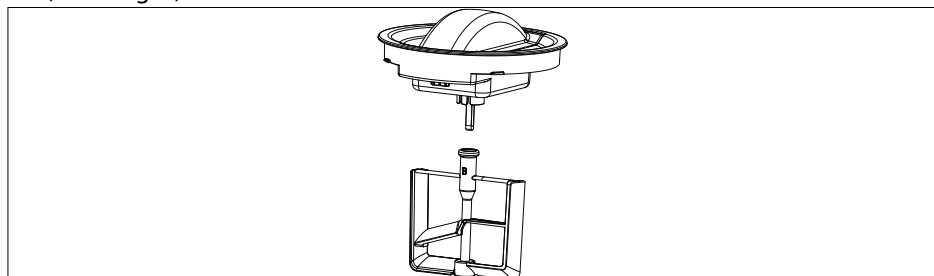


Fig. 6

- ▶ Coloque los componentes montados en el paso anterior en el aparato o en la bandeja de refrigeración (véase fig. 7).

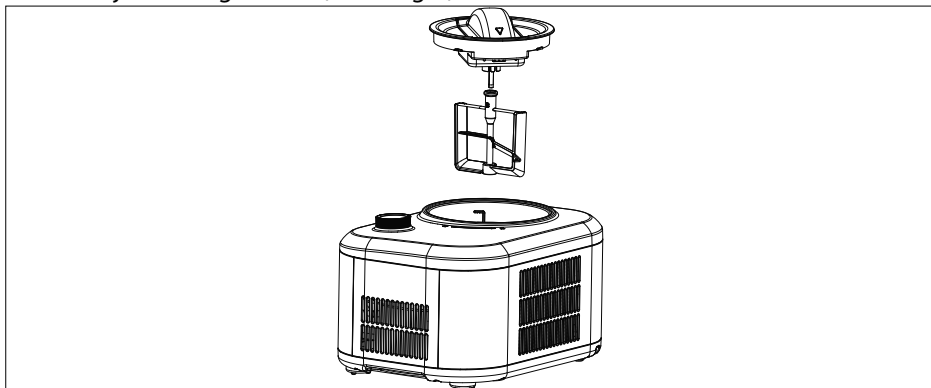



Fig. 7

- ▶ Gire la tapa hacia  hasta que encaje (véase fig. 8).

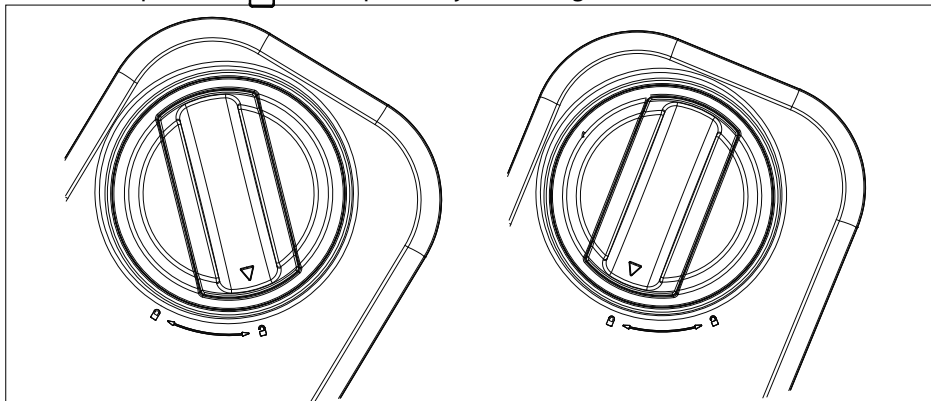



Fig. 8

- ▶ Enchufe el aparato en la toma de corriente y gire el botón giratorio hacia  para iniciar el modo de helado.





Tras el inicio, el aparato reduce activamente la temperatura en el recipiente de aluminio. El tiempo de preparación depende de la receta y de la temperatura exterior.

Si se ha logrado la consistencia de la masa de helado deseada, puede interrumpir el proceso antes de que finalice y retirar el helado.



Si el helado está demasiado sólido y el motor se bloquea de forma que el accesorio de batir deja de girar, suena una señal. El helado se sigue enfriando hasta alcanzar la consistencia deseada.

- ▶ Cuando el helado esté listo, gire el botón giratorio hacia  para apagar el aparato. A continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente.

- ▶ Desenrosque la tapa girando en dirección  (véase fig. 9).



Si la tapa permanece abierta durante demasiado tiempo, se puede producir un aumento de temperatura en la bandeja de refrigeración. Esto puede hacer que el helado pierda consistencia.

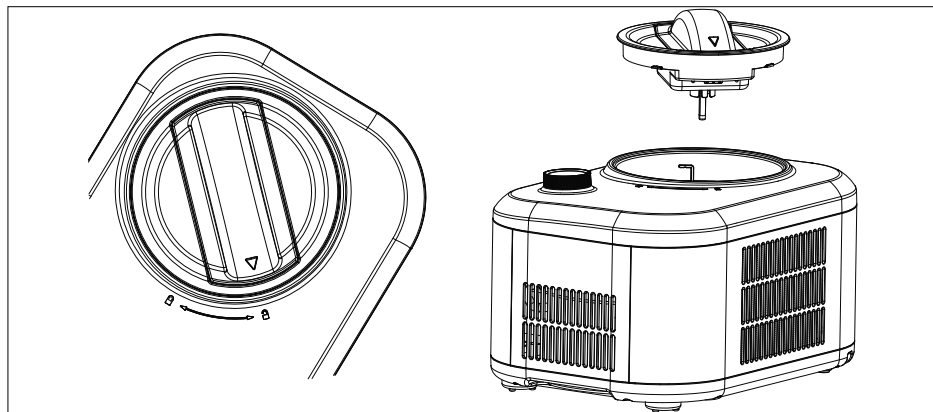


Fig. 9

- ▶ Extraiga el accesorio de batir y el recipiente de aluminio con el helado terminado de la heladora.
- ▶ Utilice la cuchara para helado suministrada para retirar el helado del recipiente de aluminio.
- ▶ Espere hasta que la heladora alcance la temperatura ambiente antes de volver a ponerla en marcha.
- ▶ Tras la preparación del helado, espere a que el recipiente de aluminio se encuentre de nuevo a temperatura ambiente. Limpie cuidadosamente las piezas de la heladora (recipiente de aluminio, tapa, accesorio de batir, cuchara para helado, etc.) antes de volver a ponerla en marcha.

## 7. Recetas

Tipo de helado	Ingredientes	Preparación
Helado de vainilla	<ul style="list-style-type: none"><li>• 160 ml de leche entera</li><li>• 76 g de azúcar granulado</li><li>• 120 ml de nata para montar, bien fría</li><li>• 0,5-1,5 cucharaditas de extracto de vainilla, al gusto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Bata la leche con el azúcar en un recipiente adecuado con una batidora de mano o unas varillas durante 1-2 minutos aprox. a baja velocidad, hasta que el azúcar granulado se haya disuelto.</li><li>▶ Añada la nata para montar y el extracto de vainilla. Mézclelo todo bien.</li><li>▶ Encienda la heladora y vierta lentamente la mezcla en el recipiente de aluminio.</li><li>▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.</li></ul>
Helado de chocolate	<ul style="list-style-type: none"><li>• 160 ml de leche entera</li><li>• 76 g de azúcar granulado</li><li>• 160 ml de nata para montar, bien fría</li><li>• 160 g de chocolate amargo o semiamargo (al gusto), partido en pequeños trozos</li><li>• 0,6 cucharaditas de extracto de vainilla</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Caliente la leche en la placa de cocina o en el microondas hasta que burbujee (no debe llegar a hervir).</li><li>▶ Trocee el chocolate en pequeños trozos e introdúzcalo en una fuente junto con el azúcar. Mezcle poco a poco la leche caliente con el chocolate troceado y el azúcar hasta que el chocolate se deshaga completamente. A continuación, deje enfriar la masa de chocolate.</li><li>▶ Añada la nata para montar y el extracto de vainilla.</li><li>▶ Encienda la heladora e introduzca la masa de helado terminada en la heladora.</li><li>▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.</li></ul>

Tipo de helado	Ingredientes	Preparación
Helado de fresa o de otros frutos rojos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g de fresas frescas</li> <li>• (u otro tipo de frutos rojos), despalladas y cortadas</li> <li>• 35 ml de zumo de limón recién exprimido</li> <li>• 76 g de azúcar granulado</li> <li>• 160 ml de nata para montar</li> <li>• 160 ml de leche entera</li> <li>• 0,6 cucharaditas de extracto de vainilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lave los frutos rojos y córtelos en láminas. En un pequeño recipiente, coloque los frutos rojos junto con el zumo de limón y 1/3 de taza de azúcar granulado y déjelos macerar en el zumo durante dos horas.</li> <li>▶ En un recipiente mediano, mezcle la leche y el azúcar granulado con una batidora de mano o unas varillas a baja velocidad durante aprox. 1-2 minutos hasta que el azúcar granulado se haya disuelto.</li> <li>▶ Añada a la mezcla de leche la nata para montar, el zumo de maceración de los frutos rojos y el extracto de vainilla e introdúzcalo todo en la heladora. Incorpore los frutos rojos en los últimos 5 minutos.</li> <li>▶ Endulce con azúcar según desee y prosiga el proceso en la heladora.</li> <li>▶ En cuanto el helado está terminado, suena una señal acústica.</li> </ul>
Sorbete de limón	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 235 g de azúcar granulado</li> <li>• 480 ml de agua</li> <li>• 80 ml de zumo de limón recién exprimido</li> <li>• 0,5 cucharada de cáscara de limón (muy picada)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Introduzca el azúcar y el agua en una cazuela y lleve a ebullición a fuego medio.</li> <li>▶ A continuación, deje que el sirope de azúcar hierva a temperatura baja durante aprox. 3-5 minutos.</li> <li>▶ Retire el sirope del fuego y déjelo enfriar.</li> <li>▶ Una vez frío, añada el zumo de limón y la cáscara de limón picada fina.</li> <li>▶ Encienda la heladora y vierta la masa de limón preparada en el recipiente de aluminio. Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.</li> </ul>

Tipo de helado	Ingredientes	Preparación
Yogur helado de chocolate	<ul style="list-style-type: none"><li>• 160 ml de leche entera</li><li>• 180 g de chocolate amargo o semiamargo (rallado)</li><li>• 268 g de yogur de vainilla desnatado</li><li>• 33 g de azúcar granulado</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Vierta la leche y el chocolate en una batidora y bata de 20 a 30 segundos hasta obtener una masa homogénea.</li><li>▶ Añada el yogur de vainilla y el azúcar granulado y bata durante aprox. 15 segundos hasta que la masa vuelva a ser homogénea.</li><li>▶ Encienda la heladora y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.</li><li>▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.</li></ul>

## 8. Limpieza

- ▶ Limpie periódicamente las superficies que están en contacto con alimentos.



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de descarga eléctrica!

El aparato, el enchufe y el bloque del motor no deben sumergirse en agua u otros líquidos ni enjuagarse bajo el agua corriente, pues podría producirse una descarga eléctrica.

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando vaya a limpiarlo.
- Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
- No exponga el aparato a gotas ni salpicaduras de agua.



### ¡AVISO!


#### ¡Posibles daños materiales!

Las superficies delicadas pueden dañarse a causa de un manejo incorrecto.

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos afilados para limpiar los accesorios y la carcasa, ya que pueden dañar las superficies.



## ■ Utilice un producto de limpieza suave, como un detergente lavavajillas, y un paño suave.

- ▶ Desenrosque la tapa girando en dirección .
- ▶ Desmonte el accesorio de batir extrayéndolo del eje de accionamiento. Límpielo con un paño humedecido.
- ▶ Extraiga el recipiente de aluminio.
- ▶ Limpie el recipiente de aluminio solo cuando se encuentre a temperatura ambiente. Límpielo entonces con agua caliente, detergente lavavajillas y un paño humedecido.
- ▶ Limpie la tapa con un paño humedecido.
- ▶ Limpie la superficie del aparato con un paño suave ligeramente humedecido con agua.
- ▶ Seque el aparato y sus accesorios con un paño seco.



Los accesorios no son aptos para el lavavajillas.

## 9. Puesta fuera de servicio

Desconecte el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.

- ▶ Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- ▶ Descongele el aparato.
- ▶ Limpie el aparato y séquelo cuidadosamente.
- ▶ Deje la tapa abierta para evitar la formación de moho en el aparato.
- ▶ Guarde el aparato en un lugar seco.

## 10. Solución de problemas

El producto ha salido de nuestra fábrica en perfecto estado. No obstante, si detecta algún problema, trate de solucionarlo primero con ayuda de la siguiente tabla. En caso de no conseguirlo, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia al cliente (véase el capítulo «15. Informaciones de asistencia técnica» en la página 112).

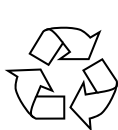
Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado a una toma de corriente.	Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de red debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

Problema	Posible causa	Solución
El recipiente de aluminio no se puede extraer de la bandeja de refrigeración tras la elaboración del helado.	Entre la bandeja de refrigeración y el recipiente de aluminio, hay gotas de agua congeladas.	Espere de 3 a 8 minutos antes de extraer el recipiente de aluminio de la bandeja de refrigeración.
El accesorio de batir levanta la tapa y esta no encaja en su sitio.	El accesorio de batir no está montado correctamente.	Monte el accesorio de batir correctamente y gire la tapa hasta que encaje.
El recipiente de aluminio no se puede colocar en la bandeja de refrigeración fría.	Deformación por uso inadecuado del recipiente de aluminio.	Compre un nuevo recipiente de aluminio. Para ello, contacte con el servicio de atención al cliente (véase abajo).
Al principio de la elaboración de helado, el accesorio de batir araña o se atasca.	Deformación por uso inadecuado del recipiente de aluminio.	Compre un nuevo recipiente de aluminio. Para ello, contacte con el servicio de atención al cliente (véase abajo).
El accesorio de batir no gira.	El helado presenta una consistencia demasiado sólida.	Modifique la receta.
El helado presenta una consistencia demasiado blanda.	El recipiente de aluminio no está lo suficientemente frío. No hay ventilación suficiente o las ranuras de ventilación están obturadas.	No abra la tapa durante mucho tiempo ni con mucha frecuencia. Procure que haya suficiente distancia entre las ranuras de ventilación y otros aparatos o la pared.

## 11. Almacenamiento/transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco, sin polvo y protegido de las heladas que no esté expuesto a radiación solar directa.
- ▶ Tenga en cuenta las condiciones medioambientales para el almacenamiento indicadas en los datos técnicos.
- ▶ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ Para evitar daños en caso de transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

## 12. Eliminación



### EMBALAJE

El aparato se envía embalado para protegerlo de posibles daños durante el transporte. Los embalajes están hechos con materiales que pueden desecharse de forma respetuosa con el medioambiente y llevarse a un punto de reciclaje.



Observe la siguiente indicación de los materiales de embalaje al separar los residuos con las abreviaturas (a) y los números (b):

1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.



(Solo para Francia)

El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reciclable, que está sujeto a un sistema ampliado de responsabilidad del fabricante y que en Francia se somete a una instrucción para la separación.



### APARATO

Los residuos eléctricos o electrónicos marcados con este símbolo no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, al final de su vida útil el aparato debe llevarse a un punto de recogida de residuos adecuado.

De este modo, es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y evitar la contaminación del medioambiente y los efectos negativos en la salud de las personas.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más información, diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.

- ▶ Al llevar a cabo la eliminación, tenga en cuenta que el aparato/aislamiento contiene ciclopentano (gas espumante inflamable).

## 13. Datos técnicos

Modelo:	MD 10169
Tensión nominal:	220-240 V~ 50 Hz
Potencia:	100 W
Clase de protección:	I
Cantidad de llenado (ingredientes):	máx. 600 ml
Capacidad (helado):	aprox. 1000 ml
Aislamiento:	ciclopentano (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Refrigerante:	R600a / 18 g

### Dimensiones

Dimensiones del aparato	35 × 22 × 25 cm (An × Al × Pr)
Peso del aparato con accesorios incluidos (sin alimentos)	aprox. 7,2 kg

## 14. Información de conformidad UE



Por la presente, MEDION AG declara que este aparato cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones pertinentes:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas

El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 15. Informaciones de asistencia técnica

En caso de que su aparato no funcione según deseado y esperado, diríjase en primer lugar a nuestro servicio de atención al cliente. Dispone de distintos medios para ponerse en contacto con nosotros:

- Si lo desea, también puede utilizar nuestro formulario de contacto que encontrará en [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Por supuesto, nuestro equipo de asistencia técnica también está a su disposición a través de nuestra línea directa o por correo postal.

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	☎ (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
<b>MEDION Service Center</b> <b>ENAME, S.A</b> <b>Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5</b> <b>São João de Lourosa</b> <b>3500-618 VISEU</b> <b>Portugal</b>	



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

Por motivos de sostenibilidad, prescindimos de las condiciones de garantía impresas; también encontrará nuestras condiciones de garantía en nuestro portal de servicio posventa.

También puede escanear el código QR adjunto y cargar el manual de instrucciones en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.

---

## 16. Aviso legal

Copyright © 2023

Versión: 20. diciembre 2023

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Alemania**

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase siempre primero en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

DE

FR

NL

ES

IT

EN



# Indice

<b>1.</b>	<b>Informazioni su queste istruzioni per l'uso .....</b>	<b>116</b>
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	116
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>117</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>118</b>
<b>4.</b>	<b>Contenuto della confezione.....</b>	<b>124</b>
<b>5.</b>	<b>Panoramica dell'apparecchio .....</b>	<b>125</b>
5.1.	Apparecchio.....	125
5.2.	Elementi di comando.....	126
<b>6.</b>	<b>Utilizzo della gelatiera .....</b>	<b>126</b>
6.1.	Prima del primo utilizzo .....	126
6.2.	Selezione della modalità di funzionamento .....	127
6.3.	Produzione di gelato.....	128
<b>7.</b>	<b>Ricette.....</b>	<b>133</b>
<b>8.</b>	<b>Pulizia .....</b>	<b>136</b>
<b>9.</b>	<b>Messa fuori servizio dell'apparecchio.....</b>	<b>137</b>
<b>10.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>137</b>
<b>11.</b>	<b>Conservazione/trasporto.....</b>	<b>138</b>
<b>12.</b>	<b>Smaltimento.....</b>	<b>138</b>
<b>13.</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>139</b>
<b>14.</b>	<b>Informazioni sulla conformità UE.....</b>	<b>140</b>
<b>15.</b>	<b>Informazioni relative al servizio di assistenza .....</b>	<b>140</b>
<b>16.</b>	<b>Note legali .....</b>	<b>141</b>



# 1. Informazioni su queste istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia di vostro gradimento.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

## 1.1. Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertenza, è necessario evitare il pericolo indicato per prevenire le possibili conseguenze descritte.



### **PERICOLO!**

Avvertenza: pericolo immediato di morte!



### **AVVERTENZA!**

Avvertenza: possibile pericolo di morte e/o di lesioni gravi irreversibili!



### **ATTENZIONE!**

Avvertenza: possibili lesioni di media o lieve entità!



### **AVVERTENZA!**

Avvertenza: pericolo causato da materiali infiammabili e/o facilmente infiammabili!



### **AVVERTENZA!**

Pericolo causato da materiali a rischio di esplosione!



### **AVVISO!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



Questo simbolo fornisce informazioni supplementari utili per l'assemblaggio o per il funzionamento.



Attenersi alle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Punto elenco / informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'uso



Istruzioni operative da seguire



Indicazioni di sicurezza da seguire



Simbolo usato nell'UE per indicare materiali a contatto con gli alimenti, quali ad esempio imballaggi o superfici di apparecchi.

### **Marchio CE**

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE (vedere il capitolo "Informazioni sulla conformità UE").



### **Classe di protezione I**

Gli apparecchi elettrici della classe di protezione I possiedono almeno un isolamento di base permanente e hanno un connettore con contatto di terra o un cavo di alimentazione fisso con conduttore di terra.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## **2. Utilizzo conforme**

La gelatiera è destinata alla preparazione di gelato in quantità consone all'uso domestico.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o simile, ad esempio:

- in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast;
- per servizi di catering e altri usi diversi dalla vendita al dettaglio.

L'uso non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro apparecchio ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le informazioni fornite in queste istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro uso è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

---

### 3. Indicazioni di sicurezza



#### **AVVERTENZA!**

##### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con capacità fisiche o intellettive ridotte) o con carenza di esperienza e di conoscenze (ad esempio bambini grandi).

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio non è sorvegliato, come pure prima di ogni operazione di montaggio, smontaggio o pulizia, la spina dell'apparecchio deve essere staccata dalla presa.
- I bambini non possono eseguire la pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore senza essere sorvegliati.



#### **AVVERTENZA!**

##### **Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!**

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.

- 
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
  - Non mettere in funzione l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili.
  - Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente all'assistenza (vedere "15. Informazioni relative al servizio di assistenza" a pagina 140).
  - Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
  - Al fine di escludere eventuali pericoli, affidare le riparazioni del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro specializzato, oppure rivolgersi al servizio di assistenza.
  - Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti calde dell'apparecchio o con altre fonti di calore.
  - Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
  - Prima di ogni pulizia e manutenzione, scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
  - Non piegare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, distendere completamente il cavo di alimentazione. Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
  - In caso di temporale, gli apparecchi collegati alla rete elettrica potrebbero subire danni. Pertanto, in caso di temporale, estrarre sempre la spina di alimentazione.
  - Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
    - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
    - temperature estremamente alte o basse,
    - raggi diretti del sole,
    - fiamme libere.

- 
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi. Ciò può provocare scosse elettriche.
  - Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
    - quando si pulisce l'apparecchio,
    - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
    - quando l'apparecchio è incustodito,
    - quando non si utilizza più l'apparecchio.
  - Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione lontani da lavandini, lavabi o simili.
  - Non collocare oggetti contenenti liquidi, per es. vasi o bevande, sopra l'apparecchio o in sua prossimità.
  - Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
  - Per evitare incendi e cortocircuiti, non inserire mai lamiere metalliche o altri oggetti (elettrici) nell'apparecchio o nelle fessure di aerazione.
  - Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni causate da uso improprio!**

L'utilizzo improprio può causare danni all'apparecchio e alla salute. Osservare scrupolosamente le seguenti indicazioni:

- Non infilare le mani nella gelatiera in funzione.
- Tenere a distanza anche capelli, indumenti e altri oggetti.
- **AVVERTENZA!** Non chiudere le aperture di ventilazione dell'involucro dell'apparecchio o dell'alloggiamento di montaggio.
- Tenere l'apparecchio ad almeno 8 cm di distanza da altri oggetti o pareti in tutte le direzioni per garantire una corretta ventilazione.
- Non afferrare il contenitore di alluminio congelato con le mani umide.

- Non conservare sostanze esplosive, come per esempio contenitori per aerosol con gas propellente infiammabile all'interno o in prossimità dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fiamme, fornelli o forni.
- **AVVERTENZA!** Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione. Non utilizzare prolunghe.
- Sul blocco motore sono presenti due contatti in rame. L'eventuale presenza di acqua tra i contatti in rame del blocco motore e le piastre in rame della ciotola di raffreddamento porta a un'interruzione di corrente del blocco motore. Tenere asciutti e puliti i contatti in rame e le piastre in rame. In caso di interruzione di corrente, staccare la spina di alimentazione dalla presa, rimuovere le perdite d'acqua e riavviare l'apparecchio.
- Non accendere/spegnere l'apparecchio troppo spesso. Attendere almeno 5 minuti per evitare danni al compressore.
- Dopo il congelamento degli ingredienti e dei componenti (pala, contenitore di alluminio), il blocco motore e il coperchio non devono essere rimossi durante il funzionamento.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni da refrigerante!**

Il sistema di raffreddamento dell'apparecchio contiene il refrigerante R600a. Pericolo di lesioni in caso di fuoriuscita del refrigerante.

- Non danneggiare il circuito del refrigerante.
- Nel caso in cui il sistema di raffreddamento sia stato comunque danneggiato, areare il locale. Evitare le fiamme libere e le fonti di accensione. Prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio, farlo riparare da un tecnico specializzato.
- Se entra in contatto con la pelle o con gli occhi, il refrigerante può causare lesioni. In tale eventualità, sciacquare immediatamente gli occhi con acqua pulita e recarsi dal medico.

- 
- All'interno della ciotola di raffreddamento non utilizzare apparecchi elettrici non approvati dal produttore.
  - Per velocizzare la procedura di sbrinamento non utilizzare dispositivi meccanici o mezzi diversi da quelli consigliati dal produttore.
  - Posizionare l'apparecchio in un locale asciutto e aerato. Il locale dovrebbe presentare una superficie di circa 4 m<sup>2</sup> per garantire un'aerazione sufficiente in caso di danneggiamento del sistema di raffreddamento.
  - Tenere lontane le fiamme libere.
  - La manomissione del circuito del refrigerante non è consentita e comporta il decadimento della garanzia.
  - Il refrigerante e l'isolamento sono infiammabili. Smaltire l'apparecchio solo in un centro autorizzato.



### **ATTENZIONE!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni a causa di uso e installazione non accurati.

- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione. Non utilizzare prolunghe.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Durante il funzionamento, non capovolgere l'apparecchio o inclinarlo di un angolo maggiore di 45°.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.



### **ATTENZIONE!**

#### **Pericolo per la salute!**

Pericolo per la salute in caso di scarsa igiene.

- Mantenere puliti tutti gli attrezzi di lavoro utilizzati durante la preparazione del gelato.
- Conservare il composto per il gelato preparato in frigorifero per un periodo non superiore a 24 ore.

- Si consiglia di consumare il gelato fresco immediatamente. Conservarlo in congelatore a -18 °C per max. 1 settimana.
- Il gelato parzialmente o completamente sciolto non deve essere congelato nuovamente.
- Al termine della preparazione del gelato pulire accuratamente la gelatiera e tutti gli attrezzi di lavoro.
- L'apparecchio non deve essere riempito con acqua distillata.



### **AVVISO!**

#### **Possibili danni materiali!**

L'apparecchio potrebbe subire danni a causa di utilizzo improprio.

- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detersivi o oggetti corrosivi o abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare le superfici.
- Non riempire l'apparecchio oltre la quantità di riempimento massima di 600 ml.
- Gli oggetti duri e appuntiti (come per es. i cucchiaini metallici) possono danneggiare la superficie del contenitore di alluminio. Per prelevare il gelato preparato utilizzare la paletta in dotazione o posate in legno.
- Azionare l'apparecchio solo con il cavo di alimentazione in dotazione.
- Assicurarsi che durante il funzionamento non vi siano oggetti estranei (cucchiaino, spatola o simili) nel recipiente di raffreddamento.
- Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione e raccomandati dal produttore.

Gli additivi chimici dei rivestimenti dei mobili possono intaccare il materiale dei piedini dell'apparecchio, che quindi possono lasciare residui sul mobile.

- Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base adeguata.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.





## **AVVERTENZA!**

### **Pericolo di esplosione e di incendio dovuto al ciclopentano!**

L'isolamento contiene ciclopentano. L'eventuale danneggiamento dell'isolamento può sprigionare una miscela infiammabile di gas e aria e causare esplosioni.

- Evitare le fiamme libere e le fonti di accensione.

## **4. Contenuto della confezione**



### **PERICOLO!**

#### **Pericolo di soffocamento!**

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- ▶ Verificare la completezza e l'integrità della fornitura e comunicarne l'eventuale incompletezza o il danneggiamento entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Gelatiera
- Misurino
- Paletta per gelato
- Guida rapida

## 5. Panoramica dell'apparecchio

### 5.1. Apparecchio

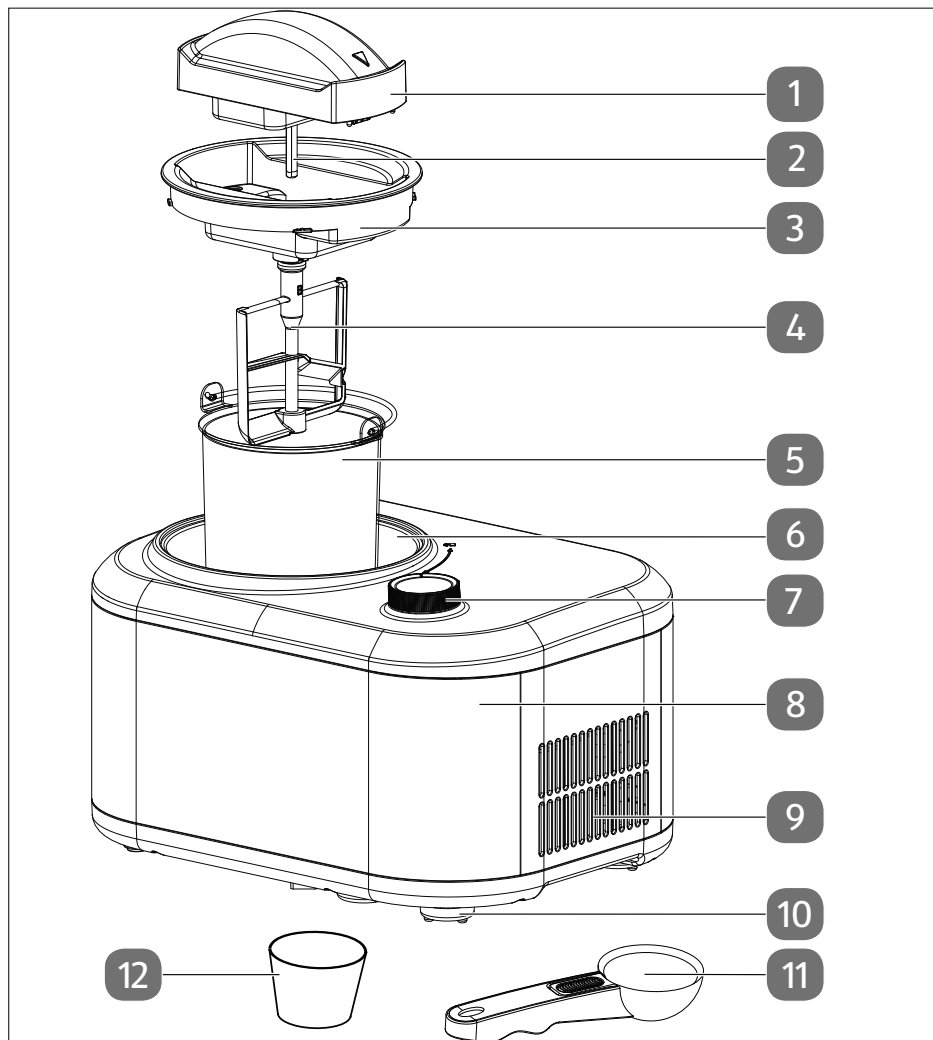


Fig. 1 – Apparecchio

- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. Blocco motore             | 7. Interruttore On/Off, manopola |
| 2. Albero di trasmissione    | 8. Involucro dell'apparecchio    |
| 3. Coperchio                 | 9. Fessure di aerazione          |
| 4. Pala                      | 10. Piedini di appoggio          |
| 5. Contenitore di alluminio  | 11. Paletta per gelato           |
| 6. Ciotola di raffreddamento | 12. Misurino                     |

## 5.2. Elementi di comando

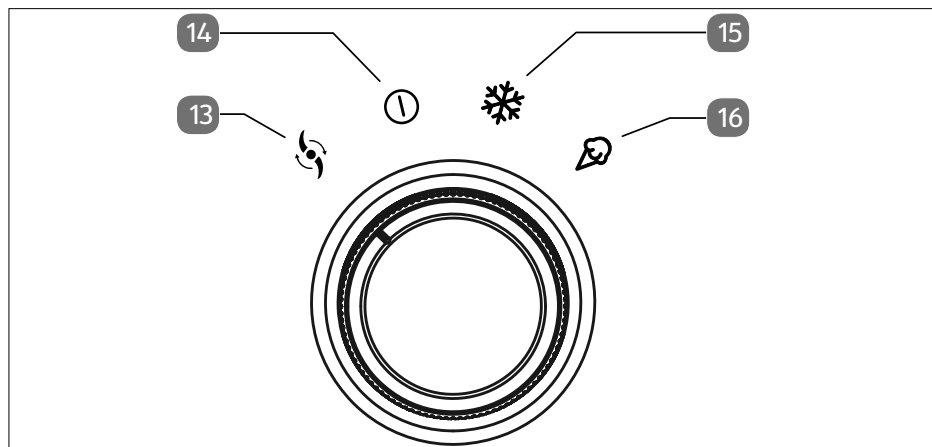



Fig. 2 – Comandi

- |   |   |
|---|---|
| 13. L'apparecchio è acceso:<br><b>Modalità di sola miscelazione</b> | 15. L'apparecchio è acceso:<br><b>Modalità di solo raffreddamento</b> |
| 14. L'apparecchio è spento<br>(posizione: 0)                        | 16. L'apparecchio è acceso:<br><b>Modalità gelato</b>                 |

## 6. Utilizzo della gelatiera

### 6.1. Prima del primo utilizzo

- ▶ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- ▶ Prima della pulizia, assicurarsi che la spina di alimentazione sia scollegata dalla presa.
- ▶ Pulire tutte le parti che entrano in contatto con il gelato (coperchio **3**), pala **4**, ciotola di raffreddamento **6**, contenitore di alluminio **5** ecc.) prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e in seguito dopo ogni utilizzo. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutte le parti.
- ▶ Posizionare la gelatiera su una superficie piana, solida, antiscivolo e resistente al calore. Solo in questo modo si garantisce il corretto funzionamento del compressore.
- ▶ Dopo aver posizionato l'apparecchio, attendere almeno 2 ore prima di utilizzarlo. Lasciare il coperchio aperto per almeno 2 ore.
- ▶ Inserire il contenitore di alluminio nella ciotola di raffreddamento.
- ▶ Inserire il blocco motore **1** nel coperchio.
- ▶ Posizionare la pala sull'albero di trasmissione **2** del blocco motore.
- ▶ Posizionare il coperchio con blocco motore e pala nella ciotola di raffreddamento.

- 
- ▶ Ruotare il coperchio in direzione  fino a farlo scattare in posizione.
  - ▶ Collegare l'apparecchio a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.




Non appena l'apparecchio viene collegato a una presa, viene emesso un segnale acustico.

L'apparecchio è pronto all'uso.

## 6.2. Selezione della modalità di funzionamento

### 6.2.1. Modalità di sola miscelazione

- ▶ Ruotare la manopola  in direzione .


La pala  inizia il processo di miscelazione senza raffreddare gli ingredienti. Il tempo predefinito è di 30 minuti. Trascorso il tempo predefinito o se gli ingredienti diventano troppo duri, vengono emessi 10 segnali acustici. A quel punto il processo di miscelazione senza raffreddamento è concluso.

- ▶ Ruotare la manopola in direzione  per terminare l'operazione.

### 6.2.2. Modalità di solo raffreddamento



- ▶ Ruotare la manopola in direzione .

Il compressore e la ventola di raffreddamento iniziano a raffreddare gli ingredienti. Il tempo predefinito è di 30 minuti. Quando il raffreddamento è completo, vengono emessi 10 segnali acustici. A quel punto il processo di raffreddamento è concluso.

- ▶ Ruotare la manopola in direzione  per terminare l'operazione.

### 6.2.3. Modalità gelato

- ▶ Ruotare la manopola in direzione .

Il compressore, la ventola di raffreddamento, il blocco motore , compresa la pala montata sull'albero di trasmissione , vengono avviati per la produzione di gelato. Quando il gelato è pronto, vengono emessi 10 brevi segnali acustici. A quel punto la produzione del gelato è terminata. Il gelato è pronto per la consumazione.

- ▶ Ruotare la manopola in direzione  per terminare l'operazione.

Al termine della produzione del gelato, se non si impartisce alcun comando ha inizio il raffreddamento automatico. Il compressore si avvia automaticamente ogni 10 minuti ed esegue il raffreddamento per 10 minuti per mantenere il gusto e la consistenza del gelato. La funzione di raffreddamento viene mantenuta per un massimo di 1 ora. Al termine della funzione di raffreddamento vengono emessi 10 brevi segnali acustici, quindi l'apparecchio si spegne automaticamente.

- ▶ Ruotare la manopola in direzione  per terminare l'operazione.

DE

FR

NL

ES

IT

EN



Se il gelato si indurisce, l'albero di trasmissione del blocco motore può bloccarsi. In questo caso, la funzione di protezione del motore spegne l'unità per evitare danni all'apparecchio.



In modalità di sola miscelazione e in modalità gelato, se il blocco motore non è stato inserito correttamente, vengono emessi 10 segnali acustici ogni 30 secondi. L'allarme viene ripetuto 10 volte. In questo caso, è necessario posizionare correttamente il blocco motore e il coperchio. In caso contrario, l'apparecchio entra in modalità standby.



Se l'apparecchio viene spento dopo la modalità gelato o la modalità di solo raffreddamento, si attiva la funzione di protezione del compressore. La modalità gelato o la modalità di solo raffreddamento può essere riattivata solo dopo un tempo di attesa di circa 3 minuti.

Tuttavia, se si stacca la spina di alimentazione dalla presa dopo aver completato l'operazione, l'apparecchio si riavvia. Non vi è alcun ritardo in caso di nuova selezione della modalità gelato o della modalità di solo raffreddamento.

### 6.3. Produzione di gelato



#### **AVVISO!**

#### **Possibili danni materiali!**


L'apparecchio potrebbe subire danni a causa di utilizzo improprio.

- Non conservare il gelato preparato nel contenitore di alluminio, ma utilizzare stoviglie idonee al congelamento.
- Quando si preleva il gelato, non graffiare/colpire le superfici del contenitore di alluminio per evitare di danneggiarne il materiale.
- Non accendere l'apparecchio fino a quando il contenitore di alluminio, la pala e il coperchio non sono stati inseriti o montati correttamente.
- Non collocare ingredienti congelati nel contenitore di alluminio. La temperatura all'inizio della produzione del gelato è di circa  $23 \pm 2$  °C. Ingredienti congelati solidificherebbero il gelato prematuramente, il che potrebbe causare un arresto del blocco motore. Di

conseguenza, il motore si spegne automaticamente e la produzione di gelato viene terminata.



L'apparecchio è azionato da un motore elettrico. Questo può causare l'emissione di odori al primo utilizzo. Questa emissione di odori è del tutto normale e non indica un eventuale difetto dell'apparecchio.

- ▶ Garantire un'aerazione sufficiente.
- ▶ Aprire il coperchio ruotandolo in direzione .
- ▶ Riempire il contenitore di alluminio con gli ingredienti preparati. Per dosare gli ingredienti utilizzare il misurino in dotazione (vedere la fig. 3).

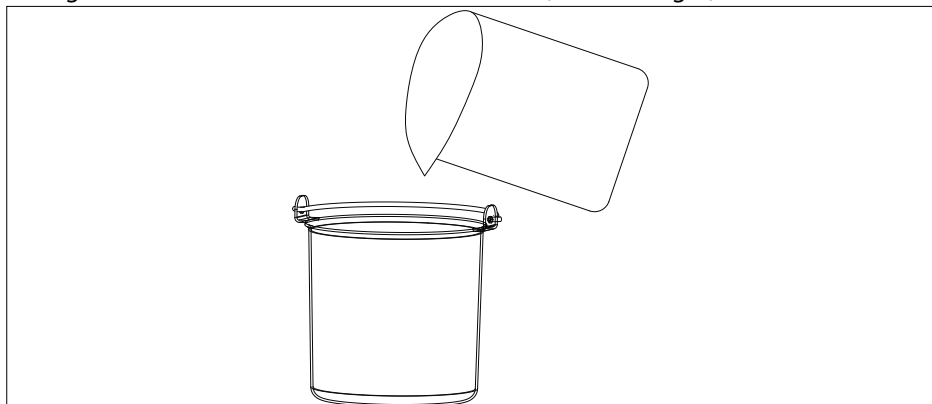


Fig. 3

- ▶ Mescolare infine gli ingredienti con la paletta.



Non superare la quantità di riempimento massima del contenitore di alluminio (600 ml).

Il gelato si espande durante la produzione; di conseguenza, il contenuto del contenitore di alluminio aumenta.

- ▶ Inserire il contenitore di alluminio nella ciotola di raffreddamento con entrambe le estremità della maniglia del contenitore di alluminio allineate con le scanalature dell'anello superiore della ciotola di raffreddamento (vedere la fig. 4).

DE

FR

NL

ES

IT

EN

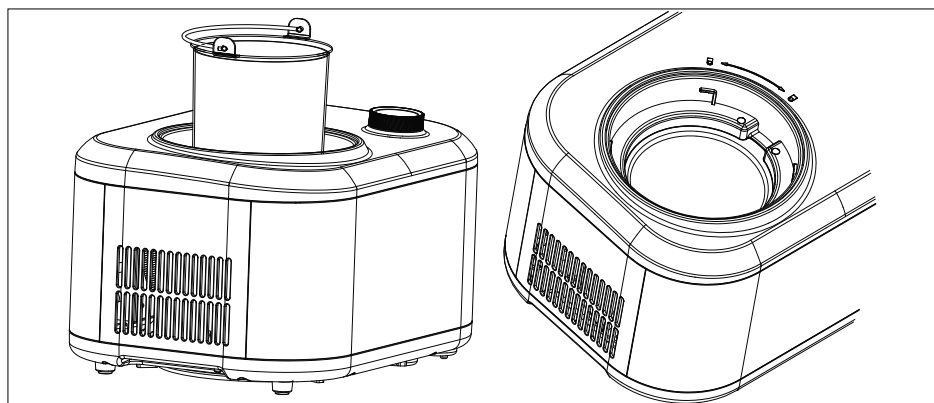


Fig. 4



Non raffreddare il contenitore di alluminio prima della preparazione del gelato. L'apparecchio dispone di un compressore integrato che raffredda gli ingredienti durante la preparazione del gelato.

- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa di corrente installata a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- ▶ Montare il blocco motore sul coperchio (vedere la fig. 5).

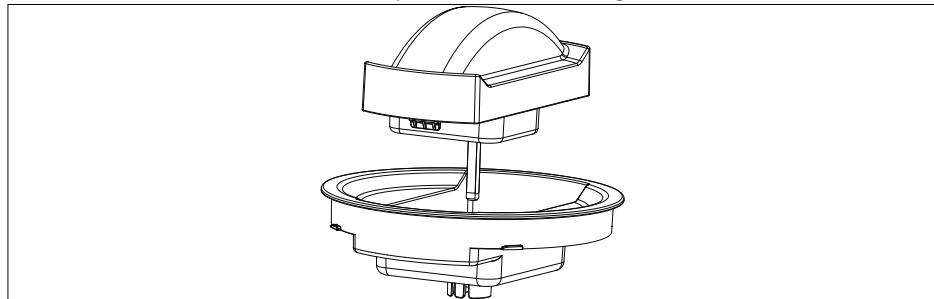


Fig. 5

- ▶ Montare la pala sull'albero di trasmissione del blocco motore (vedere la fig. 6).

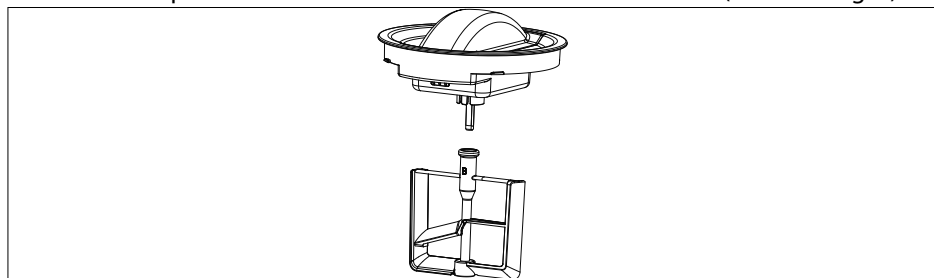


Fig. 6

- Inserire i componenti montati nella fase precedente nell'apparecchio o nella ciotola di raffreddamento (vedere la fig. 7).

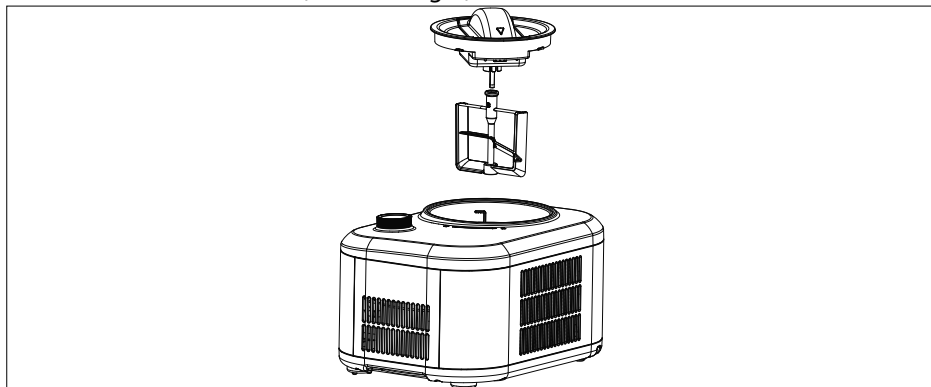


Fig. 7

- Ruotare il coperchio in direzione  fino a farlo scattare in posizione (vedere la fig. 8).

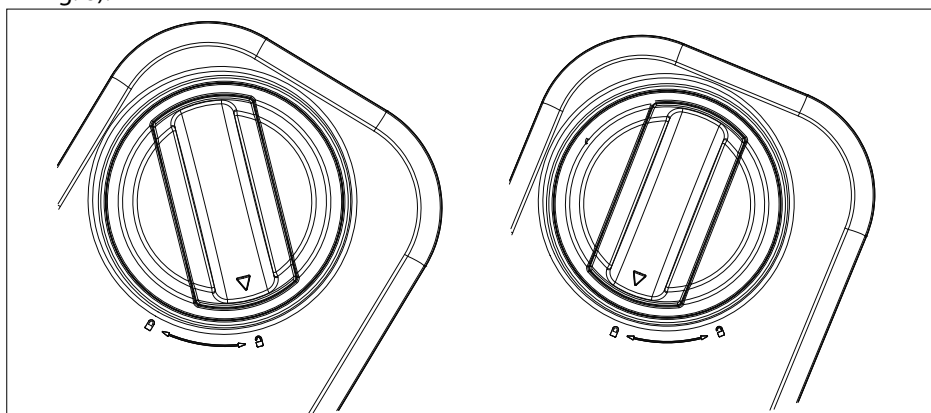



Fig. 8

- Inserire la spina di alimentazione nella presa elettrica e ruotare la manopola in direzione  per avviare la modalità gelato.




Dopo l'avvio la temperatura all'interno del contenitore di alluminio viene abbassata automaticamente dall'apparecchio. Il tempo di preparazione dipende dalla ricetta e dalla temperatura esterna.

Al raggiungimento della consistenza desiderata è possibile interrompere il processo anzitempo e prelevare il gelato.



Se la consistenza del gelato diventa troppo solida e il motore si blocca impedendo la rotazione della pala, viene emesso un segnale acustico. Il gelato continua a essere raffreddato fino alla consistenza desiderata.



- ▶ Quando il gelato è pronto, ruotare la manopola in direzione ① per spegnere l'apparecchio. Staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
- ▶ Aprire il coperchio ruotandolo in direzione . (vedere la fig. 9).



L'apertura prolungata del coperchio può portare a un aumento della temperatura nella ciotola di raffreddamento. Di conseguenza, il gelato può perdere la sua consistenza.

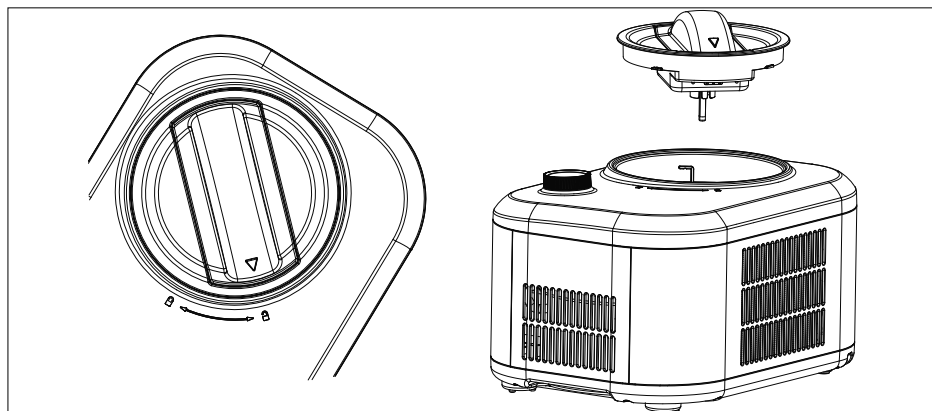


Fig. 9

- ▶ Estrarre dalla gelatiera la pala e il contenitore di alluminio con il gelato appena preparato.
- ▶ Per prelevare il gelato dal contenitore di alluminio, utilizzare la paletta in dotazione.
- ▶ Prima di riavviare la gelatiera, attendere che abbia raggiunto la temperatura ambiente.
- ▶ Terminata la preparazione del gelato, per prima cosa lasciare che il contenitore di alluminio raggiunga nuovamente la temperatura ambiente. Prima di riutilizzare la gelatiera, pulire accuratamente i componenti dell'apparecchio (contenitore di alluminio, coperchio, pala, paletta ecc.).

## 7. Ricette

Tipo di gelato	Ingredienti	Preparazione
Gelato alla vaniglia	<ul style="list-style-type: none"><li>• 160 ml di latte intero</li><li>• 76 g di zucchero semolato</li><li>• 120 ml di panna da montare, ben fredda</li><li>• 0,5-1,5 cucchiaini di estratto di vaniglia, in base ai propri gusti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Sbattere il latte con lo zucchero in una ciotola adatta con un frullatore a immersione o una frusta per circa 1-2 minuti a bassa velocità fino a quando lo zucchero semolato non si è sciolto.</li><li>▶ Aggiungere la panna da montare e l'estratto di vaniglia. Mescolare bene il tutto.</li><li>▶ Accendere la gelatiera e versare lentamente il composto nel contenitore di alluminio.</li><li>▶ Ora lavorare il composto come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questo processo richiede circa 50-60 minuti.</li></ul>
Gelato al cioccolato	<ul style="list-style-type: none"><li>• 160 ml di latte intero</li><li>• 76 g di zucchero semolato</li><li>• 160 ml di panna da montare, ben fredda</li><li>• 160 g di cioccolato extrafondente o fondente (a scelta), a pezzetti</li><li>• 0,6 cucchiaini di estratto di vaniglia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Riscaldare il latte sul fornello o nel microonde fino a poco prima del raggiungimento del punto di ebollizione (non farlo bollire).</li><li>▶ Tritare finemente il cioccolato e trasferirlo in una ciotola insieme allo zucchero. Mescolare lentamente il latte caldo con il cioccolato tritato e lo zucchero fino a che il cioccolato non si sarà completamente sciolto. Lasciare raffreddare il composto a base di cioccolato.</li><li>▶ Aggiungere la panna da montare e l'estratto di vaniglia.</li><li>▶ Accendere la gelatiera e versarvi il composto per il gelato appena preparato.</li><li>▶ Ora lavorare il composto come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questo processo richiede circa 50-60 minuti.</li></ul>

Tipo di gelato	Ingredienti	Preparazione
Gelato alla fragola o altri frutti di bosco	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g di fragole fresche</li> <li>• (o altri frutti di bosco), private del picciolo e tagliate a pezzetti</li> <li>• 35 ml di succo di limone, appena spremuto</li> <li>• 76 g di zucchero semolato</li> <li>• 160 ml di panna da montare</li> <li>• 160 ml di latte intero</li> <li>• 0,6 cucchiaini di estratto di vaniglia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lavare le fragole o i frutti di bosco e tagliarli a fettine. In una piccola ciotola, mescolare le fragole o i frutti di bosco con il succo di limone e 1/3 di tazza di zucchero semolato; lasciare ammorbidire i frutti di bosco nel succo per due ore.</li> <li>▶ In una ciotola media mescolare il latte e lo zucchero semolato con un frullatore a immersione o una frusta a bassa velocità per circa 1-2 minuti fino a quando lo zucchero semolato non si è sciolto.</li> <li>▶ Aggiungere la panna da montare, il succo dei frutti di bosco ammolliati e l'estratto di vaniglia al composto a base di latte e versare il tutto nella gelatiera. Aggiungere frutti di bosco negli ultimi 5 minuti.</li> <li>▶ Zuccherare a piacimento e continuare a lavorare il composto nella gelatiera.</li> <li>▶ Non appena il gelato sarà pronto verrà emesso un segnale acustico.</li> </ul>
Sorbetto al limone	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 235 g di zucchero semolato</li> <li>• 480 ml di acqua</li> <li>• 80 ml di succo di limone, appena spremuto</li> <li>• 0,5 cucchiaini di scorza di limone (tritata finemente)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Versare lo zucchero e l'acqua in una casseruola e portarli a ebollizione a fuoco medio.</li> <li>▶ Lasciare bollire lo sciroppo di zucchero per 3-5 minuti a bassa temperatura.</li> <li>▶ Togliere lo sciroppo dal fornello e lasciarlo raffreddare.</li> <li>▶ Una volta raffreddato, aggiungere il succo di limone e la scorza tritata finemente.</li> <li>▶ Accendere la gelatiera e versare il composto a base di limone preparato nel contenitore di alluminio. Ora lavorare il composto come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questo processo richiede circa 50-60 minuti.</li> </ul>

Tipo di gelato	Ingredienti	Preparazione
Yogurt gelato al cioccolato	<ul style="list-style-type: none"><li>• 160 ml di latte intero</li><li>• 180 g di cioccolato extrafondente o fondente (grattugiato)</li><li>• 268 g di yogurt magro alla vaniglia</li><li>• 33 g di zucchero semolato</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Versare il latte e il cioccolato in un frullatore e frullare per 20-30 secondi fino a quando il composto per il gelato non sarà ben amalgamato.</li><li>▶ Aggiungere lo yogurt alla vaniglia e lo zucchero semolato e frullare per circa 15 secondi fino a quando il composto per gelato non sarà ben amalgamato.</li><li>▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.</li><li>▶ Ora lavorare il composto come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questo processo richiede circa 50-60 minuti.</li></ul>

---

## 8. Pulizia

- ▶ Pulire regolarmente le superfici che entrano a contatto con gli alimenti.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica!**

Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio, la spina di alimentazione e il blocco motore in acqua o in altri liquidi e non tenerli sotto acqua corrente.


- Quando si pulisce l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Non esporre l'apparecchio a spruzzi e gocce d'acqua.



### **AVVISO!**

#### **Possibili danni materiali!**

Un trattamento scorretto potrebbe danneggiare le superfici sensibili.

- Per la pulizia degli accessori e del corpo dell'apparecchio non utilizzare detersivi oppure oggetti corrosivi o abrasivi in quanto potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.
  - Utilizzare un detergente delicato, per es. un detersivo per stoviglie, e un panno morbido.
- ▶ Aprire il coperchio ruotandolo in direzione .
  - ▶ Smontare la pala sfilandola dall'albero di trasmissione. Pulirla con un panno inumidito.
  - ▶ Estrarre il contenitore di alluminio.
  - ▶ Pulire il contenitore di alluminio solo dopo che avrà raggiunto la temperatura ambiente. Lavarlo con acqua calda, detersivo per stoviglie e un panno inumidito.
  - ▶ Pulire il coperchio con un panno inumidito.
  - ▶ Pulire la superficie dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.
  - ▶ Asciugare l'apparecchio e gli accessori con un panno asciutto.



Gli accessori non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 9. Messa fuori servizio dell'apparecchio

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo, spegnerlo.

- ▶ Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
- ▶ Sbrinare l'apparecchio.
- ▶ Pulire l'apparecchio e asciugarlo accuratamente.
- ▶ Lasciare lo sportello del congelatore aperto per evitare la formazione di muffa nell'apparecchio.
- ▶ Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto.

## 10. Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione il prodotto è in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzitutto a risolverlo con l'ausilio della tabella seguente. In caso di malfunzionamento contattare il Servizio clienti (vedere cap. "15. Informazioni relative al servizio di assistenza" a pagina 140).

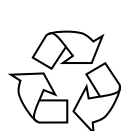
Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina di alimentazione non è collegata a una presa elettrica.	Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
Impossibile estrarre il contenitore di alluminio dalla ciotola di raffreddamento dopo la preparazione del gelato.	Tra la ciotola di raffreddamento e il contenitore di alluminio sono presenti delle gocce d'acqua che si sono congelate.	Attendere 3-8 minuti prima di rimuovere il contenitore di alluminio dalla ciotola di raffreddamento.
Il coperchio si solleva dalla pala e non scatta in posizione.	La pala non è inserita correttamente.	Inserire correttamente la pala e ruotare il coperchio fino a che non scatta in posizione.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Impossibile inserire il contenitore di alluminio nella ciotola di raffreddamento fredda.	Deformazione dovuta all'uso improprio del contenitore di alluminio.	Acquistare un nuovo contenitore di alluminio. Se necessario, contattare il servizio di assistenza (vedere di seguito).
All'inizio del ciclo di produzione del gelato, la pala ha grattato un altro componente o si è inceppata.	Deformazione dovuta all'uso improprio del contenitore di alluminio.	Acquistare un nuovo contenitore di alluminio. Se necessario, contattare il servizio di assistenza (vedere di seguito).
La pala non ruota.	Il gelato ha una consistenza troppo solida.	Modificare la ricetta.
Il gelato ha una consistenza troppo morbida.	Contenitore di alluminio non abbastanza freddo. La ventilazione non è sufficiente o le fessure di aerazione sono coperte.	Non aprire il coperchio troppo a lungo o troppo spesso. Accertarsi che tra le fessure di aerazione ed eventuali altri apparecchi o la parete sia presente una distanza sufficiente.

## 11. Conservazione/trasporto

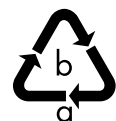
- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- ▶ Rispettare le condizioni ambientali di conservazione indicate nei dati tecnici.
- ▶ Assicurarsi di tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Per evitare danni durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

## 12. Smaltimento



### IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



Attenersi alla seguente etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e codici numerici (b):  
 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi



(Solo per la Francia)

Il simbolo "Triman" informa il consumatore che il prodotto è riciclabile e soggetto a un sistema esteso di responsabilità del produttore e a disposizioni di smistamento applicabili in Francia.



### APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo riportato qui a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati, riducendo l'impatto ambientale e gli effetti negativi sulla salute umana. Consegnare l'apparecchio dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

- ▶ Ai fini dello smaltimento, tenere presente che l'apparecchio/l'isolamento contiene ciclopentano (gas isolante infiammabile).

## 13. Dati tecnici

Modello:	MD 10169
Tensione nominale:	220-240 V~ 50 Hz
Potenza:	100 W
Classe di protezione:	I
Quantità di riempimento (ingredienti):	max. 600 ml
Capacità (gelato):	ca. 1000 ml
Isolamento:	ciclopentano (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Refrigerante:	R600a / 18 g

### Dimensioni

Dimensioni dell'apparecchio	35 x 22 x 25 cm (L x A x P)
Peso dell'apparecchio incl. accessori (senza ingredienti)	ca. 7,2 kg



## 14. Informazioni sulla conformità UE



MEDION AG dichiara che l'apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni vigenti in materia:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 15. Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	☎ 800 580250
Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Svizzera</b>	



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

Per ragioni di sostenibilità abbiamo deciso di non stampare le condizioni di garanzia: le nostre condizioni di garanzia sono reperibili sul nostro portale dell'assistenza.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

DE

FR

NL

ES

**IT**

EN

## 16. Note legali

Copyright © 2023

Ultimo aggiornamento: 20. dicembre 2023

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Germania**

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.



---

# Contents

<b>1.</b>	<b>About this user manual .....</b>	<b>144</b>
1.1.	Explanation of symbols.....	144
<b>2.</b>	<b>Proper use .....</b>	<b>145</b>
<b>3.</b>	<b>Safety instructions .....</b>	<b>146</b>
<b>4.</b>	<b>Package contents.....</b>	<b>152</b>
<b>5.</b>	<b>Appliance overview .....</b>	<b>153</b>
5.1.	Appliance .....	153
5.2.	Controls.....	154
<b>6.</b>	<b>Using the ice-cream maker .....</b>	<b>154</b>
6.1.	Before using the appliance for the first time.....	154
6.2.	Selecting the operating mode .....	155
6.3.	Making ice cream .....	156
<b>7.</b>	<b>Recipes.....</b>	<b>160</b>
<b>8.</b>	<b>Cleaning .....</b>	<b>162</b>
<b>9.</b>	<b>End of operation .....</b>	<b>163</b>
<b>10.</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>164</b>
<b>11.</b>	<b>Storing/transporting .....</b>	<b>165</b>
<b>12.</b>	<b>Disposal .....</b>	<b>165</b>
<b>13.</b>	<b>Technical specifications .....</b>	<b>166</b>
<b>14.</b>	<b>EU declaration of conformity.....</b>	<b>166</b>
<b>15.</b>	<b>Service information .....</b>	<b>167</b>
<b>16.</b>	<b>Legal Notice.....</b>	<b>168</b>

---

# 1. About this user manual



Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using this appliance.

Read the safety instructions carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the user manual.

Always keep the user manual close to hand. If you sell the appliance or give it away, please ensure that you also pass on this user manual. It is an essential component of the product.

## 1.1. Explanation of symbols

If a block of text is marked with one of the warning symbols listed below, the hazard described in that text must be avoided to prevent the potential consequences described there from occurring.



### **DANGER!**

Warning: risk of fatal injury!



### **WARNING!**

Warning: risk of possible fatal injury and/or serious irreversible injuries!



### **CAUTION!**

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



### **WARNING!**

Warning: danger due to combustible and/or highly flammable substances!



### **WARNING!**

Warning: risk of explosive materials!



### **NOTICE!**

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



This symbol provides useful additional information for assembling or operating the appliance.



Follow the instructions in the user manual!



Bullet point/information on steps during operation



Instruction to be carried out



Safety instructions to be observed



Symbol used in the EU to indicate materials that come into contact with food such as packaging or appliance surfaces.



### CE labelling

Products that feature this symbol meet the requirements of the EU directives (see EU declaration of conformity section).



### Protection class I

Electrical appliances in protection class I are electrical appliances that permanently have at least basic insulation and either have a plug with earth contact or a fixed power cable with protective earth.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 2. Proper use

The ice-cream maker is designed to make ice cream in household amounts, as opposed to commercial quantities.

This appliance is designed for use in private households and similar household applications, such as:

- in staff kitchens in retail outlets, offices and other commercial or work environments
- on agricultural estates
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.
- in catering establishments and similar wholesale applications.

Please note that we shall not be liable in cases of improper use:

- Do not modify the appliance without our consent and do not use any auxiliary equipment that we have not approved or supplied.
- Only use replacement parts or accessories that we have supplied or approved.
- Comply with all the information in this user manual, especially the safety instructions. Any other use is considered improper and can cause personal injury or property damage.

---

### 3. Safety instructions



#### **WARNING!**

##### **Risk of injury!**

Risk of injury to children and persons with limited physical, sensory or mental abilities (for example, partially disabled people or older people with limited physical and mental abilities) or to those without experience and knowledge (such as older children).

- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its mains cable out of reach of children.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, as long as they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Always unplug the appliance from the mains if it is to be left unattended, and before you assemble, disassemble or clean it.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.



#### **WARNING!**

##### **Risk of electric shock/short circuit!**

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Only connect the appliance to a properly installed power socket. The mains voltage must match the technical specifications for the appliance.
- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Do not use the appliance if you notice that it, or its mains cable, is damaged.

- 
- Contact our Service team without delay if the appliance has been damaged during transport (see “15. Service information” on page 167).
  - Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.
  - To avoid risks, the mains cable should only be repaired by an authorised repair workshop. Alternatively, contact our Service team.
  - Ensure that the mains cable does not come into contact with hot appliance parts or other heat sources.
  - Never open the housing.
  - Always unplug the appliance plug from the power socket before cleaning or servicing.
  - Do not kink the mains cable or wrap it around the appliance. Unwind the cable fully when using the appliance. Do not kink or crush the mains cable.
  - Appliances connected to the mains during a thunderstorm may be damaged by power surges. You should therefore always unplug the mains plug during thunderstorms.
  - Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
    - high humidity or wet conditions
    - extremely high or low temperatures
    - direct sunlight
    - naked flames.
  - The appliance must not be submerged in water or other liquids, nor exposed to running water or used in damp environments, as this may result in an electric shock.
  - Unplug the appliance from the socket:
    - when you are cleaning the appliance
    - if the appliance is damp or wet
    - when the appliance is unattended
    - when you are no longer using the appliance
-



- 
- Do not let the appliance come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks and similar.
  - Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance.
  - Never touch the appliance or the mains cable with wet hands.
  - Metal plates and other (electrical) objects must not be inserted into the appliance or the ventilation slots to prevent short circuits and fire.
  - Use the appliance indoors only.



### **WARNING!**

#### **Risk of injury due to improper use!**

Improper handling can result in damage to your appliance and your health. Please follow the safety advice below closely:

- Do not reach into the ice-cream maker whilst it is running.
- Keep hair, clothing and other objects away from the appliance.
- **WARNING!** Do not close the ventilation openings on the appliance housing or installation housing.
- Keep the appliance at least 8 cm away from other objects or walls in all directions to ensure proper ventilation.
- Do not touch the frozen aluminium container with wet hands.
- Do not store any explosive materials, for example aerosol containers containing flammable propellant gas, in or in the vicinity of the appliance.
- Do not use the appliance close to flames, hotplates or ovens.
- **WARNING!** Ensure the mains cable does not become a tripping hazard – do not use an extension cable.
- There are two copper contacts on the motor block. Water between the copper contacts of the motor block and the copper plates in the cooling chamber leads to power failure of the motor block. Keep the copper contacts and copper

---

plates clean and dry. In the event of a power failure, remove the mains plug from the socket, wipe off the water spots and restart the appliance.

- Do not switch the appliance on/off too frequently. Wait at least 5 minutes to prevent damage to the compressor.
- After freezing the ingredients and components (stirrer, aluminium container), the motor block and the lid must not be removed during operation.



### **WARNING!**

#### **Risk of injury due to refrigerant!**

The appliance's refrigeration system contains R600a refrigerant. If the refrigerant escapes, there is a risk of injuries.

- Do not damage the refrigerant circuit.
- If the refrigeration system has nevertheless become damaged, ventilate the room. Avoid naked flames and ignition sources. Have the appliance repaired by a qualified technician before using it again.
- If refrigerant comes into contact with the skin or eyes, this can lead to injuries. If necessary, rinse the eyes with clean water and consult a doctor.
- Do not operate electrical appliances inside the cooling chamber that do not conform to the design recommended by the manufacturer.
- Do not use any mechanical appliances or means to accelerate defrosting other than those recommended by the manufacturer.
- Set up the appliance in a dry and ventilated room. The room should be around 4 m<sup>2</sup> to enable sufficient ventilation if the cooling system becomes damaged.
- Keep away from naked flames.
- Tampering with the refrigerant circuit is prohibited and invalidates the warranty.

- 
- The refrigerant and insulation are flammable. Dispose of the appliance only at an authorised disposal point.



**CAUTION!**

**Risk of injury!**

Injuries may result from careless use and set-up.

- Ensure the mains cable does not become a tripping hazard – do not use an extension cable.
- Place the appliance on a stable, level surface.
- Do not turn the appliance upside down and do not tilt it to an angle in excess of 45° during operation.
- Never place the appliance on the edge of a table – it could tip over and fall.



**CAUTION!**

**Risk to health!**

Poor hygiene could pose a risk to health.

- Keep all implements used to prepare ice cream clean.
- Keep the prepared ice cream mixture in the fridge, but for no longer than 24 hours.
- Fresh ice cream should be eaten immediately. Store it in the freezer at -18 °C for a maximum of 1 week.
- Do not refreeze thawed or defrosted ice cream.
- After preparing your ice cream, clean the ice-cream maker and all implements thoroughly.
- The appliance must not be filled with distilled water.



**NOTICE!**

**Possible damage to the appliance!**

Using the appliance in a way that was not intended may damage it.

- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents or objects to clean the appliance, because these items could damage the surfaces.
- Do not exceed the maximum filling volume of 600 ml.

- Hard and sharp objects (such as metal spoons) may damage the surface of the aluminium container. Use the ice cream scoop supplied, or wooden utensils, to remove the ice cream once ready.
- Only operate this appliance with the mains cable supplied.
- Ensure that no foreign objects (spoons, spatulas or similar items) are in the ice cream container during operation.
- Only use accessories supplied and recommended by the manufacturer.

Chemical additives in furniture coatings may corrode the material of the appliance feet and cause residue on the furniture surface.

- If necessary, place the appliance on a suitable underlay.
- Do not use the appliance outdoors.



### **WARNING!**

#### **Risk of explosion and fire due to cyclopentane!**

The insulation contains cyclopentane. If it is damaged, a flammable gas/air mixture may escape and cause explosions.

- Avoid naked flames and ignition sources.

---

## 4. Package contents



### **DANGER!**

#### **Risk of choking and suffocation!**

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep the plastic packaging out of the reach of children.
- ▶ Remove the product from the packaging and remove all packaging material.
- ▶ Please check your purchase to ensure that all items are included and in perfect condition. If anything is missing or damaged, please contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Ice-cream maker
- Measuring cup
- Ice cream scoop
- Short manual

## 5. Appliance overview

### 5.1. Appliance

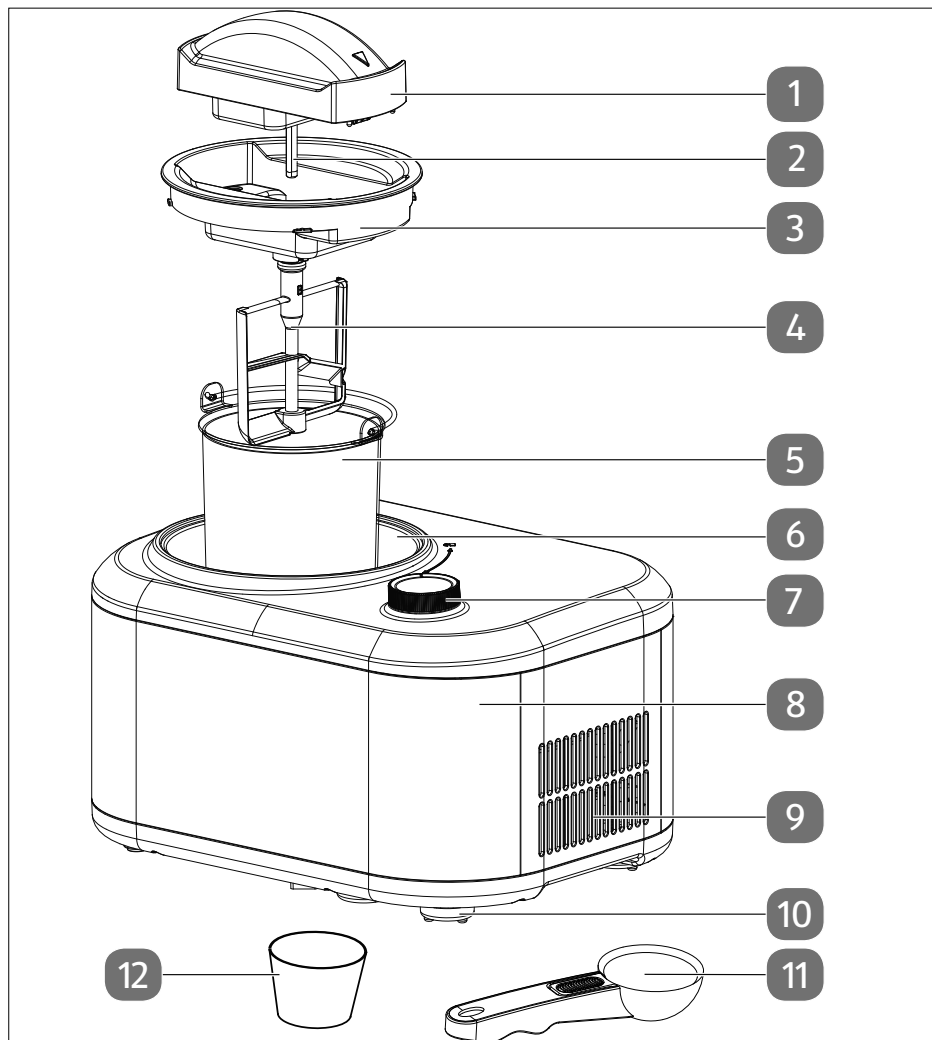


Fig.1 – Appliance

- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 1. Motor block         | 7. On/off switch, dial |
| 2. Drive shaft         | 8. Housing             |
| 3. Lid                 | 9. Ventilation slots   |
| 4. Stirrer             | 10. Feet               |
| 5. Aluminium container | 11. Ice cream scoop    |
| 6. Cooling chamber     | 12. Measuring cup      |

## 5.2. Controls

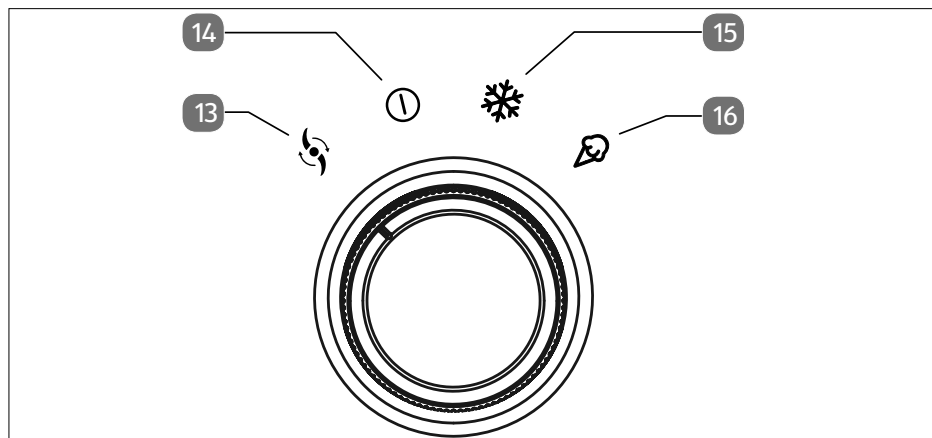



Fig. 2 – Controls

- |  |   |
|--|---|
| 13. Appliance is switched on:<br><b>Mixing only mode</b> | 15. Appliance is switched on:<br><b>Cooling only mode</b> |
| 14. Appliance is switched off<br>(position: 0)           | 16. Appliance is switched on:<br><b>Ice cream mode</b>    |

## 6. Using the ice-cream maker

### 6.1. Before using the appliance for the first time

- ▶ Remove all packaging materials.
- ▶ Before cleaning, make sure that the mains plug has been removed from the socket.
- ▶ Before the first and each subsequent use, clean all parts that come into contact with the ice cream (lid **3**, stirrer **4**, cooling chamber **6**, aluminium container **5**, etc.). Carefully dry all parts after cleaning.
- ▶ Place the ice-cream maker onto a stable, level, non-slip and heat-resistant surface. This is the only way to ensure that the compressor functions properly.
- ▶ After setting up the appliance, wait at least 2 hours before operating it. Leave the lid open for at least 2 hours.
- ▶ Place the aluminium container in the cooling chamber.
- ▶ Place the motor block **1** in the lid.
- ▶ Place the stirrer onto the drive shaft **2** of the motor block.
- ▶ Place the lid, incl. motor block and stirrer, into the cooling chamber.
- ▶ Turn the lid towards the closed lock symbol  until it engages.
- ▶ Connect the appliance to a properly installed mains socket. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.



A beep sounds as soon as the appliance has been connected to a socket. The appliance is ready for use.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 6.2. Selecting the operating mode

### 6.2.1. Mixing only mode

- ▶ Turn the dial **7** to

The stirrer **4** begins the mixing process without cooling the food. The default time is 30 minutes. Once the default time has elapsed or if the food is too hard, 10 beeps sound. The mixing process without cooling is now complete.

- ▶ Turn the dial to **1** to end the process.

### 6.2.2. Cooling only mode

- ▶ Turn the dial to

The compressor and cooling fan start cooling the food. The default time is 30 minutes. Once cooling is complete, 10 beeps sound. The cooling process is now complete.

- ▶ Turn the dial to **1** to end the process.

### 6.2.3. Ice cream mode

- ▶ Turn the dial to

The compressor, the cooling fan, the motor block **1** incl. the stirrer mounted on the drive shaft **2** are started to make ice cream. If the ice cream is finished, 10 short beeps sound. Ice cream preparation is now complete. The ice cream is ready to eat.

- ▶ Turn the dial to **1** to end the process.

If ice-cream-making process is complete, but no further operation is carried out, automatic cooling occurs. The compressor starts automatically every 10 minutes and cools for 10 minutes to maintain the taste and consistency of the ice cream. The cooling function lasts for max. 1 hour. Once the cooling function ends, 10 short beeps sound; then the appliance switches off automatically.

- ▶ Turn the dial to **1** to end the process.



If the ice cream hardens, the drive shaft of the motor block can become jammed. In this case, the motor protection function switches off the drive to prevent damage to the appliance.



If the motor block has not been inserted correctly, 10 beeps sound every 30 seconds in mixing only mode and ice cream mode. The alarm is repeated 10 times. In this case, you must insert the motor block and lid again correctly. Otherwise, the appliance enters standby mode.





If the appliance is switched off after ice cream mode or cooling only mode, the protective function of the compressor is activated. Ice cream mode or mixing only mode can only be activated again after a waiting time of approx. 3 minutes.

However, if you remove the mains plug from the socket after the process ends, the appliance restarts. There is no delay when selecting ice cream mode or cooling only mode again.

### 6.3. Making ice cream



#### **NOTICE!**


#### **Possible damage to the appliance!**

Using the appliance in a way that was not intended may damage it.

- Do not store finished ice cream in the aluminium container under any circumstances. Use a suitable deep freeze container.
- When removing the ice cream, do not scratch/bang against the surfaces of the aluminium container to avoid damaging the material.
- Only switch on the appliance if the aluminium container, stirrer and lid are properly inserted/mounted.
- Do not place frozen ingredients in the aluminium container. The temperature when starting to make ice cream is approx.  $23\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Frozen ingredients would firm up the ice cream prematurely, which can jam the motor block. This switches off the motor automatically and ice cream preparation is ended.



The appliance is driven by an electric motor. This can lead to a slight smell during initial operation. This smell is normal and is not a sign of a malfunctioning appliance.

- ▶ Ensure adequate ventilation.
- ▶ Unscrew the lid by turning it towards the open lock symbol .
- ▶ Put the prepared ingredients into the aluminium container. Use the supplied measuring cup for measuring out the ingredients (see Fig. 3).

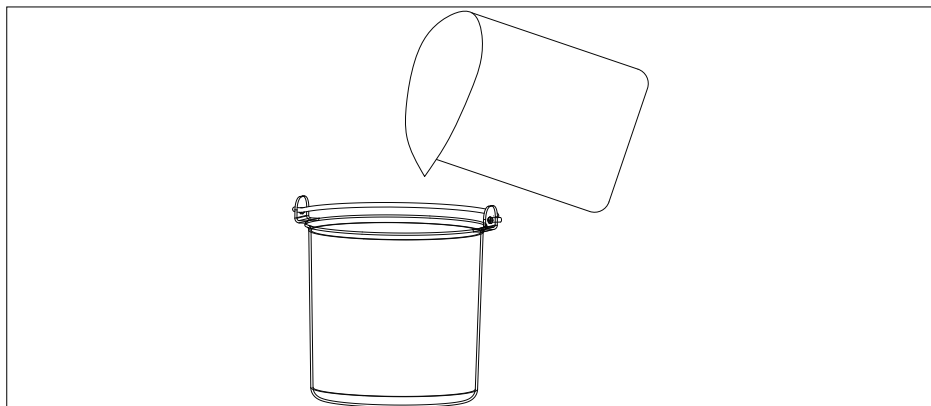


Fig. 3

- ▶ Then mix the ingredients using the ice cream scoop.



Observe the maximum fill quantity of the aluminium container (600 ml). The ice cream expands during preparation, meaning that the contents of the aluminium container increase.

- ▶ Place the aluminium container into the cooling chamber, with both ends of the aluminium container handle inserted in the recesses on the upper ring of the cooling chamber (see Fig. 4).

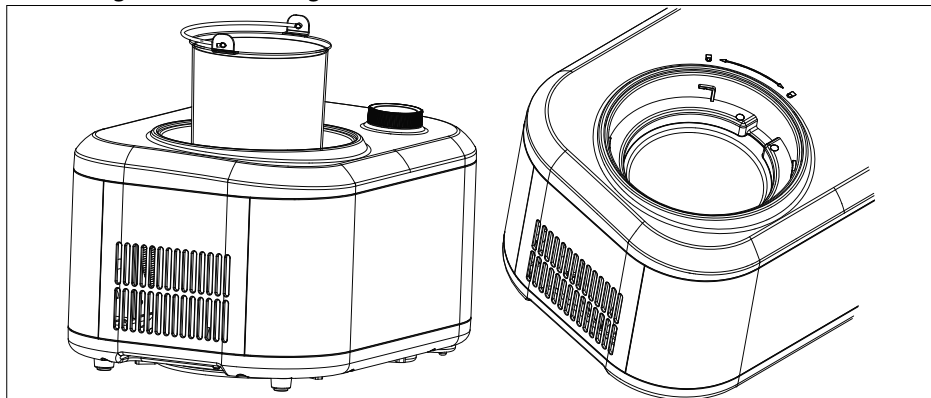


Fig. 4



You do not need to pre-chill the aluminium container before preparing the ice cream. The appliance is equipped with an integrated compressor that chills the ingredients while preparing the ice cream.

- ▶ Connect the appliance to a properly installed mains socket. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.

- ▶ Mount the motor block on the lid (see Fig. 5).

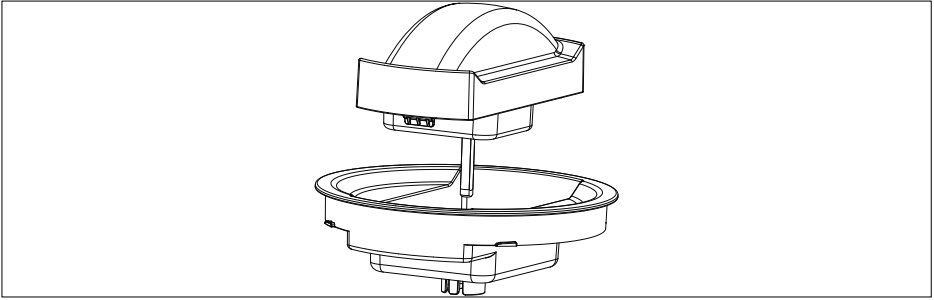


Fig. 5

- ▶ Mount the stirrer on the drive shaft of the motor block (see Fig. 6).

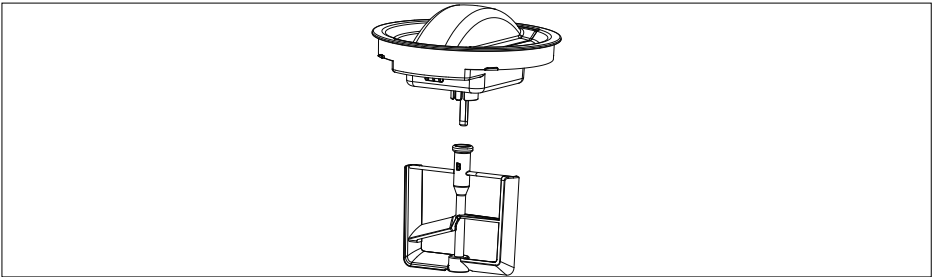


Fig. 6

- ▶ Place the components assembled in the previous step into the appliance, more specifically into the cooling chamber (see Fig. 7).

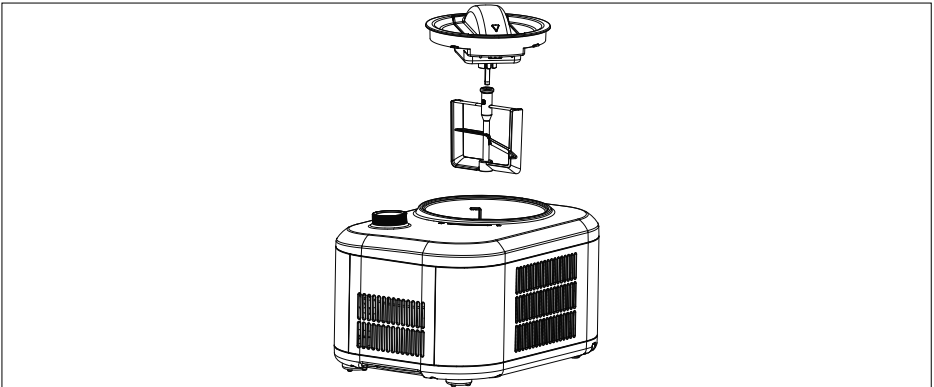



Fig. 7

- ▶ Turn the lid towards the closed lock symbol  until it engages (see Fig. 8).

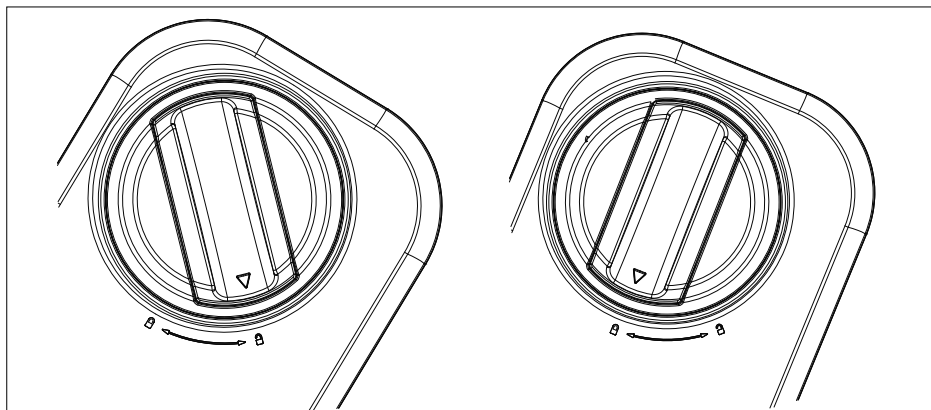



Fig. 8

- ▶ Insert the mains plug into the socket and turn the dial towards  to start ice cream mode.





Once the appliance has been switched on, it will cool down the temperature in the aluminium container automatically. The preparation time depends on the recipe and the external temperature.

If the ice cream mixture has reached the desired consistency, you can interrupt the process early and remove the ice cream.



If the ice cream becomes too thick and the motor jams meaning that the stirrer will no longer turn, a beep will sound. The ice cream will still be cooled down to the desired consistency.

- ▶ When the ice cream is finished, turn the dial to  to switch off the appliance. Then remove mains plug from the socket.

- ▶ Unscrew the lid by turning it towards the open lock symbol . (see Fig. 9)



Opening the lid for a longer period of time can cause the temperature inside the cooling chamber to increase. This causes the ice cream to lose its consistency.

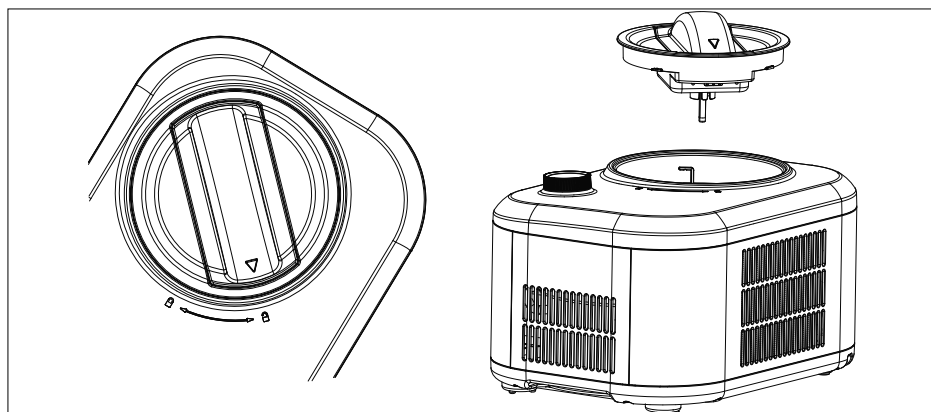


Fig. 9

- ▶ Remove the stirrer and the aluminium container with the finished ice cream from the ice-cream maker.
- ▶ Use the supplied ice cream scoop to remove the ice cream from the aluminium container.
- ▶ Wait until the ice-cream maker has reached room temperature before using it again.
- ▶ Allow the aluminium container to reach room temperature again after it has been used to prepare ice cream. Clean the appliance parts (aluminium container, lid, stirrer, ice cream scoop, etc.) carefully before using the ice-cream maker again.

## 7. Recipes

Type of ice cream	Ingredients	Preparation
Vanilla ice cream	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 160 ml full cream milk</li> <li>• 76 g granulated sugar</li> <li>• 120 ml whipping cream, well chilled</li> <li>• 0.5–1.5 tsp vanilla extract, to taste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Whisk the milk together with the sugar in a suitable bowl using a hand mixer or a whisk for around 1–2 minutes at a low speed until the granulated sugar has dissolved.</li> <li>▶ Add the whipping cream and vanilla extract. Mix well.</li> <li>▶ Switch on the ice-cream maker and slowly pour the mixture into the aluminium container.</li> <li>▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in this user manual. This process takes approx. 50–60 minutes.</li> </ul>

Type of ice cream	Ingredients	Preparation
Chocolate ice cream	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 160 ml full cream milk</li> <li>• 76 g granulated sugar</li> <li>• 160 ml whipping cream, well chilled</li> <li>• 160 g semi-sweet or bittersweet chocolate (according to preference), broken into small pieces</li> <li>• 0.6 tsp vanilla extract</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Warm the milk on the hob or in the microwave until it bubbles (do not boil).</li> <li>▶ Chop the chocolate into small pieces and place in a bowl together with the sugar. Slowly stir the warm milk into the chopped chocolate and sugar until the chocolate has fully melted. Then allow the chocolate mixture to cool.</li> <li>▶ Add the whipping cream and the vanilla extract.</li> <li>▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished ice-cream mixture into the ice-cream maker.</li> <li>▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in this user manual. This process takes approx. 50–60 minutes.</li> </ul>
Strawberry ice cream or other berry ice cream	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 g fresh strawberries</li> <li>• (or other berries), de-stemmed and cut</li> <li>• 35 ml lemon juice, freshly squeezed</li> <li>• 76 g granulated sugar</li> <li>• 160 ml whipping cream</li> <li>• 160 ml full cream milk</li> <li>• 0.6 tsp vanilla extract</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wash the berries and cut into slices. In a small bowl, mix the berries with the lemon juice and 1/3 cup of granulated sugar and leave the berries to macerate in the juice for two hours.</li> <li>▶ In a medium-sized bowl, whisk the milk and the granulated sugar with a hand mixer or whisk at a low speed for around 1–2 minutes until the granulated sugar has dissolved.</li> <li>▶ Add the whipping cream, the juice of the macerated berries and the vanilla extract to the milk mixture and pour it all into the ice-cream maker. Add the berries in the last 5 minutes.</li> <li>▶ Sweeten with sugar to taste and process further in the ice-cream maker.</li> <li>▶ A beep will sound as soon as the ice cream is finished.</li> </ul>

Type of ice cream	Ingredients	Preparation
Lemon sorbet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 235 g granulated sugar</li> <li>• 480 ml water</li> <li>• 80 ml lemon juice, freshly squeezed</li> <li>• 0.5 tbsp lemon zest (finely chopped)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Place sugar and water into a pan and bring to a boil over a medium heat.</li> <li>▶ Then allow the sugar syrup to cook at a low temperature for 3–5 minutes.</li> <li>▶ Remove the syrup from the hob and leave it to cool down.</li> <li>▶ Once it has cooled down, add the lemon juice and finely chopped lemon zest.</li> <li>▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished lemon mixture into the aluminium container. You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in this user manual. This process takes approx. 50–60 minutes.</li> </ul>
Chocolate frozen yoghurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 160 ml full cream milk</li> <li>• 180 g semi-sweet or bittersweet chocolate (grated)</li> <li>• 268 g low-fat vanilla yoghurt</li> <li>• 33 g granulated sugar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Place milk and chocolate into a mixer and mix for 20 to 30 seconds until the mixture is smooth.</li> <li>▶ Add vanilla yoghurt and granulated sugar and a mix for around 15 seconds until the mixture is smooth.</li> <li>▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.</li> <li>▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in this user manual. This process takes approx. 50–60 minutes.</li> </ul>

## 8. Cleaning

- ▶ Regularly clean surfaces that may come into contact with food.



### **WARNING!**

#### **Risk of electric shock!**

The appliance, the mains plug and the motor block must not be submerged in water or other liquids or held under running water as this may result in an electric shock.

- Unplug the appliance from the power socket when cleaning the appliance.


- Always hold the plug to pull it out and never pull the mains cable.
- Never expose the appliance to water drops or water spray.



### NOTICE!

#### Possible damage to the appliance!

Delicate surfaces can be damaged if handled incorrectly.

- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents or objects to clean the accessories and the housing because they could damage the surfaces.
  - Use a mild cleaning agent, such as washing-up liquid, and a soft cloth.
- ▶ Unscrew the lid by turning it towards the open lock symbol .
  - ▶ Disassemble the stirrer by pulling it out of the drive shaft. Clean it using a damp cloth.
  - ▶ Remove the aluminium container.
  - ▶ Do not clean the aluminium container until it has reached room temperature. Then clean it with hot water, washing-up liquid and a damp cloth.
  - ▶ Clean the lid using a damp cloth.
  - ▶ Wipe the surface of the appliance with a slightly dampened soft cloth.
  - ▶ Dry the appliance incl. accessories using a dry cloth.



The accessories are not dishwasher safe.

## 9. End of operation

If the appliance is not going to be used for a longer period of time, switch it off.

- ▶ Pull the mains plug out of the socket.
- ▶ Defrost the appliance.
- ▶ Clean the appliance and dry it carefully.
- ▶ Leave the lid open to prevent mould from forming in the appliance.
- ▶ Store the appliance in a dry place.



## 10. Troubleshooting

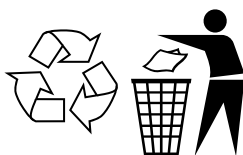
The product left our warehouse in perfect condition. If you do, however, discover a problem, see if you can solve it by using the solutions offered in the following table. If you do not succeed, contact our Customer Service department (see chapter “15. Service information” on page 167).

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	The appliance is not plugged into a power socket.	Only connect the appliance to a properly installed power socket. The mains voltage must match the technical specifications for the appliance.
After preparing ice cream, the aluminium container cannot be removed from the cooling chamber.	There are frozen water droplets between the aluminium container and the cooling chamber.	Wait 3 to 8 minutes before removing the aluminium container from the cooling chamber.
The lid is lifted from the stirrer and cannot engage.	The stirrer is not mounted correctly.	Insert the stirrer properly and turn the lid until it is fully engaged.
The aluminium container cannot be placed into the cold cooling chamber.	Deformation due to improper use of the aluminium container.	Purchase a new aluminium container. Where applicable, contact our Service team to do so (see below).
The stirrer scratched or became stuck when starting to make ice cream.	Deformation due to improper use of the aluminium container.	Purchase a new aluminium container. Where applicable, contact our Service team to do so (see below).
The stirrer does not rotate.	The ice cream consistency is too firm.	Change the recipe.
The ice cream consistency is too soft.	The aluminium container is not cold enough. There is not adequate ventilation or the ventilation slots are covered.	Do not open the lid for too long or too often. Ensure that there is sufficient distance between the ventilation slots and other appliances or the wall.

## 11. Storing/transporting

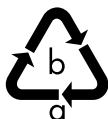
- ▶ When you are not using the appliance, switch off the mains power socket and pull out the plug. Store the appliance in a dry, dust-free and frost-free environment that is not exposed to direct sunlight.
- ▶ Observe the environmental conditions for storage specified in the technical specifications.
- ▶ Do not store the appliance within the reach of children.
- ▶ To avoid damage during transport, we recommend that you use the original packaging.

## 12. Disposal



### PACKAGING

Your appliance has been packaged to protect it from damage in transit. The packaging is made of materials that can be recycled in an environmentally friendly manner.



Observe the following labels on the packaging materials regarding waste separation with the abbreviations (a) and numbers (b):  
1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials



(France only)

The “Triman” symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer’s responsibility and must be sorted by material type in France.



### DEVICE

All old appliances marked with the symbol illustrated must not be disposed of in normal household rubbish.

In accordance with Directive 2012/19/EU, the device must be properly disposed of at the end of its service life.

This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling as well as minimising the environmental impact and negative effects on human health.

Take old devices to a collection point for electrical scrap or a recycling centre. Before doing so, remove the batteries from the device and take them to a separate collection point for used batteries.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

- ▶ During disposal, please note that the appliance/insulation contains cyclopentane (a flammable expanded gas for insulation).

---

## 13. Technical specifications

Model:	MD 10169
Rated voltage:	220–240 V~ 50 Hz
Output:	100 W
Protection class:	I
Filling capacity (ingredients):	Max. 600 ml
Capacity (ice cream):	Approx. 1000 ml
Insulation:	Cyclopentane (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Refrigerant:	R600a / 18 g

### Dimensions

Appliance dimensions	35 x 22 x 25 cm (W x H x D)
Appliance weight incl. accessories (without food)	Approx. 7.2 kg

## 14. EU declaration of conformity



MEDION AG hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and the other relevant provisions of:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU

The complete EU declaration of conformity is available at:  
[www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 15. Service information

Please contact our Customer Service team if your device ever stops working the way you want or expect it to. There are several ways for you to contact us:

- In our Service-Community, you can meet other users, as well as our staff, and you can exchange your experiences and pass on your knowledge there. You will find our Service-Community at [community.medion.com](http://community.medion.com).
- Alternatively, use our contact form at [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- You can also contact our Service team via our hotline or by post.

Opening times	Hotline number Ireland
Mon – Fri: 08.00 – 20.00 Sat – Sun: 10.00 – 16.00	☎ 1 800 992508
	Hotline number Ireland
	☎ 1 800 992508
Service address	
<b>MEDION Electronics Ltd.</b> <b>120 Faraday Park, Faraday Road, Dorcan</b> <b>Swindon SN3 5JF, Wiltshire</b> <b>United Kingdom</b>	



You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

We have stopped providing printed copies of our warranty terms and conditions as part of our commitment to sustainability, but you can access the warranty terms and conditions on our service portal.

You can also scan the QR code on the side of the screen, to download the operating instructions onto your mobile device from the service portal.

---

## 16. Legal Notice

Copyright © 2024

Date: 12. January 2024

All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.

Copyright is owned by the distributing company:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Germany**

Please note that you cannot use the address above for returns. Please always contact our Customer Service team first.

Prodotto in Cina

