

medion

Bedienungsanleitung

Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing

Manual de instrucciones

Istruzioni per l'uso

User manual



Slush Ice Maker

Machine à granité

Máquina de granizados

Granitore

MEDION LIFE MD 12090

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1. Zeichenerklärung	4
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3. Sicherheitshinweise	5
4. Lieferumfang	9
5. Geräteübersicht	10
5.1. Programme	11
6. Vor dem ersten Gebrauch	11
7. Eisgetränk herstellen	12
7.1. Tastensperre	13
7.2. Programmende	13
7.3. Signaltöne ein-/ausschalten	13
8. Tipps zur Getränkeherstellung	14
8.1. Hinweise zum Energiesparen	14
9. Rezeptvorschläge	14
9.1. Alkoholfreie Slushies	15
9.2. Milchshakes	16
9.3. Longdrinks mit Alkohol	17
9.4. Weinhaltige Slushies	19
10. Gerät reinigen	20
10.1. Reinigungsprogramm verwenden	21
10.2. Teile reinigen	21
11. Längere Nichtverwendung/Transport	22
12. Fehlerbehebung	23
13. Entsorgung	25
14. Technische Daten	27
15. EU-Konformitätsinformation	27
16. Ersatzteile	27
17. Serviceinformationen	27
18. Impressum	28

1. Informationen 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 und die gesamte Anleitung 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 Warningsymbole 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 mittleren oder leichten Verletzungen!



WARNUNG!

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



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol Schutzerdung (bei Schutzklasse I)



Symbol für Wechselstrom

2. Bestimmungs- gemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist für die Herstellung von Slush-Eisgetränken und gekühlter Milchshakes vorgesehen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Haushalt und in ähnlichen Anwendungsbe-
reichen vorgesehen wie z. B.:

- Personalküchenbereichen in Läden, Bü-
ros und anderen Arbeitsbereichen;
- in der Landwirtschaft und von Gästen in
Hotels, Motels und anderen Unterkün-
ften;
- Frühstückspensionen;
- im Catering und ähnlichem Großhandels-
einsatz.

Bei Einsatz in gewerblichen Bereichen sind
die dort gültigen Bestimmungen einzuhal-
ten.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht be-
stimmungsgemäßen 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 Zubehör-
teile.
- ▶ Beachten Sie alle Informationen in dieser
Bedienungsanleitung, insbesondere die
Sicherheitshinweise. Jede andere Bedie-
nung gilt als nicht bestimmungsgemäß
und kann zu Personen- oder Sachschä-
den führen.

3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEI-
SUNGEN – SORGFÄLTIG LESEN
UND FÜR DEN WEITEREN GE-
BRAUCH AUFBEWAHREN!

- Gerät und Zubehör an
einem für Kinder unerreich-
baren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von
Kindern ab 8 Jahren und
darüber und von Personen
mit reduzierten physischen,
sensorischen oder mentalen
Fähigkeiten oder Mangel an
Erfahrung und/oder Wissen
benutzt werden, wenn sie
beaufsichtigt werden oder
bezüglich des sicheren Ge-
brauchs des Gerätes unter-
wiesen wurden und die dar-
aus resultierenden Gefahren
verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem
Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-
wartung dürfen nicht von
Kindern ohne Beaufsichti-
gung durchgeführt werden.
- Kinder im Alter von 3 bis 8
Jahren dürfen Kühlgeräte
be- und entladen.

- Kinder jünger als 8 Jahre sollen von der Anschlussleitung ferngehalten werden.



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie den Netzstecker nur an gut erreichbare, ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdosen an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befinden. Lassen Sie die Steckdose unbedingt jederzeit frei zugänglich, damit der Netzstecker bei Gefahr ungehindert abgezogen werden kann.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, fassen Sie immer den Stecker selbst an und ziehen Sie nicht am Kabel.

- **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zu einer Stolperfalle wird. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

- **WARNUNG!** Das Netzkabel darf beim Aufstellen nicht geklemmt oder beschädigt werden.

- **WARNUNG!** Platzieren Sie ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite des Gerätes.

- Wickeln Sie das Kabel während des Betriebs ganz ab.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,

- wenn Sie das Gerät reinigen,

- wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,

- wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,

- bei nicht vorhandener Aufsicht

- bei Gewitter.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist. Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Halten Sie das Gerät, die Belüftungsöffnungen und das Netzkabel fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichen.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände (z. B. Vasen oder Getränke) auf bzw. in die Nähe des Geräts oder des Netzadapters stellen.
- Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit feuchten oder nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.



WARNUNG!

**Verletzungsgefahr!
Möglicher Geräteschaden!**

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

- **WARNUNG!** Befüllen Sie den Behälter ausschließlich mit trinkbaren Zutaten.
- **WARNUNG!** Keine explosiven Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, im oder in der Nähe des Gerätes lagern.
- **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen im Gehäuse, um das Gerät und in der Einbaunische nicht blockiert sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.
- Schalten Sie das Gerät nicht zu oft hintereinander ein und aus, da es dem Kompressor schaden kann (min. 5 Minuten abwarten).
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen niemals ab und lassen Sie genug Lüftungsraum von mindestens 8 cm. Stellen Sie das Gerät mit ausreichendem Abstand von anderen Geräten und der Wand auf.

- Das Gerät niemals mit leerem Behälter verwenden.
- Füllen Sie keine heißen Getränke in den Behälter.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonnenstrahlung oder eine andere starke Wärmequelle (z. B. Ofen, Grill),
 - offenes Feuer.



GEFAHR! FEUERGEFAHR! Entflammare Stoffe!

Das Kühlsystem des Gerätes enthält das Kältemittel Propan (R-290). Es ist ein natürliches Gas mit hoher Umweltverträglichkeit, das jedoch brennbar ist.

- Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Bei einer Beschädigung des Kältemittelkreislaufs besteht die Gefahr von Verletzungen.

- **WARNUNG!** Achten Sie während des Transports und der Installation des Geräts darauf, dass keines der Bauteile des Kältemittelkreislaufs beschädigt wird.
- Lassen Sie im Falle einer Beschädigung das Gerät vor einer weiteren Verwendung von einer Fachkraft reparieren.
- Sollte das Kühlsystem dennoch beschädigt worden sein, belüften Sie den Raum.
- Das Gerät in einem trockenen und belüftbaren Raum aufstellen. Der Raum sollte eine Fläche von etwa 4 m² aufweisen, um bei einer Beschädigung des Kühlsystems eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Manipulierungen am Kältemittelkreislaufs sind unzulässig und der Garantieanspruch erlischt.
- Das Gerät möglichst senkrecht transportieren. Vermeiden Sie eine Neigung von mehr als 45° beim Transport.

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.
- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Beutel, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackung spielen.

- ▶ 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:

- Slush Ice Maker
- Kurzanleitung

DE

FR

NL

ES

IT

EN

5. Geräteübersicht

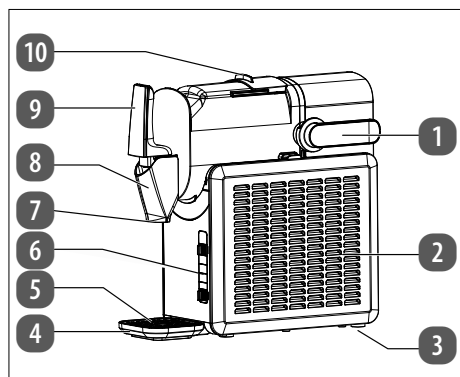


Abb. 1 – Teileübersicht

1. Verriegelungshebel
2. Belüftungsöffnungen
3. Standfüße
4. Auffangschale
5. Abtropfgitter
6. Bedienfeld
7. Auslassöffnung
8. Zapfhahn
9. Zapfhahnhebel
10. Behälterabdeckung

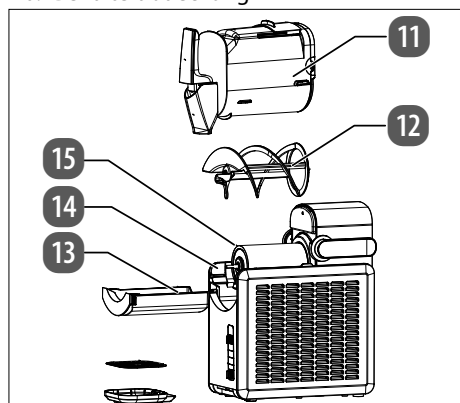


Abb. 2 – Teileübersicht bei geöffnetem Gerät

11. Slush-Eis-Behälter
12. Förderschnecke
13. Abtropfschale
14. Gehäuse
15. Verdampfer

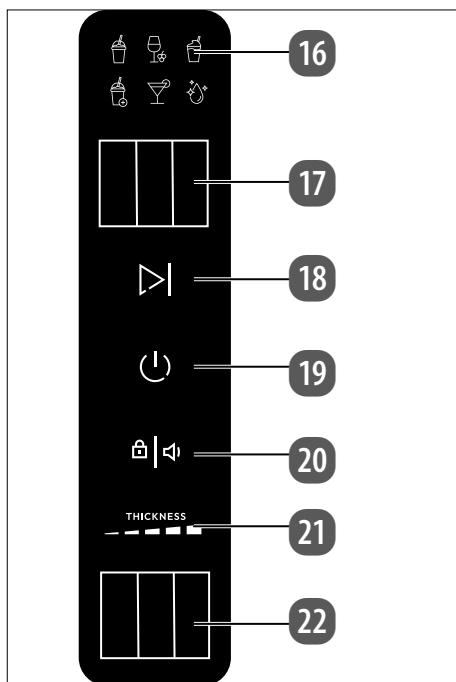


Abb. 3 – Bedienfeld

16. Programmanzeige
17. Programm-Auswahlschalter
18. Taste : Start/Stop
19. Taste : Gerät ein-/ausschalten
20. Taste/Kontrollleuchte : Tastensperre/Tonsignale ein-/ausschalten
21. **THICKNESS**: Härtegrad-Anzeige
22. Härtegrad-Auswahlschalter

5.1. Programme

Pro- gramm	Zutaten Beispiele	Dauer*
 Slush-Eis, soft	Cola, Limona- de, Fruchtsaft	ca. 25-50 Mi- nuten (bei 20-25 °C Umgebungs- temperatur/ Getränketem- peratur)
 Slush-Eis, fest		
 Milch Shake	Joghurtdrink, Milchmix- getränke mit Kakao/Kaffee	ca. 40-45 Mi- nuten (bei 20-25 °C Umgebungs- temperatur/ Getränketem- peratur)
 Wein	Rotwein, Weißwein, Sekt, Champa- gner, Prosecco	ca. 40-65 Mi- nuten (bei 20-25 °C Umgebungs- temperatur/ Getränketem- peratur)
 Cocktail	Alkoholmix- getränke	ca. 40-90 Mi- nuten (bei 20-25 °C Umgebungs- temperatur/ Getränke- temperatur, abhängig vom Alkoholgehalt)
 Reinigung	–	ca. 4 Minuten

* Die Zubereitungszeit variiert je nach Zutaten und ihrem Zucker-, Alkohol- und Fettgehalt sowie ihrer Temperatur.

6. Vor dem ersten Ge- brauch

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- ▶ Berücksichtigen Sie beim Aufstellen den Platzbedarf des Geräts:
Für eine ausreichende Belüftung muss ein Abstand von mindestens 8 cm zu allen Seiten eingehalten werden.
- ▶ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, warten Sie 2 Stunden, nachdem Sie es aufgestellt haben. Lassen Sie die Behälterabdeckung mindestens 2 Stunden lang offen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät, inkl. aller Teile mit Lebensmittelkontakt, nachdem Sie es ausgepackt haben. Beachten Sie die Hinweise dazu im Kapitel „10. Gerät reinigen“ auf Seite 20. Achten Sie darauf, dass vor der Reinigung der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.

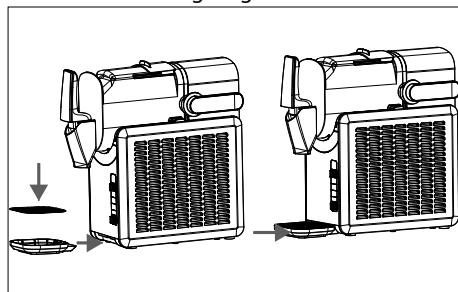


Abb. 4 – Gerät zusammensetzen

- ▶ Setzen Sie den Zapfhahnhebel auf den Zapfhahn.
- ▶ Setzen Sie das Abtropfgitter auf die Auffangschale und schieben Sie die Auffangschale unter das Gerät, bis sie einrastet (**siehe Abb. 4**).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Slush-Eis-Behälter und die Förderschnecke richtig eingesetzt sind.

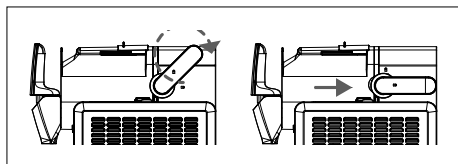


Abb. 5 – Slush-Eis-Behälter sichern

- Drehen Sie den Verriegelungshebel nach links, um den Slush-Eis-Behälter zu sichern.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.



Das Gerät wird durch einen Elektromotor angetrieben. Dies kann zu einer Geruchsbildung bei der ersten Inbetriebnahme führen. Die Geruchsbildung ist normal und kein Zeichen für einen Defekt des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

7. Eisgetränk herstellen



WARNUNG!

Gesundheit und Hygiene

Um eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Hinweise:

- Längeres Öffnen des Deckels kann zu einem erheblichen Temperaturanstieg in den Fächern des Geräts führen.
- Reinigen Sie regelmäßig die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, und die zugänglichen Abflusssysteme.
- Reinigen Sie den Wassertank, wenn das Gerät 48 Stunden lang nicht benutzt wurde.
- Stecken Sie Ihre Finger nicht in die Auslassöffnung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Fassen Sie den Verdampfer nicht an, dies kann zu Verbrennungen führen.

- Öffnen Sie die Behälterabdeckung.

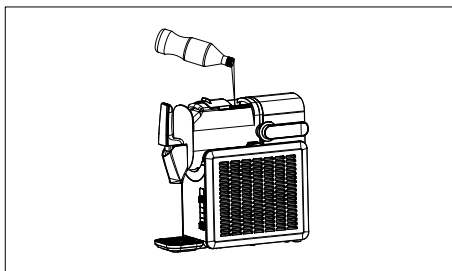


Abb. 6 – Slush-Eis-Behälter befüllen

- Befüllen Sie den Slush-Eis-Behälter höchstens bis zur Markierung **MAX**. Unterschreiten Sie die Markierung **MIN** nicht.

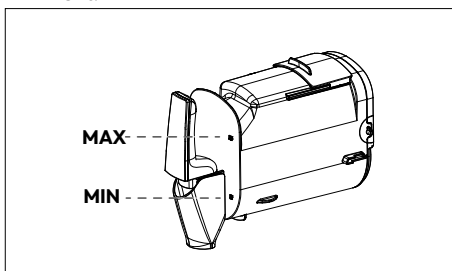


Abb. 7 – Füllmarkierung beachten

- Verschließen Sie die Behälterabdeckung.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

Das Symbol für das Standardprogramm leuchtet.

- Um ein anderes Programm auszuwählen, bewegen Sie den Programm-Auswahlschalter nach rechts oder links, bis das gewünschte Programm im Anzeigefeld aufleuchtet.

Die Härtegrad-Anzeige zeigt standardmäßig drei Balken.

- Um eine andere Konsistenz auszuwählen, bewegen Sie den Härtegrad-Auswahlschalter nach rechts oder links, bis die gewünschte Stufe (**1** bis **5**) leuchtet.



Je höher die Stufe gewählt wurde, desto mehr kühlt das Gerät und die Konsistenz wird fester.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Programm zu starten.

Die Getränkezutaten werden gemäß des ausgewählten Programms heruntergekühlt und durch die Förderschnecke permanent verrührt, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erreichen.

Während der Zubereitung blinkt das ausgewählte Programm und die Balken der Härtegrad-Anzeige leuchten durchlaufend bis zum erreichten Härtegrad.

- ▶ Um das Programm zu unterbrechen, heben Sie zunächst die Tastensperre auf (siehe „7.1. Tastensperre“ auf Seite 13). Drücken Sie die Taste . Zum Fortsetzen des Programms drücken Sie die Taste  erneut.



Das Ansammeln von Kondenswasser an der Außenseite des Slush-Eis-Behälters ist bei feuchtem Wetter oder während einer längeren Verwendung normal.

7.1. Tastensperre

- ▶ Nach ca. 10 Sekunden nach dem Programmstart wird automatisch die Tastensperre aktiviert und das Tastensperren-Symbol leuchtet.
- ▶ Um die Tastensperre aufzuheben, drücken Sie die Taste . Das Symbol erlischt.

7.2. Programmende

Bei Programmende werden 6 Signaltöne ausgegeben. Das Programmsymbol hört auf zu blinken und leuchtet permanent.

Das Gerät geht in die Erhaltungskühlung über. Das Eisgetränk wird weiterhin durch die Transportschnecke durchgerührt.

- ▶ Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Zapfhahn. Ziehen Sie den Zapfhahnhebel zu sich und entnehmen Sie sich die gewünschte Portion des Slush-Eis/Milchshakes.



Schalten Sie das Gerät nicht aus, solange Sie Slush-Eis entnehmen, da die Eismasse ohne Bewegung der Förderschnecke komplett gefrieren und den Motor blockieren kann.

Nach 12 Stunden Erhaltungskühlung kehrt das Gerät zur Programmauswahl zurück. Nach weiteren 10 Minuten ohne Bedienung schaltet das Gerät in den Standby-Betrieb.

- ▶ Um das Gerät auszuschalten drücken Sie die Taste .
- ▶ Reinigen Sie das Gerät mit dem Reinigungsprogramm (siehe „10.1. Reinigungsprogramm verwenden“ auf Seite 21), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie abschließend den Netzstecker aus der Steckdose.

7.3. Signaltöne ein-/ausschalten

- ▶ Drücken und halten Sie im Standby-Betrieb die Taste , bis zwei Signaltöne ausgegeben werden. Die Signaltöne werden aktiviert.
- ▶ Um die Signaltöne wieder auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste im Standby-Betrieb erneut, bis ein Signalton ausgegeben wird.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

8. Tipps zur Getränkeherstellung

Die besten Ergebnisse erzielen Sie:

- mit einem bis zur **MAX**-Markierung befülltem Slush-Eis-Behälter,
- mit vorgekühlten Getränken.

! HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Ein ungeeigneter Zucker- oder Alkoholgehalt kann dazu führen, dass der Verdampfer einfriert, die Transportschnecke beschädigt wird oder der Motor blockiert und somit das Gerät beschädigt.

Verwenden Sie Getränke mit einem

- Zuckergehalt höher als 6 % oder
 - Alkoholgehalt von 2 % bis 16 %
-
- ▶ Filtern Sie das Fruchtfleisch bei Fruchtsäften heraus, um ein Verstopfen des Zapfhahns zu verhindern.



Unterbrechen Sie den Herstellungsvorgang von Slush-Eis möglichst nicht, da die Eismasse komplett gefrieren und den Motor blockieren kann.

8.1. Hinweise zum Energiesparen

- ▶ Die tatsächliche Kühlleistung hängt von der Außentemperatur ab. Wählen Sie einen gut belüfteten und vor Sonnenstrahlen geschützten Einsatzort.
- ▶ Verwenden Sie vorgekühlte Getränke.
- ▶ Wenn Sie die Behälterabdeckung längere Zeit öffnen, kann dies zu einer erheblichen Temperaturerhöhung im Kühlfach führen. Öffnen Sie die Behälterabdeckung nur kurz und nicht zu häufig, um Kälte- bzw. Wärmeverlust zu vermeiden.
- ▶ Decken Sie die Belüftungsöffnungen nicht ab.



Das Gerät ist für die Klimaklasse N/SN/T/ST geeignet (siehe technische Daten). Bei Umgebungstemperaturen von +10 °C bis 43 °C ist eine fehlerfreie Kühlleistung des Gerätes gewährleistet. Bei abweichenden Temperaturen kann sich die Leistung des Gerätes verringern.

9. Rezeptvorschläge



Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezeptvorschläge:



DE



AT



Die Zubereitungszeit variiert je nach Zutaten und ihrem Zucker-, Alkohol- und Fettgehalt sowie ihrer Temperatur.

Bei der Auswahl eines höheren Härtegrads verlängert sich ggf. die Zubereitungsdauer.

- ▶ Mischen Sie die Zutaten nach Rezept in einem ausreichend großen Behälter bevor Sie die Mischung in den Slush-Eis-Behälter gießen.
- ▶ Befüllen Sie den Slush-Eis-Behälter wie unter „7. Eisgetränk herstellen“ auf Seite 12 beschrieben.

9.1. Alkoholfreie Slushies

Slush-Eis mit Sirup

Zutaten:	1500 ml Wasser 300 ml Sirup (z. B. Himbeer-Sirup oder Waldmeister-Sirup)
Programm:	  je nach Geschmack
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 30–35 Minuten

Cola Slush-Eis

Zutaten:	1900 ml Cola
Programm:	  je nach Geschmack
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 30–35 Minuten

Tropical Slush-Eis

Zutaten:	1900 ml tropischer Fruchtsaft/Multivitamin-Saft
Programm:	  je nach Geschmack
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 50–55 Minuten

Limonaden-Slush-Eis

Zutaten:	1200 ml Sprite 350 ml Cranberry-Saft 350 ml Erdbeer-Saft
Programm:	  je nach Geschmack

Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 45–50 Minuten

Hangover Slayer Slush

Zutaten:	570 ml Traubensaft (rot oder weiß) 500 ml Orangensaft (ohne Fruchtfleisch) 450 ml Kokoswasser 190 ml Wasser 60 ml Agavendicksaft 40 ml Zitronensaft (1 Zitrone)
Programm:	  je nach Geschmack
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 45–50 Minuten

KiBa-Slush

Zutaten:	1200 ml Kirsch-Saft 700 ml Bananen-Saft
Programm:	  je nach Geschmack
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 40–50 Minuten

Kaugummi-Slush

Zutaten:	1.500 ml Wasser 300 ml Kaugummi-Sirup
Programm:	  je nach Geschmack
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 40–50 Minuten

Ostern: Virgin „Easter Colada“ Slush

Zutaten:	1.140 ml Ananassaft
	570 ml Kokosmilch
	95 ml Limettensaft
	95 ml Vanillesirup
Programm:	 je nach Geschmack
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 40–45 Minuten

Caramel Latte

Zutaten:	946 ml schwarzen Kaffee (kalt)
	245 ml Karamel-Sirup
	290 ml Milch
	290 ml Sahne
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 40–45 Minuten

9.2. Milchshakes

Milchkaffee-Slush

Zutaten:	946 ml schwarzen Kaffee (kalt)
	245 ml Schokoladen-Sirup
	290 ml Milch
	290 ml Sahne
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 40–45 Minuten

Schokomilch-Slush

Zutaten:	1500 ml Schokoladenmilch (Chocomel)
	200 ml Schokoladen-Sirup
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 40–45 Minuten

Vanilla Latte

Zutaten:	946 ml schwarzen Kaffee (kalt)
	245 ml Vanille-Sirup
	290 ml Milch
	290 ml Sahne
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 40–45 Minuten

Erdbeer-Milchshake

Zutaten:	1650 ml Vollmilch
	50 ml Sahne
	200 ml Erdbeer-Sirup
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 40–50 Minuten

Vanille-Milchshake

Zutaten:	1650 ml Vollmilch
	50 ml Sahne
	200 ml Vanille-Sirup
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 40–50 Minuten

Schokoladen-Milchshake

Zutaten:	1650 ml Vollmilch
	50 ml Sahne
	200 ml Schokoladen-Sirup
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 40–50 Minuten

Zubereitungszeit:	ca. 40–50 Minuten
-------------------	-------------------

- ▶ Smacks mit der Milch mischen, 20–30 Minuten ziehen lassen, anschließend mit einem Mixer sehr fein pürieren.
- ▶ Sirup einrühren, bis er komplett gelöst ist.
- ▶ Mischung in den Slush-Eis-Behälter geben und Programm starten.

Halloween: „Pumpkin Boooo“ Slush

Strawberry Matcha Latte Slush

Zutaten:	1 Pck. TK-Erdbeeren
	10 EL Zucker oder Honig (je nach Geschmack)
	2 reife Bananen
	4 EL Matcha-Pulver
	320 ml heißes Wasser
	1280 ml Barista Haferdrink
	3 TL Vanillearoma
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 40–50 Minuten

Zutaten:	1700 ml Hafermilch
	170 ml Pumpkin Spice Sirup
	3 gehäufte TL Pumpkin Spice Pulver oder Zimt
	Optional: 1/2 TL oranges Lebensmittelpulver
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 40–50 Minuten

- ▶ Erdbeeren im Sieb auftauen, dann mit Vanillearoma pürieren.
- ▶ Milch, Matcha, Zucker/Honig sowie Banane zusammenmixen, in den Slush-Eis-Behälter geben und Programm starten.
- ▶ Am Ende das Erdbeerpüree als Topping im Glas verwenden.

Slush mit Kellogg's Smacks

Zutaten:	1900 ml Milch
	265 g Kellogg's Smacks
	160 g Agavendicksaft
	4 TL Vanillearoma
Programm:	
Härtegrad:	5

9.3. Longdrinks mit Alkohol

Frozen Margarita

Zutaten:	900 ml Wasser
	350 ml Tequila
	250 ml Limettensaft
	200 ml Triple Sec (Orangenlikör)
	200 ml Rohrzuckersirup
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 50–55 Minuten

Piña Colada

Zutaten:	1000 ml Ananassaft
	500 ml Kokosnuss-Rum-Likör (z. B. Malibu)
	400 ml Kokoscreme / Kokosmilch
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 70–75 Minuten

Wild Berry Slush mit Lillet

Zutaten:	650 ml Lillet Blanc
	1000 ml Wild Berry Tonic (oder anderer Wild Berry Tonic)
	170 ml Zuckersirup
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 55–60 Minuten

Aperol

Zutaten:	600 ml Aperol
	600 ml Orangensaft
	450 ml Prosecco
	150 ml Mineralwasser
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 55–60 Minuten

Blue Lagoon

Zutaten:	1440 ml Zitronenlimonade
	180 ml Blue Curaçao
	180 ml Wodka

Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 40–45 Minuten

Wodka Lemon

Zutaten:	1600 ml Zitronenlimonade (oder nach Geschmack Bitter Lemon, Orangenlimonade)
	300 ml Wodka
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 55–60 Minuten

Ginger 43

Zutaten:	1500 ml Ginger Ale
	300 ml Likör Licor 43
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 60–65 Minuten

Tom Collins

Zutaten:	320 ml Gin
	180 ml Limettensaft
	130 ml Zuckersirup
	1270 ml Wasser
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 60–65 Minuten

Mango Daiquiri

Zutaten:	400 ml weißer Rum
	700 ml Mangosaft
	500 ml Wasser
	200 ml frisch gepresster Limettensaft (ca. 8–10 Limetten)
	100 ml Zuckersirup (optional – je nach Süße der Mango)
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 60–65 Minuten

Halloween: „Nightshade“ Slush

Zutaten:	200 ml Vodka
	400 ml Creme de Cassis
	1000 ml Sprite
	50 ml Kaffeelikör
	1/2 TL schwarzes Lebensmittelpulver
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 50–55 Minuten

Ostern: „Wild Carrot“ Slush

Zutaten:	760 ml Karottensaft
	665 ml Orangensaft
	380 ml Prosecco
	95 ml Triple Sec oder Cointreau
	95 ml Zuckersirup
	30 ml Sirup mit Amaretto oder Vanille Geschmack
Programm:	
Härtegrad:	3

Zubereitungszeit:	ca. 40–45 Minuten
-------------------	-------------------

9.4. Weinhaltige Slushies

Weißwein-Slush

Zutaten:	1900 ml Weißwein Spätlese
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 45–50 Minuten

Sangria-Slush

Zutaten:	1900 ml Sangria (7 % Alkohol-Anteil)
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 60–65 Minuten

Frozen Mimosa

Zutaten:	830 ml Orangensaft
	1070 ml Prosecco oder Champagne
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungszeit:	ca. 45–50 Minuten

Rotwein-Slush

Zutaten:	1050 ml Orangensaft
	750 ml Rotwein
	100 ml Orangenlikör oder Brandy
	5 Esslöffel brauner Zucker
Programm:	

Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 55–60 Minuten



Bevor Sie den Slush Ice Maker befüllen, mischen Sie die Zutaten in einer geeigneten Schüssel, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Ostern: Pink Bunny Rosé Slush

Zutaten:	950 ml Roséwein
	475 g Erdbeerpurée
	190 g Himbeerpurée
	190 ml Limonade
	95 ml Zuckersirup
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 40–45 Minuten

Tinto de verano

Zutaten:	1450 ml Rotwein
	450 ml Zitronenlimonade (Sprite)
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 50–55 Minuten

10. Gerät reinigen



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel mit Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Eine unsachgemäße Reinigung kann zu Verletzungen oder zur Beschädigung des Geräts führen.

- **WARNUNG!** Zum Beschleunigen des Abtauens keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstige künstlichen Mittel, wie z. B. elektrische Heizkörper, Heißluftgebläse oder Haartrockner oder spitze oder harte Gegenstände benutzen. Die Wärmedämmung und der Innenraum sind kratz- und hitzeempfindlich und können schmelzen.
- **WARNUNG!** Keine elektrischen Geräte innerhalb des Kühlfachs betreiben, die nicht der vom Hersteller empfohlenen Bauart entsprechen.
- In dem Behälter befinden sich bewegliche Teile, die zu Verletzungen führen können. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Arbeiten am Behälter durchführen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel im Gerätinnenraum und dem Gehäuse des Geräts, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Reinigung des Gerätes oder Geräteteile verwenden. Durch Gasbildung kann es zu Explosionen kommen.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

Verbleibendes Flüssigkeit kann nach 24 Stunden zu Keim- und Schimmelbildung führen.

- Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln und zugänglichen Ablaufsystemen in Kontakt kommen können. Aus hygienischen Gründen reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
- Reinigen Sie den Wassertank, wenn das Gerät 48 Stunden lang nicht benutzt wurde.
- Wechseln Sie täglich die Flüssigkeit aus hygienischen Gründen.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr durch Überheben oder Sturz

Das Gerät hat ein hohes Gewicht.

- Fassen Sie das Gerät immer auf beiden Seiten unten am Gehäuse an, um es zu bewegen. Niemals am Netzkabel ziehen, um das Gerät zu bewegen.
- Vermeiden Sie, das Gerät mehr als um 45° zu neigen.
- Warten Sie, bis das Gerät Raumtemperatur erreicht hat.



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Beim Reinigen mit zu hohen Temperaturen kann es zu Verfärbungen an den klaren Kunststoffteilen kommen.

- Nutzen Sie immer das Reinigungsprogramm, dies reinigt das Gerät bereits vor.
- Zur gründlichen Reinigung spülen Sie das Zubehör per Hand ab.
- Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine, dass Sie ein Schon- oder Kurzprogramm mit niedrigen Temperaturen wählen (ca. 35 - 45 °C).

10.1. Reinigungsprogramm verwenden

- ▶ Füllen Sie sauberes Leitungswasser (max. 50 °C warm) in den Slush-Eis-Behälter bis zur **MAX**-Markierung ein.
- ▶ Wählen Sie das Reinigungsprogramm  aus. Es dauert ca. 4 Minuten.
- ▶ Stellen Sie ein geeignetes, ausreichend großes Gefäß unter den Zapfhahn. Betätigen Sie den Zapfhahnhebel vorsichtig und lassen Sie die Flüssigkeit langsam und schrittweise ab.
- ▶ Führen Sie ggf. die Schritte erneut aus, wenn die erste Reinigung nicht ausreicht.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie die Teile wie unten beschrieben.

10.2. Teile reinigen

- ▶ Entriegeln Sie den Slush-Eis-Behälter durch Drehen des Verriegelungshebels nach links.
- ▶ Nehmen Sie den Slush-Eis-Behälter heraus. Entfernen Sie die Förderschnecke.
- ▶ Ziehen Sie die Auffangschale mit Abtropfgitter heraus. Gießen Sie die Flüssigkeit aus.
- ▶ Reinigen Sie die Teile mit warmem Wasser (ca. 40-50 °C) und einem milden Spülmittel, einem weichen Tuch oder einer weichen Bürste. Spülen Sie die Teile unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

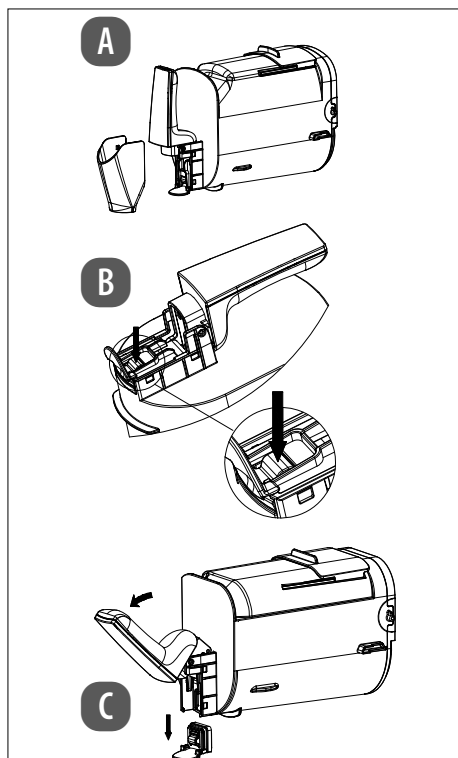


Abb. 8 – Zapfhahn reinigen

- ▶ Entfernen Sie die Abdeckung unter dem Zapfhahn (A). Drücken und halten Sie die Verriegelung des Zapfhahns (B). Öffnen Sie dann den Zapfhahnhebel und entfernen Sie die Zapfhahnklappe (C).
- ▶ Entfernen Sie die Gummidichtung aus der Zapfhahnklappe.
- ▶ Reinigen Sie die Teile und setzen Sie sie in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

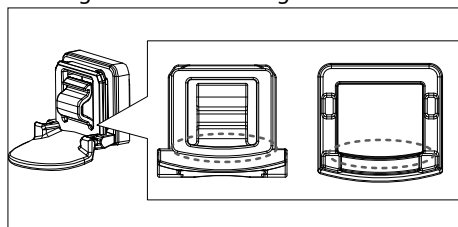


Abb. 9 – Dichtung der Zapfhahnklappe korrekt einsetzen

- ▶ Achten Sie beim Einsetzen der Gummidichtung in die Zapfhahnklappe un-

bedingt darauf, dass sie passgenau eingesetzt wird, da der Zapfhahn ansonsten undicht werden kann: Die gerade Seite an die gerade Seite der Aussparung, die abgerundete Seite an die abgerundete Seite der Aussparung.

- ▶ Reinigen Sie den Verdampfer und den hinteren Dichtungsring mit einer weichen Bürste oder einem angefeuchteten, weichen Tuch ab. Lassen Sie die Teile trocknen.



Der Dichtungsring darf weder demontiert noch mit Gewalt herausgezogen werden. Dies führt zur Verformung des Dichtungs-rings und zum möglichen Flüssigkeitsaustritt. Das Gerät würde dadurch unbrauchbar.

11. Längere Nichtver-wendung/Transport

- ▶ Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie es aus, tauen Sie es ab, reinigen Sie es, trocknen Sie es und lassen Sie den Deckel offen, um Schimmelbildung im Gerät zu vermeiden.
- ▶ Bewahren Sie das vollständig getrocknete Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Um Beschädigungen des Produkts bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

12. 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.

Fehlercode/ Störung	Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Kein Strom	▶ Überprüfen, ob der Netzstecker eingesteckt ist. ▶ Überprüfen, ob die Spannungsversorgung der Steckdose gewährleistet ist. ▶ Überprüfen, ob das Anschlusskabel nicht beschädigt ist.
Geräteinnentemperatur zu hoch	Kompressor defekt	▶ Service kontaktieren
	Die Umgebungstemperatur ist höher als +43 °C.	Das Gerät ist für die Arbeit im Temperaturbereich von +10 °C bis +43 °C vorgesehen.
	Luftzirkulation ist zu gering.	▶ Abstand zu anderen Gegenständen vergrößern.
	Das Gerät steht an einer direkt von der Sonne bestrahlten Stelle, oder neben einer Wärmequelle.	▶ Das Gerät an einer anderen Stelle aufstellen.
Kompressor arbeitet nicht	Bei zu schnellem Aus- und wieder Einschalten des Geräts: Schutz-/Verzögerungszeit des Kompressors von ca. drei Minuten, um ein zu häufiges Starten zu verhindern	▶ Stecken Sie den Netzstecker für ca. 20 Sekunden aus und wieder ein. Schalten Sie das Gerät wieder ein und der Kompressor arbeitet ohne Verzögerung
• alle Symbole blinken • zwei Signaltöne/pro Minute werden ausgegeben Programm startet nicht	Fehlfunktion des Mikroschalters: Slush-Eis-Behälter • nicht richtig eingesetzt, • nicht durch den Verriegelungshebel gesichert	▶ Prüfen Sie, ob der Slush-Eis-Behälter richtig eingesetzt ist und verriegeln Sie den Verriegelungshebel.

• alle Symbole blinken • ein Härtebalken leuchtet • zwei Signaltöne/pro Minute werden ausgegeben	Kurzschluss am Temperatursensor: Temperatursensor defekt oder Kurzschluss an der Platine	▶ Überprüfen Sie, ob alles korrekt montiert wurde. ▶ Kontaktieren Sie den Service beim Defekt des Temperatursensors.
• alle Symbole blinken • zwei Härtebalken leuchten • zwei Signaltöne/pro Minute werden ausgegeben	Unterbrechung am Temperatursensor: Temperatursensor defekt oder Kurzschluss an der Platine	
• alle Symbole blinken • drei Härtebalken leuchten • zwei Signaltöne/pro Minute werden ausgegeben	Förderschnecke nicht richtig montiert oder defekt	▶ Montieren Sie die Förderschnecke korrekt wie unter „6. Vor dem ersten Gebrauch“ auf Seite 11 beschrieben. ▶ Kontaktieren Sie den Service und ersetzen Sie die defekte Förderschnecke.
	Förderschnecke/Motor blockiert: Zuckergehalt zu niedrig	▶ Verwenden Sie Getränke mit einem Zuckergehalt höher als 6 %. ▶ Geben Sie einen Esslöffel Zucker/Fruchtsaft pro Portion hinzu.
	Förderschnecke/Motor blockiert: Herstellungsvorgang zu lange unterbrochen, Eismasse gefriert	▶ Unterbrechen Sie den Herstellungsvorgang nicht.
• alle Symbole blinken • vier Härtebalken leuchten • zwei Signaltöne/pro Minute werden ausgegeben	Herstellung dauert länger als 90 Minuten: Zutaten auf zu hohen Zuckergehalt oder Kühlungsanomalien überprüfen	Verändern Sie die Zutaten: ▶ Verdünnen Sie die Zutaten mit 60 ml Wasser pro Portion.
• alle Symbole blinken • fünf Härtebalken leuchten • zwei Signaltöne/pro Minute werden ausgegeben	Alarm bei zu hohem Alkoholgehalt	Verändern Sie die Zutaten: ▶ Verdünnen Sie die Zutaten mit 60 ml Wasser pro Portion.

13. Entsorgung



Beachten Sie bei der Entsorgung, dass das Gerät brennbares Kältemittel enthält.

- Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen.



VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umwelt-schonend 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.



(Nur für Spanien)

Dieses Symbol kennzeichnet die Entsorgung nach der Art der verwendeten Verpackungsmaterialien (blau = Papier und Karton; gelb = Kunststoff, Metall, Verbundverpackungen; grün = Glas).

Nutzen Sie die Entsorgungsmöglichkeiten, die Ihnen vor Ort angeboten werden.



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 Akkumulatoren, 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.

14. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Modell:	MD 12090
Nennspannung:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	220 W
Kältemittel:	Propan R-290
Fassungsvermögen:	2,6 Liter (Slush Ice) 1,9 Liter (Flüssigkeit- Nutzinhalt bis Mar- kierung MAX)
Schutzklasse	I
Klimaklasse	N/SN/T/ST (+10 °C bis +43 °C)
Gewicht (netto):	ca. 10,8 kg
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe):	ca. 42,9 x 17,7 x 42,4 cm
Stromverbrauch OFF-Modus	≤0,5 W
Maximale Zeit bis zum Erreichen des OFF-Modus bei In- aktivität	10 Minuten



15. EU-Konformitäts-information

CE Hiermit erklärt die medion GmbH, dass sich dieses Gerät MD 12090 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.

16. Ersatzteile

Wenn Sie Ersatzteile nachbestellen möchten, besuchen Sie unseren MEDION-Serviceshop unter <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Dort finden Sie alle passenden Informationen zu Ihrem Produkt.

17. 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.
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter www.medion.com/contact nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Deutschland	
Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)	
①	0201 22099-111
Haushalt & Heimelektronik	
①	0201 22099-222
Mobiltelefon; Tablet & Smartphone	
①	0201 22099-333
Öffnungszeiten	
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00	
Sa.: 10:00 - 18:00	

Serviceadresse	
medion GmbH 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Rufnummer	
① 01 9287661	
Öffnungszeiten	
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	
Schweiz	
Rufnummer	
① 0848 - 33 33 32	
Öffnungszeiten	
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	
Belgien & Luxemburg	
Rufnummer (Belgien)	
① 02 200 61 98	
Rufnummer (Luxemburg)	
① 800 278 99	
Öffnungszeiten	
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	

Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Die Niederlande	

Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal 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 untenstehenden QR-Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.



18. Impressum

Copyright 2026

Stand: 06. Mai 2026

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 GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

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

Sommaire

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	30
1.1. Explication des symboles	30
2. Utilisation conforme.....	31
3. Consignes de sécurité	31
4. Contenu de l'emballage.....	35
5. Vue d'ensemble de l'appareil	36
5.1. Programmes	37
6. Avant la première utilisation	37
7. Préparer une boisson glacée	38
7.1. Verrouillage des touches	39
7.2. Fin du programme	39
7.3. Activation/désactivation des signaux sonores	39
8. Conseils pour la production de boissons.....	40
8.1. Remarques concernant l'économie d'énergie	40
9. Propositions de recettes	40
9.1. Granités sans alcool.....	40
9.2. Milk-shakes	42
9.3. Longdrinks avec alcool.....	44
9.4. Granités au vin	45
10. Nettoyage de l'appareil.....	47
10.1. Utiliser le programme de nettoyage	48
10.2. Nettoyer les pièces.....	48
11. Non-utilisation prolongée/transport	49
12. Dépannage	50
13. Recyclage.....	52
14. Caractéristiques techniques	53
15. Information relative à la conformité UE	53
16. Pièces détachées	53
17. Informations relatives au service après-vente	53
18. Mentions légales.....	54

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant la mise en service de l'appareil. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez impérativement cette notice d'utilisation, car elle fait partie intégrante du produit.

1.1. Explication des symboles

Si un passage de texte est marqué par l'un des symboles d'avertissement suivants, le danger décrit dans le texte doit être évité afin de prévenir 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 !

Avertissement concernant le risque lié aux substances inflammables et/ou facilement inflammables !



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !



AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



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



Symbole de mise à la terre (pour classe de protection I)



Symbole de courant alternatif

2. Utilisation conforme

Cet appareil est destiné à la production de boissons glacées, granités ou milk-shakes.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications similaires, p. ex. dans :

- Dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- dans les exploitations agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes ;
- pour les services traiteur et autres applications similaires dans la vente en gros.

Pour toute utilisation dans le domaine commercial, les dispositions en vigueur doivent être respectées.

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

- ▶ Ne modifiez pas l'appareil sans notre autorisation et n'utilisez aucun équipement auxiliaire non autorisé ou fourni par nos soins.
- ▶ N'utilisez que des pièces de rechange et des accessoires fournis ou autorisés par nos soins.
- ▶ Respectez toutes les informations figurant dans cette notice d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

3. Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils 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.
- Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à mettre ou à retirer des produits à réfrigérer dans des réfrigérateurs.

- Conservez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution/ de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces sous tension.

- Branchez la fiche d'alimentation uniquement sur une prise de terre réglementaire facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. Maintenez impérativement la prise de courant accessible à tout moment afin de pouvoir débrancher sans danger la fiche d'alimentation.
- Avant de mettre l'appareil en service, vérifiez que l'indication de tension sur la plaque signalétique correspond à la tension réseau locale.
- Lorsque vous débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant, saisissez toujours la fiche et ne tirez pas sur le câble.
- **AVERTISSEMENT !** Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne présente pas de risque de trébuchement. N'utilisez pas de rallonge.
- **AVERTISSEMENT !** Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni endommagé lors de l'installation.
- **AVERTISSEMENT !** Ne placez pas de multiprises ou de blocs d'alimentation mobiles à l'arrière de l'appareil.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil.
- 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,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou des surfaces chaud(e)s (p. ex. plaque de cuisson).

- N'allumez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé. Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si vous constatez un dommage dû au transport, contactez immédiatement le SAV.
- 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.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- 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.
- Tenez l'appareil, les ouvertures de ventilation et le cordon d'alimentation éloignés des lavabos, des éviers, etc.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide (p. ex. un vase ou une boisson) sur ou à proximité de l'appareil ou de l'adaptateur secteur.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.



AVERTISSEMENT !
Risque de blessure !
Endommagement possible de l'appareil !

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

- **AVERTISSEMENT !** Remplissez le bac uniquement avec des ingrédients buvables.

- **AVERTISSEMENT !** Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosol contenant du gaz propulseur inflammable dans ou à proximité de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT !** Veillez à ce que les ouvertures de ventilation du caisson, autour de l'appareil et dans la niche d'installation, ne soient pas obstruées.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- N'allumez et n'éteignez pas l'appareil trop souvent à la suite, car cela pourrait endommager le compresseur (attendre au moins 5 minutes).
- Ne recouvrez jamais les ouvertures de ventilation et laissez suffisamment d'espace d'aération, soit au moins 8 cm. Veillez à laisser un écart suffisant entre l'appareil et d'autres appareils ainsi que le mur.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec un bac vide.

- Ne versez pas de boissons chaudes dans le bac.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité d'air élevée ou humidité,
 - températures extrêmement élevées ou basses,
 - rayonnement direct du soleil ou autre source de chaleur intense (par exemple un four ou un barbecue),
 - flamme nue.



DANGER !

DANGER D'INCENDIE ! Matières inflammables !

Le système de refroidissement de l'appareil contient le réfrigérant propane R-290. C'est un gaz naturel très respectueux de l'environnement, mais qui est inflammable.

- Évitez toute flamme nue et source de feu.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

En cas d'endommagement du circuit de réfrigérant, il existe un risque de blessure.

- **AVERTISSEMENT !** Pendant le transport et l'installation de l'appareil, veillez à n'endommager aucun des composants du circuit de réfrigérant.
- En cas de dommage, faites réparer l'appareil par un spécialiste avant de l'utiliser à nouveau.
- Si le système de refroidissement a néanmoins été endommagé, aérez la pièce.
- Installez l'appareil dans une pièce sèche et aérée. La pièce doit avoir une surface minimum d'environ 4 m² afin d'assurer une ventilation suffisante en cas d'endommagement du système de refroidissement.
- Toute manipulation du circuit de réfrigérant est interdite et entraîne l'annulation de la garantie.
- Transportez l'appareil en le maintenant autant que possible à la verticale. Évitez une inclinaison de plus de 45° lors du transport.

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

Il existe un risque de suffocation en cas d'inhalation ou d'ingestion de films ou de petites pièces.

- Tenez le film d'emballage hors de portée des enfants.
- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'emballage.

-
- Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les emballages.
 - 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 :

- Slush Ice Maker
- Guide de démarrage rapide

DE

FR

NL

ES

IT

EN

5. Vue d'ensemble de l'appareil

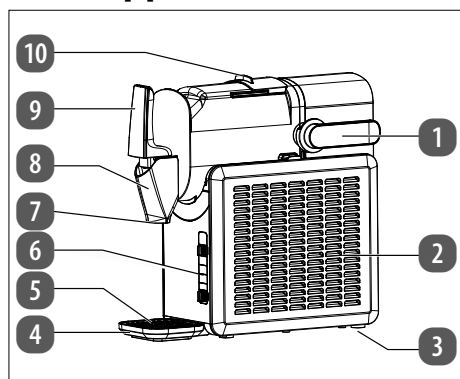


Fig. 1 – Aperçu des pièces

1. Levier de verrouillage
2. Ouvertures de ventilation
3. Pieds
4. Bac récupérateur
5. Grille d'égouttage
6. Panneau de commande
7. Ouverture de sortie
8. Robinet
9. Levier du robinet
10. Couvercle du bac

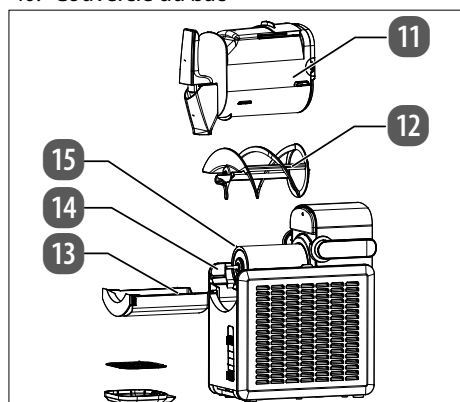


Fig. 2 – Vue d'ensemble des pièces lorsque l'appareil est ouvert

11. Bac à glace pour granités
12. Vis sans fin
13. Bac récupérateur

14. Boîtier
15. Évaporateur

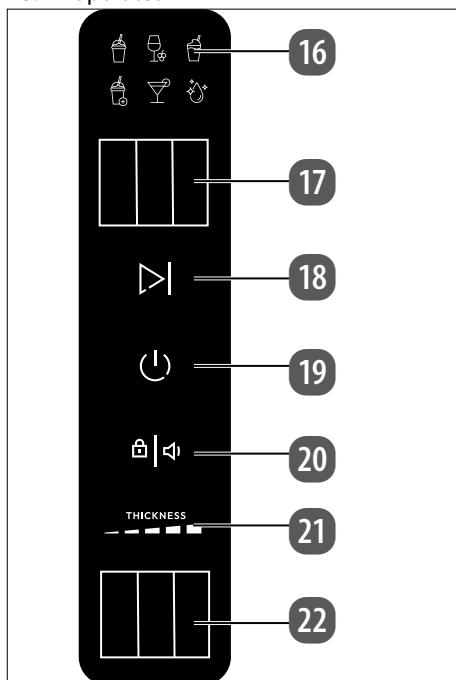


Fig. 3 – Panneau de commande

16. Affichage du programme
17. Sélecteur de programme
18. Bouton : marche/arrêt
19. Bouton : allumer/éteindre l'appareil
20. Bouton/voyant : activer/désactiver le verrouillage des touches/les signaux sonores
21. **THICKNESS**: Indication du degré de dureté
22. Sélecteur de dureté

5.1. Programmes

Pro-gramme	Ingré-dients Exemples	Durée*
 Granité, soft	Coca, limo- nade, jus de fruits	env. 25-50 mi- nutes (à une tempé- rature ambiante de 20-25 °C/ température de la boisson)
 Granité, solide		
 Milk-shake	Yaourt à boire, bois- sons lactées avec cacao/ café	env. 40-45 mi- nutes (à une tempé- rature ambiante de 20-25 °C/ température de la boisson)
 Vin	Vin rouge, vin blanc, vin mous- seux, cham- pagne, prosecco	env. 40-65 mi- nutes (à une tempé- rature ambiante de 20-25 °C/ température de la boisson)
 Cocktail	Boissons à base d'al- cool	env. 40-90 mi- nutes (à une tempé- rature ambiante de 20-25 °C/tem- pérature de la boisson, selon la teneur en alcool)
 Nettoyage	–	env. 4 minutes

* Le temps de préparation varie en fonction des ingrédients et de leur teneur en sucre, en alcool et en matières grasses, ainsi que de leur température.

6. Avant la première utilisation

- ▶ Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- ▶ Installez l'appareil sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- ▶ Lors de l'installation, tenez compte de l'espace nécessaire à l'appareil : Pour une aération suffisante, un espace d'au moins 8 cm doit être garanti de tous les côtés.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, attendez 2 heures après l'avoir installé. Laissez le couvercle du bac ouvert pendant au moins 2 heures.
- ▶ Après l'avoir déballé, nettoyez l'appareil, y compris toutes les pièces en contact avec les aliments. Pour ce faire, respectez les consignes figurant dans le chapitre « 10. Nettoyage de l'appareil » en page 47 Veillez à ce que la fiche d'alimentation soit débranchée de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

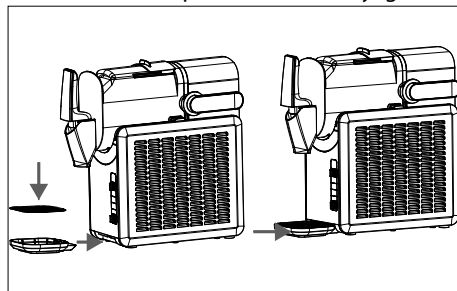


Fig. 4 – Assemblage de l'appareil

- ▶ Placez le levier du robinet sur le robinet.
- ▶ Placez la grille d'égouttage sur le bac récupérateur et faites glisser le bac récupérateur sous l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche (**voir Fig. 4**).
- ▶ Assurez-vous que le bac à granité et la vis sans fin sont correctement installés.

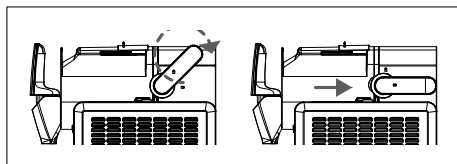


Fig. 5 – Sécurisation du bac à granité

- Tournez le levier de verrouillage vers la gauche pour bloquer le bac à granité.

L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.



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.

7. Préparer une boisson glacée



AVERTISSEMENT !

Santé et hygiène

Pour éviter de contaminer les aliments, respectez les consignes suivantes :

- L'ouverture prolongée du couvercle peut entraîner une augmentation considérable de la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec des aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Nettoyez le réservoir d'eau si l'appareil n'a pas été utilisé pendant 48 heures.
- Ne mettez pas vos doigts dans l'ouverture de sortie. Il existe un risque de blessure !
- Ne touchez pas l'évaporateur, vous risqueriez de vous brûler.

- Ouvrez le couvercle du bac.

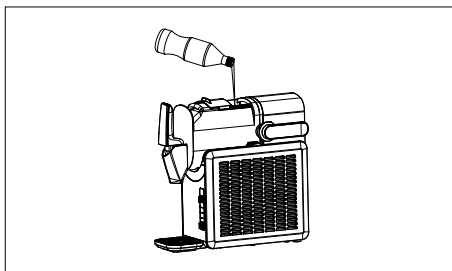


Fig. 6 – Remplissage du bac à granité

- Remplissez le bac à granité au maximum jusqu'au repère **MAX**. Ne descendez pas en dessous du repère **MIN**.

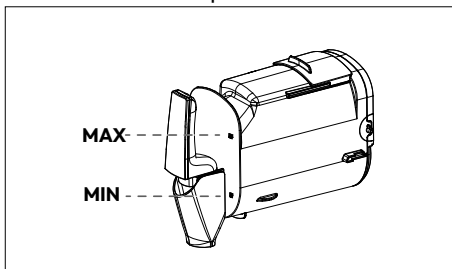


Fig. 7 – Respect du marquage de remplissage

- Fermez le couvercle du bac.
- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant.

Le symbole du programme standard s'allume.

- Pour sélectionner un autre programme, déplacez le sélecteur de programme vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le programme souhaité s'allume dans le champ d'affichage.

L'indicateur de dureté affiche par défaut trois barres.

- Pour choisir une autre consistance, déplacez le sélecteur de dureté vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le niveau souhaité (1 à 5) s'allume.



Plus le niveau est élevé, plus l'appareil refroidit et plus la consistance est ferme.

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour démarrer le programme.

Les ingrédients de la boisson sont refroidis selon le programme sélectionné et brassés en permanence par la vis sans fin afin d'obtenir une consistance homogène.

Pendant la préparation, le programme sélectionné clignote et les barres de l'indication du degré de dureté s'allument en continu jusqu'au degré de dureté atteint.

- ▶ Pour interrompre le programme, commencez par désactiver le verrouillage des touches (voir « 7.1. Verrouillage des touches » en page 39). Appuyez sur le bouton . Pour reprendre le programme, appuyez à nouveau sur le bouton .



Il est normal que de la condensation s'accumule à l'extérieur du bac à glace pour granités par temps humide ou pendant une utilisation prolongée.

7.1. Verrouillage des touches

- ▶ Après environ 10 secondes après le démarrage du programme, le verrouillage des touches est automatiquement activé et le symbole de verrouillage des touches s'allume.
- ▶ Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez sur le bouton . Le symbole disparaît.

7.2. Fin du programme

À la fin du programme, 6 signaux sonores sont émis. Le symbole du programme cesse de clignoter et reste allumé en permanence. L'appareil passe en mode de maintien au froid. La boisson glacée continue à être brassée par la vis sans fin.

- ▶ Placez un récipient approprié sous le robinet. Tirez le levier du robinet vers vous et prélevez la portion de granité/milkshake de votre choix.



N'éteignez pas l'appareil pendant que vous prélevez du granité, car la masse de glace peut geler complètement sans mouvement de la vis sans fin et bloquer le moteur.

Après 12 heures de maintien au froid, l'appareil revient à la sélection du programme. Après 10 minutes supplémentaires sans utilisation, l'appareil se met en mode veille.

- ▶ Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton .
- ▶ Nettoyez l'appareil avec le programme de nettoyage (voir « 10.1. Utiliser le programme de nettoyage » en page 48), éteignez l'appareil et, pour finir, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

7.3. Activation/désactivation des signaux sonores

- ▶ En mode veille, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que deux signaux sonores soient émis. Les signaux sonores sont activés.
- ▶ Pour désactiver les signaux sonores, appuyez à nouveau sur le bouton en mode veille et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis.

8. Conseils pour la production de boissons

Vous obtiendrez les meilleurs résultats :

- avec un bac à granité rempli jusqu'au **repère MAX**,
- avec des boissons pré-réfrigérées.



AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

Une teneur en sucre ou en alcool inadaptée peut entraîner le gel de l'évaporateur, l'endommagement de la vis sans fin ou le blocage du moteur, ce qui endommage l'appareil.

Utilisez des boissons avec

- une teneur en sucre supérieure à 6 % ou
- un taux d'alcool de 2 % à 16 %

- ▶ Filtrez la pulpe des jus de fruits afin d'éviter que le robinet ne se bouche.



Si possible, n'interrompez pas le processus de fabrication du granité, car la masse de glace peut geler complètement et bloquer le moteur.

8.1. Remarques concernant l'économie d'énergie

- ▶ La puissance de refroidissement réelle dépend de la température extérieure. Choisissez un lieu d'utilisation bien ventilé et protégé des rayons du soleil.
- ▶ Utilisez des boissons pré-réfrigérées.
- ▶ Si vous ouvrez le couvercle du récipient pendant une période prolongée, la température du compartiment réfrigérateur peut augmenter considérablement. Ouvrez le couvercle du bac uniquement pour une courte durée et pas trop souvent pour éviter les déperditions de froid ou de chaleur.
- ▶ Ne couvrez pas les ouvertures d'aération.



L'appareil est conçu pour la classe climatique N/SN/T/ST (voir caractéristiques techniques). Une puissance de refroidissement sans faille de l'appareil est garantie à des températures ambiantes comprises entre +10 °C et 43 °C. La puissance de l'appareil peut diminuer si la température diffère de ces valeurs.

9. Propositions de recettes



Le temps de préparation varie en fonction des ingrédients et de leur teneur en sucre, en alcool et en matières grasses, ainsi que de leur température.

Si vous choisissez un degré de dureté plus élevé, le temps de préparation sera éventuellement plus long.

- ▶ Mélangez les ingrédients selon la recette dans un récipient suffisamment grand avant de verser le mélange dans le bac à granité.
- ▶ Remplissez le bac à granité comme décrit sous « 7. Préparer une boisson glacée » en page 38 .

9.1. Granités sans alcool

Granité au sirop

Ingrédients :	1500 ml d'eau
	300 ml de sirop (p. ex. sirop de framboise ou sirop d'aspérule)
Programme :	 selon les goûts
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 30–35 minutes

Granité au coca

Ingrédients :	1 900 ml de coca
Programme :	  selon les goûts
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 30–35 minutes

Granité tropical

Ingrédients :	1 900 ml de jus de fruits tropicaux/multivitamines
Programme :	  selon les goûts
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 50–55 minutes

Granité à la limonade

Ingrédients :	1 200 ml de Sprite
	350 ml de jus de cranberries
	350 ml de jus de fraise
Programme :	  selon les goûts
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 45–50 minutes

Hangover Slayer Slush

Ingrédients :	570 ml de jus de raisin (rouge ou blanc)
	500 ml de jus d'orange (sans pulpe)
	450 ml d'eau de coco
	190 ml d'eau
	60 ml de sirop d'agave
	40 ml de jus de citron (1 citron)
Programme :	  selon les goûts
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 45–50 minutes

Granité Cerise-Banane

Ingrédients :	1200 ml de jus de cerise
	700 ml de jus de banane
Programme :	  selon les goûts
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–50 minutes

Chewing-gum Slush

Ingrédients :	1.500 ml d'eau
	300 ml de sirop de chewing-gum
Programme :	  selon les goûts
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–50 minutes

Pâques : Granité "Easter Colada" sans alcool

Ingrédients :	1 140 ml de jus d'ananas
	570 ml de lait de coco
	95 ml de jus de citron vert
	95 ml de sirop de vanille
Programme :	 selon les goûts
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–45 minutes

9.2. Milk-shakes

Granité au café au lait

Ingrédients :	946 ml de café noir (froid)
	245 ml de sirop de chocolat
	290 ml de lait
	290 ml de crème
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–45 minutes

Latte à la vanille

Ingrédients :	946 ml de café noir (froid)
	245 ml de sirop de vanille
	290 ml de lait
	290 ml de crème
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–45 minutes

Latte au caramel

Ingrédients :	946 ml de café noir (froid)
	245 ml de sirop de caramel
	290 ml de lait
	290 ml de crème
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–45 minutes

Granité au lait chocolaté

Ingrédients :	1 500 ml de lait au chocolat (Chocomel)
	200 ml de sirop de chocolat
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 40–45 minutes

Milk-shake à la fraise

Ingrédients :	1 650 ml de lait entier
	50 ml de crème
	200 ml de sirop de fraise
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–50 minutes

Milk-shake à la vanille

Ingrédients :	1 650 ml de lait entier
	50 ml de crème
	200 ml de sirop de vanille
Programme :	

Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–50 minutes

Milk-shake au chocolat

Ingrédients :	1 650 ml de lait entier 50 ml de crème 200 ml de sirop de chocolat
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–50 minutes

Granité fraise matcha au lait

Ingrédients :	1 paquet de fraises surgelées 10 cuillères à soupe de sucre ou de miel (selon le goût) 2 bananes bien mûres 4 cuillères à soupe de poudre de thé matcha 320 ml d'eau chaude 1 280 ml de boisson à l'avoine Barista 3 cuillère à café d'arôme vanille
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–50 minutes

- ▶ Laissez décongeler les fraises dans une passoire, puis mixez-les avec l'arôme de vanille.
- ▶ Mixez le lait, le matcha, le sucre ou le miel et la banane, versez la préparation dans le bac à granité et démarrez le programme.

- ▶ À la fin, ajoutez la purée de fraises comme garniture dans le verre.

Granité avec des Kellogg's Smacks

Ingrédients :	1900 ml de lait 265 g de Kellogs Smacks 160 g de sirop d'agave 4 cuillères à café d'arôme vanille
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–50 minutes

- ▶ Mélanger les Smacks avec le lait, laisser reposer 20 à 30 minutes, puis réduire en purée très fine à l'aide d'un mixeur. Incorporer le sirop jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.
- ▶ Versez la préparation dans le bac à granité et démarrez le programme.

Halloween: „Pumpkin Boooo“ Granité

Ingrédients :	1700 ml de lait d'avoine 170 ml de sirop pumpkin spice 3 cuillères à café bombées de poudre pumpkin spice ou de cannelle Optionnel : 1/2 cuillère à café de poudre alimentaire orange
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–50 minutes

9.3. Longdrinks avec alcool

Frozen Margarita

Ingrédients :	900 ml d'eau
	350 ml de tequila
	250 ml de jus de citron vert
	200 ml de Triple Sec (liqueur d'orange)
	200 ml de sirop de sucre de canne
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 50–55 minutes

Piña Colada

Ingrédients :	1 000 ml de jus d'ananas
	500 ml de liqueur de rhum à la noix de coco (p. ex. Malibu)
	400 ml de crème de coco / lait de coco
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 70–75 minutes

Granité aux baies sauvages avec Lillet

Ingrédients :	650 ml de Lillet Blanc
	1000 ml de tonic aux fruits rouges (ou autre tonic aux fruits rouges)
	170 ml de sirop de sucre
Programme :	
Degré de dureté :	3

Temps de préparation :	env. 55–60 minutes
------------------------	--------------------

Apérol

Ingrédients :	600 ml d'Apérol
	600 ml de jus d'orange
	450 ml de prosecco
	150 ml d'eau minérale
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 55–60 minutes

Blue Lagoon

Ingrédients :	1 440 ml de limonade au citron
	180 ml de curaçao
	180 ml de vodka
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 40–45 minutes

Vodka citron

Ingrédients :	1 600 ml de limonade au citron (ou selon votre goût, du bitter lemon, de la limonade à l'orange)
	300 ml de vodka
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 55–60 minutes

Ginger 43

Ingrédients :	1 500 ml de ginger ale 300 ml de liqueur Licor 43
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 60–65 minutes

Tom Collins

Ingrédients :	320 ml de gin 180 ml de jus de citron vert 130 ml de sirop de sucre 1270 ml d'eau
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	ca. 60–65 Minuten

Mango Daiquiri

Ingrédients :	400 ml de rhum blanc 700 ml jus de mangue 500 ml d'eau 200 ml de jus de citron vert frais (environ 8–10 citrons verts) 100 ml de sirop de sucre (facultatif)
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 60–65 minutes

Halloween: "Nightshade" Granité

Ingrédients :	200 ml de vodka 400 ml de crème de cassis 1000 ml de Sprite 50 ml de liqueur de café 1/2 c. à café de poudre alimentaire noire
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 50–55 minutes

Pâques : Granité "Wild Carrot"

Ingrédients :	760 ml de jus de carotte 665 ml de jus d'orange 380 ml de Prosecco 95 ml de Triple Sec ou Cointreau 95 ml de sirop de sucre 30 ml de sirop saveur amaretto ou vanille
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 40–45 minutes

9.4. Granités au vin**Granité au vin blanc**

Ingrédients :	1 900 ml de vin blanc vendange tardive
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 45–50 minutes

Granité à la sangria

Ingrédients :	1 900 ml de sangria (7 % d'alcool)
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 60–65 minutes

Frozen Mimosa

Ingrédients :	830 ml de jus d'orange 1 070 ml de prosecco ou de champagne
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 45–50 minutes

Granité au vin rouge

Ingrédients :	1 050 ml de jus d'orange 750 ml de vin rouge 100 ml de liqueur d'orange ou de brandy 5 cuillères à soupe de sucre brun
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 55–60 minutes



Avant de remplir le Slush Ice Maker, mélangez les ingrédients dans un récipient approprié jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Pâques : Granité rosé Pink Bunny

Ingrédients :	950 ml de vin rosé 475 g de purée de fraise 190 g de purée de framboise 190 ml de limonade 95 ml de sirop de sucre
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 40–45 minutes

Tinto de verano

Ingrédients :	1 450 ml de vin rouge 450 ml de limonade au citron (Sprite)
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 50–55 minutes

10. Nettoyage de l'appareil



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

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

- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides !
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Un nettoyage inadéquat peut entraîner des blessures ou endommager l'appareil.

- **AVERTISSEMENT !** Pour accélérer le dégivrage, n'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou de moyens artificiels, tels que des radiateurs électriques, pistolets à air chaud ou sèche-cheveux, ni d'objets pointus ou durs. L'isolation thermique et l'intérieur sont sensibles aux rayures et à la chaleur et peuvent fondre.
- **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de refroidissement qui ne correspondent pas au type recommandé par le fabricant.
- Le bac contient des pièces mobiles qui peuvent entraîner des blessures. Éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation avant d'effectuer des travaux sur le bac.
- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs à l'intérieur de l'appareil et sur le boîtier, car ils peuvent endommager les surfaces.
- N'utilisez pas de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil ou des parties de l'appareil. La formation de gaz peut entraîner des explosions.



ATTENTION !

Risques pour la santé !

Le liquide qui reste peut entraîner la formation de germes et de moisissures après 24 heures.

- Nettoyez régulièrement les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles. Pour des raisons d'hygiène, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyez le réservoir d'eau si l'appareil n'a pas été utilisé pendant 48 heures.
- Changez le liquide tous les jours pour des raisons d'hygiène.



ATTENTION !

Risque de blessure en cas de soulèvement ou de chute.

L'appareil est très lourd.

- Pour déplacer l'appareil, saisissez toujours le bas du boîtier des deux côtés. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour déplacer l'appareil.
- Évitez d'incliner l'appareil de plus de 45°.
- Attendez que l'appareil ait atteint la température ambiante.



AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

Le nettoyage à des températures trop élevées peut entraîner une décoloration des parties en plastique transparent.

- Utilisez toujours le programme de nettoyage, qui effectue un nettoyage préalable de l'appareil.
- Pour un nettoyage en profondeur, rincez les accessoires manuellement.
- Lors du nettoyage dans le lave-vaisselle, veillez à sélectionner un programme délicat ou court à basse température (env. 35 - 45 °C).

10.1. Utiliser le programme de nettoyage

- ▶ Versez de l'eau propre du robinet (max. 50 °C) dans le bac à glace pour granités jusqu'au repère **MAX**.
- ▶ Sélectionnez le programme de nettoyage . Cela prend environ 4 minutes.
- ▶ Placez un récipient adapté et suffisamment grand sous le robinet. Actionnez avec précaution le levier du robinet et videz le liquide lentement et progressivement.
- ▶ Le cas échéant, recommencez les étapes si le premier nettoyage n'est pas suffisant.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et nettoyez les pièces comme décrit ci-dessous.

10.2. Nettoyer les pièces

- ▶ Déverrouillez le bac à glace pour granités en tournant le levier de verrouillage vers la gauche.
- ▶ Retirez le bac à glace pour granités. Retirez la vis sans fin.
- ▶ Retirez le bac récupérateur avec la grille d'égouttage. Versez le liquide.
- ▶ Nettoyez les pièces avec de l'eau chaude (environ 40-50 °C) et un détergent doux, un chiffon doux ou une brosse douce. Rincez les pièces à l'eau courante et séchez-les soigneusement.

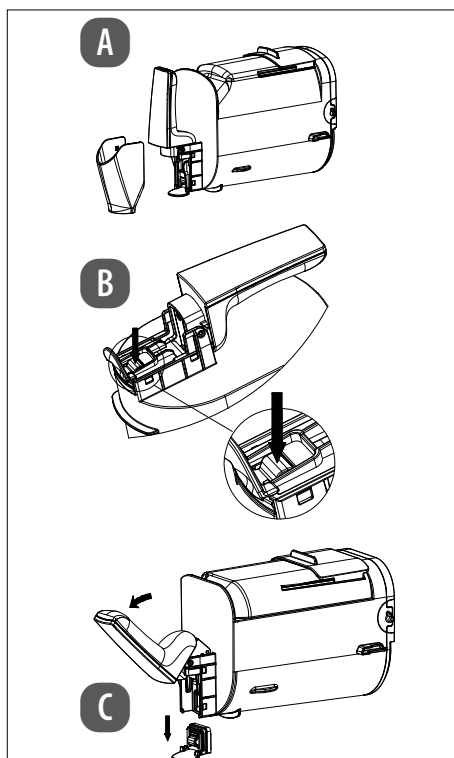


Fig. 8 – Nettoyage du robinet

- ▶ Retirez le couvercle sous le robinet (A). Appuyez sur le verrouillage du robinet (B) et maintenez-le enfoncé. Ouvrez ensuite le levier du robinet et retirez le groupe du robinet (C).
- ▶ Retirez le joint en caoutchouc du clapet du robinet.
- ▶ Nettoyez les pièces et remettez-les en place dans l'ordre inverse.

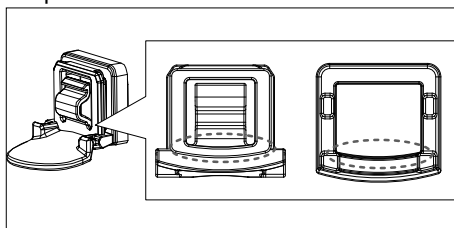


Fig. 9 – Insérer correctement le joint du clapet du robinet

- ▶ Lors de la mise en place du joint en caoutchouc dans le clapet du robinet, veillez impérativement à ce qu'il soit parfaitement inséré, sinon le robinet risque de ne plus être étanche : le côté droit contre le côté droit de l'évidement, le côté arrondi contre le côté arrondi de l'évidement.
- ▶ Nettoyez l'évaporateur et le joint d'étanchéité arrière avec une brosse douce ou un chiffon doux humidifié. Laissez sécher les pièces.



Le joint d'étanchéité ne doit pas être démonté ni retiré de force. Cela entraîne une déformation du joint d'étanchéité et une éventuelle fuite de liquide. L'appareil deviendrait alors inutilisable.

11. Non-utilisation prolongée/transport

- ▶ Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, éteignez-le, dégivrez-le, nettoyez-le, séchez-le et laissez le couvercle ouvert afin d'éviter la formation de moisissures dans l'appareil.
- ▶ Conservez l'appareil entièrement sec dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel, sans exposition directe aux rayons du soleil.
- ▶ Pour éviter tout dommage du produit lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

12. Dépannage

Cet appareil a quitté notre société dans un état impeccable. 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.

Code d'erreur/défaut	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	Pas de courant	▶ Vérifiez si la fiche d'alimentation est branchée. ▶ Vérifiez si la prise de courant est alimentée en tension. ▶ Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
La température interne de l'appareil est trop élevée	Compresseur défectueux	▶ Contacter le SAV
	La température ambiante est supérieure à +43 °C.	L'appareil est conçu pour fonctionner à une température comprise entre +10 °C et +43 °C.
	La circulation de l'air n'est pas suffisante.	▶ Augmentez la distance par rapport aux autres objets.
	L'appareil se trouve à un endroit exposé aux rayons directs du soleil ou à proximité d'une source de chaleur.	▶ Changez l'appareil de place.
Le compresseur ne fonctionne pas	Si l'appareil est éteint et rallumé trop rapidement : temps de protection/décélération du compresseur d'environ trois minutes pour éviter les démarrages trop fréquents	▶ Débranchez la fiche d'alimentation pendant environ 20 secondes et rebranchez-la. Remettez l'appareil en marche, le compresseur fonctionne alors sans délai
• Tous les symboles clignotent • Deux signaux sonores/par minute sont émis Le programme ne démarre pas	Mauvais fonctionnement du micro-commutateur : Bac à glace pour granités • utilisé de manière incorrecte, • non sécurisé par le levier de verrouillage	▶ Vérifiez que le bac à glace pour granités est correctement inséré et verrouillez le levier de verrouillage.

• Tous les symboles cli- gnotent • Une barre de dureté s'al- lume • Deux signaux sonores/ par minute sont émis	Court-circuit sur le capteur de température : Sonde de température défec- tueuse ou court-circuit sur la platine	► Vérifiez que tout a été monté correctement. ► Contactez le service après-vente en cas de défaut du capteur de température.
• Tous les symboles cli- gnotent • Deux barres de dureté s'allument • Deux signaux sonores/ par minute sont émis	Interruption au niveau du capteur de température : Sonde de température défec- tueuse ou court-circuit sur la platine	
• Tous les symboles cli- gnotent • Trois barres de dureté s'allument • Deux signaux sonores/ par minute sont émis	Vis sans fin mal montée ou défectueuse	► Montez correctement la vis sans fin comme décrit sous « 6. Avant la première utilisation » en page 37. ► Contactez le service après-vente et remplacez la vis sans fin défec- tueuse.
	Blocage de la vis sans fin/du moteur : Teneur en sucre trop faible	► Utilisez des boissons dont la teneur en sucre est supérieure à 6 %. ► Ajoutez une cuillère à soupe de sucre/jus de fruit par portion.
	Blocage de la vis sans fin/du moteur : Processus de fabrication in- terrompu trop longtemps, la masse de glace gèle	► N'interrompez pas le pro- cessus de fabrication.
• Tous les symboles cli- gnotent • Quatre barres de dureté s'allument • Deux signaux sonores/ par minute sont émis	La fabrication dure plus de 90 minutes : Vérifiez que les ingrédients ne contiennent pas trop de sucre ou qu'il n'y a pas d'ano- malies du refroidissement	Changez les ingrédients : ► Diluez les ingrédients avec 60 ml d'eau par portion.
• Tous les symboles cli- gnotent • Cinq barres de dureté s'allument • Deux signaux sonores/ par minute sont émis	Alerte en cas de taux d'alcool trop élevé	Changez les ingrédients : ► Diluez les ingrédients avec 60 ml d'eau par portion.

13. Recyclage



Lors de la mise au rebut, n'oubliez pas que l'appareil contient un réfrigérant inflammable.

■ Évitez toute flamme nue et source de feu.



EMBALLAGE

L'appareil se trouve dans un emballage qui le protège des dommages pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés 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 : plastiques/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.



(Uniquement pour l'Espagne)

Ce symbole indique la mise au rebut en fonction du type de matériaux d'emballage utilisés (bleu = papier et carton ; jaune = plastique, métal, emballages composites ; vert = verre).

Utilisez les possibilités d'élimination des déchets qui vous sont proposées sur place.



APPAREIL

Tous les appareils usagés marqués du symbole ci-contre ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères normales.

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 néfastes sur la santé humaine.

Déposez l'appareil usagé auprès d'un centre de collecte des déchets électriques et électroniques ou d'un centre de recyclage.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise de collecte des déchets locale ou à votre municipalité.

14. Caractéristiques techniques

Adresse du fournisseur :	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Allemagne
Modèle :	MD 12090
Tension nominale :	220 – 240 V ~, 50 Hz
Consommation électrique :	220 W
Réfrigérant :	Propane R-290
Capacité :	2,6 litres (granité) 1,9 litre (capacité utile de liquide jusqu'au repère MAX)
Classe de protection	I
Classe climatique	N/SN/T/ST (+10 °C à +43 °C)
Poids (net) :	Env. 10,8 kg
Dimensions (longueur x largeur x hauteur) :	env. 42,9 x 17,7 x 42,4 cm
Consommation d'énergie	≤0,5 W
Mode OFF	
Temps maximal pour atteindre le mode OFF en cas d'inactivité	10 minutes



15. Information relative à la conformité UE



Par la présente, medion GmbH déclare que cet appareil MD 12090 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

16. Pièces détachées

Pour commander des pièces détachées, rendez-vous dans notre boutique en ligne de pièces détachées MEDION à l'adresse <https://www.medion.com/medionserviceshop>. Vous y trouverez toutes les informations nécessaires concernant votre produit.

17. 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.
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : www.medion.com/contact.
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

France	
Hotline SAV	
①	02 55 66 12 45
Horaires d'ouverture	
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	
Adresse du SAV	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	
Suisse	
Hotline SAV	
①	0848 - 33 33 32
Horaires d'ouverture	
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	
Belgique & Luxembourg	
Hotline SAV (Belgique)	
①	02 200 61 98
Hotline SAV (Luxembourg)	
①	800 278 99
Horaires d'ouverture	
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	
Adresse du service après-vente	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Pays-Bas	

La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV 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-dessous pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.



18. Mentions légales

Copyright 2026

Date : 06. mai 2026

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

Inhoudsopgave

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing	54
1.1. Betekenis van de symbolen	54
2. Gebruiksdoel	55
3. Veiligheidsvoorschriften	55
4. Inhoud van de levering	59
5. Overzicht van het apparaat	60
5.1. Programma's	61
6. Vóór het eerste gebruik.....	61
7. IJsdrank maken.....	62
7.1. Toetsblokkering	63
7.2. Einde programma	63
7.3. Geluidssignalen in-/uitschakelen	63
8. Tips voor het maken van dranken.....	64
8.1. Instructies om energie te besparen.....	64
9. Receptvoorstellen	65
9.1. Alcoholvrije slushies	65
9.2. Milkshakes	66
9.3. Longdrinks met alcohol	68
9.4. Slushies op basis van wijn	70
10. Apparaat reinigen	71
10.1. Reinigingsprogramma gebruiken	72
10.2. Onderdelen reinigen	72
11. Langdurig niet-gebruik/transport.....	73
12. Probleemoplossing	74
13. Afvalverwerking.....	76
14. Technische gegevens	77
15. EU-conformiteitsinformatie	77
16. Reserveonderdelen.....	77
17. Service-informatie	77
18. Colofon	78

DE

FR

NL

ES

IT

EN

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

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

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk matig ernstig en/of licht letsel!



WAARSCHUWING!

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



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Meer informatie over het gebruik van het apparaat!



Neem de instructies in de gebruiksaanwijzing in acht!



Symbool randaarde (bij veiligheidsklasse I)



Symbool voor wisselstroom

2. Gebruiksdoel

Dit apparaat is ontworpen voor de productie van slush-ijsdranken en gekoelde milkshakes. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor vergelijkbare toepassingen, zoals:

- in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- in de landbouw en door gasten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts;
- in de catering en bij vergelijkbare toepassingen in de groothandel.

Bij gebruik in een commerciële omgeving moeten de daar geldende voorschriften in acht worden genomen.

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

- ▶ Bouw het product zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie 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. Elke andere bediening geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan letsel of materiële schade veroorzaken.

3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN – LEES DEZE AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met gebrek aan kennis en/of ervaring, mits iemand toezicht op hen houdt of hun instructie heeft gegeven 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.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat er iemand toezicht op hen houdt.
- Kinderen van 3 tot 8 jaar mogen levensmiddelen en dranken in koelapparaten plaatsen en eruit halen.

- Houd kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt van het netsnoer.



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

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

- Sluit de oplader uitsluitend aan op een goed bereikbaar, volgens voorschrift geïnstalleerd geaard stopcontact dat zich in de buurt van het apparaat bevindt. Zorg ervoor dat het stopcontact altijd vrij toegankelijk is, zodat de netstekker er bij gevaar gemakkelijk uit kan worden getrokken.
- Controleer voordat je het apparaat in gebruik neemt of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de lokale netspanning.
- Als je de netstekker uit het stopcontact trekt, pak dan altijd de stekker zelf vast en trek niet aan het snoer.

- **WAARSCHUWING!** Zorg ervoor dat niemand over het netsnoer kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoer.

- **WAARSCHUWING!** Let erop dat het netsnoer bij het plaatsen niet wordt ingeklemd of beschadigd raakt.

- **WAARSCHUWING!** Plaats geen draagbare meervoudige stekkerdozen of voedingen achter het apparaat.

- Zorg ervoor dat het snoer tijdens gebruik helemaal afgerold is.

- 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 u het apparaat niet meer gebruikt;
- wanneer er geen toezicht is;
- bij onweer.

- Let erop dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).

- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is of het apparaat is gevallen. Controleer het apparaat en het netsnoer vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- 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.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet het door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om risico's te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening.
- 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.
- Houd het apparaat, de ventilatieopeningen en het netsnoer uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen (zoals vazen of dranken) op of in de buurt van het apparaat of de netadapter.
- Raak het apparaat of het netsnoer nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.



WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel!
Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Onjuist gebruik kan schade aan het apparaat veroorzaken en uw gezondheid in gevaar brengen. Neem de volgende instructies beslist in acht:

- **WAARSCHUWING!** Vul het reservoir alleen met drinkbare ingrediënten.

- **WAARSCHUWING!** Bewaar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas, in of in de buurt van het apparaat.
- **WAARSCHUWING!** Voorkom dat de ventilatieopeningen in de behuizing, rondom het apparaat en in de inbouw nis worden geblokkeerd.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond.
- Schakel het apparaat niet te vaak na elkaar aan en uit, omdat dit de compressor kan beschadigen (wacht minstens 5 minuten).
- Dek de ventilatieopeningen nooit af en zorg voor voldoende ventilatieruimte van minstens 8 cm. Plaats het apparaat op voldoende afstand van andere apparaten en van de muur.
- Gebruik het apparaat nooit met een leeg reservoir.
- Giet geen hete dranken in het reservoir.

- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht of een andere sterke warmtebron (bijv. oven, grill);
 - open vuur.



GEVAAR! BRANDGEVAAR! Brandbare stoffen!

Het koelsysteem van het apparaat bevat het koelmiddel propaan (R-290). Dit is een natuurlijk gas met een hoge milieucompatibiliteit, maar het is ontvlambaar.

- Vermijd open vuur en ontstekingsbronnen.



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel!

Er bestaat kans op letsel als het koelmiddelcircuit beschadigd raakt.

- **WAARSCHUWING!** Zorg ervoor dat tijdens het transport en de installatie van het apparaat geen van de on-

derdelen van het koelcircuit beschadigd raakt.

- Laat het apparaat in geval van schade repareren door een specialist voordat u het weer gebruikt.
- Ventileer de ruimte als het koelsysteem toch beschadigd is geraakt.
- 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 m².
- Aanpassingen aan het koelmiddelcircuit zijn niet toegestaan en hebben tot gevolg dat de garantie komt te vervallen.
- Transporteer het apparaat indien mogelijk altijd rechtop. Vermijd een hoek van meer dan 45° tijdens transport.

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.
- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.
- Laat kinderen niet met de verpakking spelen.

-
- ▶ 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:

- Slush Ice Maker
- Beknopte gebruiksaanwijzing

DE

FR

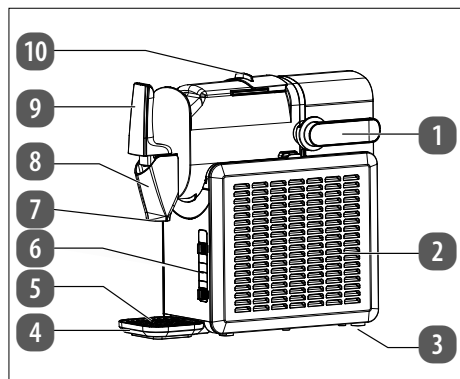
NL

ES

IT

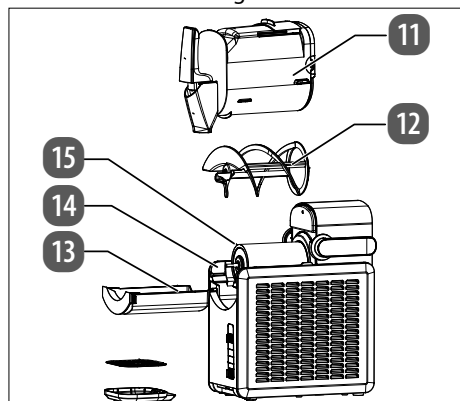
EN

5. Overzicht van het apparaat



Afb. 1 – Overzicht van onderdelen

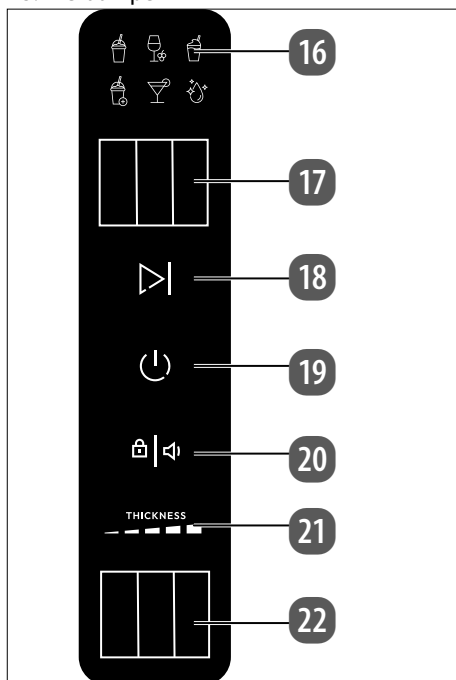
1. Vergrendelingshendel
2. Ventilatieopeningen
3. Pootjes
4. Opvangschaal
5. Afdruiprooster
6. Bedieningspaneel
7. Uitlaatopening
8. Tapkraan
9. Tapkraan
10. Reservoirafdekking



Afb. 2 – Onderdelenoverzicht met het apparaat open

11. Slush-ijsreservoir
12. Transportvijzel
13. Druipschaal

14. Behuizing
15. Verdampers



Afb. 3 – Bedieningspaneel

16. Programmaweergave
17. Programmekeuzeschakelaar
18. Toets : Start/Stop
19. Toets : Apparaat in-/uitschakelen
20. Toets/indicatielampje : Toets-blokkering/geluidssignalen in-/uitschakelen
21. **THICKNESS**: Hardheidsindicatie
22. Keuzeschakelaar voor hardheidsgraad

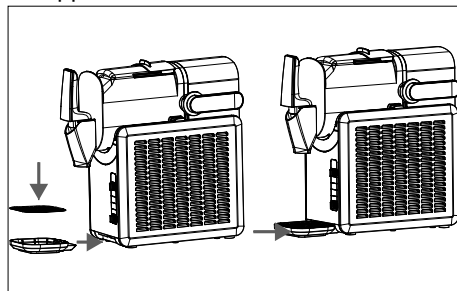
5.1. Programma's

Pro-gramma	Ingrediën-ten Voorbeel- den	Duur*
 Slush-ijs, soft	Cola, limona- de, vruchten- sap	ca. 25-50 mi- nuten (bij 20-25 °C omgevings- temperatuur/ dranktempe- ratuur)
 Slush-ijs, vast		
 Milkshake	Yoghurtdrink, gemengde melkdranken met cacao/ koffie	ca. 40-45 mi- nuten (bij 20-25 °C omgevings- temperatuur/ dranktempe- ratuur)
 Wijn	Rode wijn, witte wijn, mousserende wijn, cham- pagne, pro- secco	ca. 40-65 mi- nuten (bij 20-25 °C omgevings- temperatuur/ dranktempe- ratuur)
 Cocktail	Gemengde alcoholische dranken	ca. 40-90 mi- nuten (bij 20-25 °C omgevings- temperatuur/ dranktempe- ratuur)
 Reiniging	–	ca. 4 minuten

* De bereidingstijd varieert afhankelijk van de ingrediënten en hun suiker-, alcohol- en vetgehalte, evenals hun temperatuur.

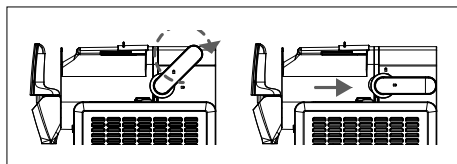
6. Vóór het eerste ge- bruik

- ▶ Controleer het apparaat op transport-schade.
- ▶ Zet het apparaat op een vlakke, slipvaste en hittebestendige ondergrond.
- ▶ Houd bij de installatie rekening met de ruimte die voor het apparaat nodig is: Voor voldoende ventilatie moet aan alle kanten een afstand van minstens 8 cm worden aangehouden.
- ▶ Wacht 2 uur nadat u het apparaat hebt ingesteld voordat u het voor het eerst ge-bruikt. Laat het deksel van het reservoir minstens 2 uur open staan.
- ▶ Reinig het apparaat, inclusief alle onder-delen die in contact komen met levens-middelen, nadat u het hebt uitgepakt. Neem hiervoor de aanwijzingen in het hoofdstuk "10. Apparaat reinigen" op blz. 71 in acht. Zorg ervoor dat de stek-ker uit het stopcontact is voordat u het apparaat schoonmaakt.



Afb. 4 – Apparaat samenstellen

- ▶ Plaats de tapkraanhendel op de tapkraan.
- ▶ Plaats het afdruiiprooster op de op-vangschaal en schuif de opvangschaal onder het apparaat tot het vastklikt (**zie Afb. 4**).
- ▶ Zorg ervoor dat het slush-ijsreservoir en de transportvizel correct zijn geplaatst.



Afb. 5 – Slush-ijsreservoir vastzetten

- ▶ Draai de vergrendelingshendel naar links om het slush-ijsreservoir vast te zetten.

Het apparaat is nu gebruiksklaar.



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

7. Ijsdrank maken



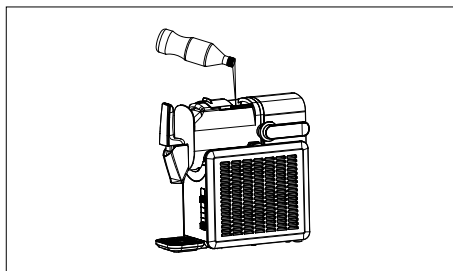
WAARSCHUWING!

Gezondheid en hygiëne

Neem de volgende instructies in acht om verontreiniging van de levensmiddelen te voorkomen:

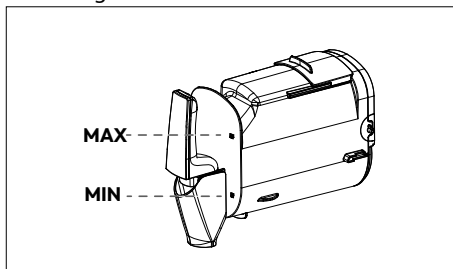
- Langdurig openen van het deksel kan leiden tot een aanzienlijke temperatuurstijging in de vakken van het apparaat.
- Reinig regelmatig de oppervlakken die in contact kunnen komen met levensmiddelen en de toegankelijke afvoersystemen.
- Reinig het waterreservoir als het apparaat 48 uur lang niet is gebruikt.
- Steek uw vingers niet in de uitlaatopening. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Raak de verdamper niet aan, want dit kan brandwonden veroorzaken.

- ▶ Open de reservoirafdekking.



Afb. 6 – Slush-ijsreservoir vullen

- ▶ Vul het slush-ijsreservoir niet hoger dan de markering **MAX**. Onderschrijd de markering **MIN** niet.



Afb. 7 – Let op de vulmarkering

- ▶ Sluit de reservoirafdekking.
 - ▶ Steek de netstekker in een stopcontact.
- Sluit de reservoirafdekking.
- ▶ Om een ander programma te kiezen, beweegt u de programmakeuzeschakelaar naar rechts of links tot het gewenste programma oplicht op het display.

Het hardheidsniveaudisplay toont standaard drie balken.

- ▶ Om een andere consistentie te selecteren, beweegt u de keuzeschakelaar voor de hardheidsgraad naar rechts of links tot het gewenste niveau (1 tot 5) oplicht.



Hoe hoger het gekozen niveau, hoe meer het apparaat afkoelt en hoe vaster de consistentie wordt.

- ▶ Druk op de toets  om het programma te starten.

De drankingrediënten worden gekoeld volgens het geselecteerde programma en continu gemengd door de transportvijzel om een uniforme consistentie te bereiken.

Tijdens de bereiding knippert het geselecteerde programma en branden de balkjes op de hardheidsindicatie continu tot de hardheidsgraad is bereikt.

- ▶ Om het programma te onderbreken, moet u eerst de toetsblokkering opheffen (zie "7.1. Toetsblokkering" op blz. 63). Druk op de toets . Druk nogmaals op de toets  om het programma voort te zetten.



De ophoping van condenswater aan de buitenkant van het slush-ijsreservoir is normaal bij vochtig weer of bij langdurig gebruik.

7.1. Toetsblokkering

- ▶ Na ongeveer 10 seconden na het starten van het programma wordt de toetsblokkering automatisch geactiveerd en gaat het toetsblokkeersymbool branden.
- ▶ Druk op de toets  om de toetsblokkering op te heffen. Het symbool verdwijnt.

7.2. Einde programma

Aan het einde van het programma klinken 6 geluidssignalen. Het programmasymbool stopt met knipperen en brandt permanent. Het apparaat schakelt over op onderhoudskoeling. De ijsdrank wordt verder door de transportvijzel geroerd.

- ▶ Plaats een geschikte bak onder de tapkraan. Trek de tapkraanhendel naar u toe en neem de gewenste portie slush-ijs/milkshake.



Schakel het apparaat niet uit terwijl u slush-ijs verwijdert, omdat de ijsmassa volledig kan bevriezen zonder dat de transportvijzel beweegt en de motor kan blokkeren.

Na 12 uur onderhoudskoeling keert het apparaat terug naar de programmakeuze. Na nog eens 10 minuten zonder bediening schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

- ▶ Druk op de toets  om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Reinig het apparaat met het reinigingsprogramma (zie "10.1. Reinigingsprogramma gebruiken" op blz. 72), schakel het apparaat uit en trek tot slot de stekker uit het stopcontact.

7.3. Geluidssignalen in-/uitschakelen

- ▶ Houd in de stand-bymodus de toets  ingedrukt tot u twee geluidssignalen hoort. De geluidssignalen worden geactiveerd.
- ▶ Om de geluidssignalen weer uit te schakelen, houdt u de toets in de stand-bymodus opnieuw ingedrukt tot er een geluidssignaal te horen is.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

8. Tips voor het maken van dranken

U zult de beste resultaten behalen:

- met een slush-ijsreservoir dat tot de **MAX**-markering is gevuld;
- met voorgekoelde dranken.

LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Een ongeschikt suiker- of alcoholgehalte kan de verdamper doen bevriezen, de transportvijzel beschadigen of de motor blokkeren en zo het apparaat beschadigen.

Gebruik dranken met een

- suikergehalte van meer dan 6 %;
 - alcoholgehalte van 2 % tot 16 %.
-
- Filter het vruchtvlees uit vruchtensappen om te voorkomen dat de tapkraan verstopt raakt.



Onderbreek indien mogelijk het proces van het maken van slush-ijs niet, omdat de ijsmassa volledig kan bevriezen en de motor kan blokkeren.



Het apparaat is geschikt voor de klimaatklasse N/SN/T/ST (zie technische gegevens). Bij een omgevingstemperatuur van +10 °C tot 43 °C is het koelvermogen van het apparaat optimaal. Bij afwijkende temperaturen kan het vermogen van het apparaat afnemen.

8.1. Instructies om energie te besparen

- Het werkelijke koelvermogen hangt af van de buitentemperatuur. Zet de koelbox op een plaats neer die goed wordt geventileerd en tegen direct zonlicht is beschermd.
- Gebruik voorgekoelde dranken.
- Als u de reservoirafdekking langere tijd opent, kan dit leiden tot een aanzienlijke temperatuurstijging in het koelvak. Opende reservoirafdekking slechts kort en niet te vaak, om verlies van koude of warmte te voorkomen.
- Dek de ventilatieopeningen niet af.

9. Receptvoorstellen



De bereidingstijd varieert afhankelijk van de ingrediënten en hun suiker-, alcohol- en vetgehalte, evenals hun temperatuur.

Als een hogere hardheidsgraad wordt gekozen, kan de bereidingsduur langer zijn.

- Meng de ingrediënten volgens het recept in een voldoende grote kom voordat u het mengsel in het slush-ijsreservoir giet.
- Vul het slush-ijsreservoir zoals beschreven op "7. Ijsdrank maken" op blz. 62.

9.1. Alcoholvrije slushies

Slush-ijs met siroop

Ingrediënten:	1500 ml water 300 ml siroop (bijvoorbeeld frambozensiroop of Waldmeister-siroop)
Programma:	 naar smaak
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 30–35 minuten

Colaslush-ijs

Ingrediënten:	1900 ml cola
Programma:	 naar smaak
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 30–35 minuten

Tropisch slush-ijs

Ingrediënten:	1900 ml tropisch vruchten-sap/multivitaminesap
Programma:	 naar smaak
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 50–55 minuten

Limonadeslush-ijs

Ingrediënten:	1200 ml Sprite 350 ml cranberrysap 350 ml aardbeisap
Programma:	 naar smaak
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 45–50 minuten

Hangover Slayer Slush

Ingrediënten:	570 ml druivensap (rood of wit) 500 ml sinaasappelsap (zonder pulp) 450 ml kokoswater 190 ml water 60 ml agavesiroop 40 ml citroensap (1 citroen)
Programma:	 je nach Geschmack
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 45–50 Minuten

Kers-Banaan Slush

Ingrediënten:	1200 ml kersensap
	700 ml bananensap
Programma:	  naar smaak
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40–50 minuten

Kauwgom Slush

Ingrediënten:	1.500 ml water
	300 ml kauwgomsiroop
Programma:	  naar smaak
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40–50 minuten

Pasen: Alcoholvrije “Easter Colada” slush

Ingrediënten:	1.140 ml ananassap
	570 ml kokosmelk
	95 ml limoensap
	95 ml vanillesiroop
Programma:	  je nach Geschmack
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40–45 minuten

9.2. Milkshakes

Latte-slush

Ingrediënten:	946 ml zwarte koffie (koud)
	245 ml chocoladesiroop
	290 ml melk
	290 ml room

Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40–45 minuten

Vanille latte

Ingrediënten:	946 ml zwarte koffie (koud)
	245 ml vanillesiroop
	290 ml melk
	290 ml room
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40–45 minuten

Karamel latte

Ingrediënten:	946 ml zwarte koffie (koud)
	245 ml karamelsiroop
	290 ml melk
	290 ml room
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40–45 minuten

Chocolademelkslush

Ingrediënten:	1500 ml chocolademelk (Chocomel)
	200 ml chocoladesiroop
Programma:	
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 40–45 minuten

Aardbeienmilkshake

Ingrediënten:	1650 ml volle melk
	50 ml room
	200 ml aardbeiensiroop
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40-50 minuten

Vanillemilkshake

Ingrediënten:	1650 ml volle melk
	50 ml room
	200 ml vanillesiroop
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40-50 minuten

Chocolademilkshake

Ingrediënten:	1650 ml volle melk
	50 ml room
	200 ml chocoladesiroop
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40-50 minuten

Aardbei-matcha-latte slush

Ingrediënten:	1 pak diepvriesaardbeien
	10 eetlepels suiker of honing (naar smaak)
	2 rijpe bananen
	4 eetlepels matcha-poeder
	320 ml heet water
	1.280 ml Barista haverdrank
Programma:	3 theelepel vanille-aroma
	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40-50 minuten

- ▶ Laat de aardbeien ontdooien in een zeef en pureer ze daarna met vanille-aroma.
- ▶ Mix de melk, matcha, suiker of honing en banaan samen, vul het slush-ijsreservoir met het mengsel en start het programma.
- ▶ Voeg op het einde de aardbeienpuree als topping toe in het glas.

Slush mit Kellog's Smacks

Ingrediënten:	1900 ml melk
	265 g Kellog's Smacks
	160 g agavesiroop
	4 theelepels vanille-aroma
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40-50 minuten

- ▶ Meng de smacks met de melk, laat 20-30 minuten trekken en pureer vervolgens heel fijn met een mixer. Roer de siroop erdoor tot deze volledig is opgelost.
- ▶ Vul het slush-ijsreservoir met het mengsel en start het programma.

Halloween: „Pumpkin Boooo“ Slush

Ingrediënten:	1700 ml havermelk
	170 ml pumpkin spice siroop
	3 volle tl pumpkin spice poeder of kaneel
	Optioneel: 1/2 tl oranje voedingspoeder
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40–50 minuten

9.3. Longdrinks met alcohol

Frozen Margarita

Ingrediënten:	900 ml water
	350 ml tequila
	250 ml limoensap
	200 ml triple sec (sinaasappellikeur)
	200 ml rietsuikersiroop
Programma:	
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 50-55 minuten

Piña Colada

Ingrediënten:	1000 ml ananassap
	500 ml kokosnoot-rumlikeur (bijv. Malibu)
	400 ml kokosroom / kokosmelk
Programma:	
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 70-75 minuten

Wilde bessen slush met Lillet

Ingrediënten:	650 ml Lillet Blanc
	1000 ml Wild Berry Tonic (of een andere Wild Berry Tonic)
	170 ml suikersiroop
Programma:	
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 55-60 minuten

Aperol

Ingrediënten:	600 ml Aperol
	600 ml sinaasappelsap
	450 ml prosecco
	150 ml mineraalwater
Programma:	
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 55-60 minuten

Blue Lagoon

Ingrediënten:	1440 ml limonade
	180 ml Blue Curaçao
	180 ml wodka
Programma:	
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 40-45 minuten

Wodka Lemon

Ingrediënten:	1600 ml citroenlimonade (of bitter lemon, sinaasap- pellimonade naar smaak) 300 ml wodka
Programma:	
Hardheids- graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 55-60 minuten

Ginger 43

Ingrediënten:	1500 ml Ginger Ale 300 ml likeur Licor 43
Programma:	
Hardheids- graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 60-65 minuten

Tom Collins

Ingrediënten:	320 ml gin 180 ml limoensap 130 ml suikersiroop 1270 ml water
Programma:	
Hardheids- graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 60-65 minuten

Mango Daiquiri

Ingrediënten:	400 ml witte rum 700 ml mangosap 500 ml water 200 ml versgeperst limoen- sap (ca. 8-10 limoenen) 100 ml suikersiroop (optio- neel
---------------	---

Programma:	
Hardheids- graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 60-65 minuten

Halloween: "Nightshade" Slush

Ingrediënten:	200 ml wodka 400 ml crème de cassis 1000 ml Sprite 50 ml koffielikeur 1/2 tl zwart voedingspoeder
Programma:	
Hardheids- graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 50-55 minuten

Pasen: "Wild Carrot" slush

Ingrediënten:	760 ml wortelsap 665 ml sinaasappelsap 380 ml Prosecco 95 ml Triple Sec of Coint- reau 95 ml suikersiroop 30 ml siroop met amaretto- of vanillesmaak
Programma:	
Hardheids- graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 40-45 minuten

9.4. Slushies op basis van wijn

Wittewijnslush

Ingrediënten:	1900 ml witte wijn late oogst
Programma:	
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 45-50 minuten

Sangria-slush

Ingrediënten:	1900 ml sangria (7 % alcohol)
Programma:	
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 60-65 minuten

Frozen Mimosa

Ingrediënten:	830 ml sinaasappelsap 1070 ml prosecco of champagne
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 45-50 minuten

Slush met rode wijn

Ingrediënten:	1050 ml sinaasappelsap 750 ml rode wijn 100 ml sinaasappellikeur of brandy 5 eetlepels bruine suiker
Programma:	
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 55-60 minuten



Voordat u de Slush Ice Maker vult, mengt u de ingrediënten in een geschikte kom tot de suiker is opgelost.

Pasen: Slush met rode wijn

Ingrediënten:	950 ml roséwijn 475 g aardbeienpuree 190 g frambozenpuree 190 ml limonade 95 ml suikersiroop
Programma:	
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 40-45 minuten

Tinto de verano

Ingrediënten:	1450 ml rode wijn 450 ml citroenlimonade (Sprite)
Programma:	
Hardheidsgraad:	3
Bereidingstijd:	ca. 50-55 minuten

10. Apparaat reinigen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schok!

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

- Dompel het apparaat of het netsnoer met stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen!
- Trek de netstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Onjuiste reiniging kan leiden tot letsel of schade aan het apparaat.

- **WAARSCHUWING!** Gebruik om het ontdooien te versnellen geen andere mechanische inrichtingen of hulpmiddelen zoals elektrische radiatoren, heteluchtblazers, haardrogers of scherpe of harde voorwerpen. De thermische isolatie en de binnenruimte zijn gevoelig voor krassen en hitte, en deze kunnen smelten.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik in het koelgedeelte geen elektrische apparatuur die niet door de fabrikant wordt aanbevolen.
- Het reservoir bevat bewegende onderdelen die letsel kunnen veroorzaken. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u werkzaamheden aan het reservoir uitvoert.
- Gebruik voor het reinigen van de binnenkant en de behuizing van het apparaat geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van het apparaat of onderdelen ervan geen brandbare vloeistoffen. Door gasvorming kunnen explosies optreden.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

Achtergebleven vloeistof kan na 24 uur leiden tot de vorming van ziektekiemen en schimmel.

- Reinig oppervlakken die met levensmiddelen en toegankelijke afvoersystemen in aanraking komen regelmatig. Maak het apparaat om hygiënische redenen na elk gebruik schoon.
- Reinig het waterreservoir als het apparaat 48 uur lang niet is gebruikt.
- Maak het apparaat om hygiënische redenen na elk gebruik schoon.



VOORZICHTIG!

Risico op lichamelijk letsel door te hoog tillen of vallen

Het apparaat heeft een hoog gewicht.

- Houd het apparaat altijd aan beide zijden vast aan de onderkant van de behuizing om het te verplaatsen. Trek nooit aan het netsnoer om het apparaat te verplaatsen.
- Kantel het apparaat niet meer dan 45°.
- Wacht tot het apparaat op kamertemperatuur is.



LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Reinigen bij te hoge temperaturen kan leiden tot verkleuring van de heldere kunststof onderdelen.

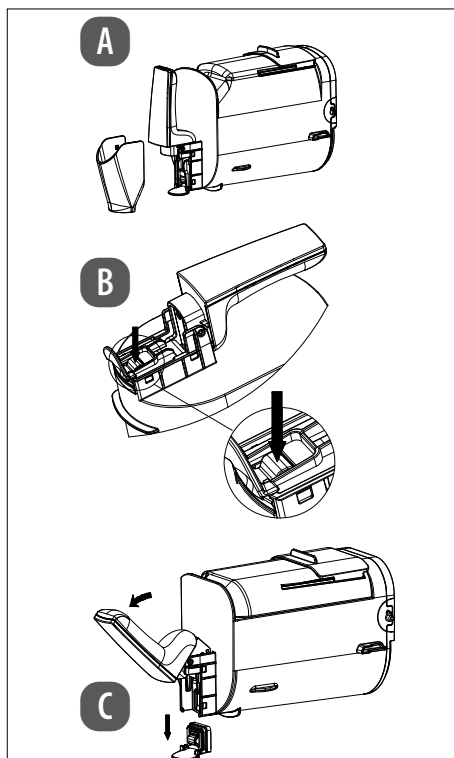
- Gebruik altijd het reinigingsprogramma, dit apparaat reinigt voor.
- Spoel de accessoires handmatig af voor een grondige reiniging.
- Zorg er bij het reinigen van de vaatwasser voor dat je een delicaat of kort programma kiest met lage temperaturen (ongeveer 35 - 45 °C).

10.1. Reinigingsprogramma gebruiken

- ▶ Vul schoon leidingwater (max. 50 °C warm) in het slush-ijsreservoir tot aan de **MAX**-markering.
- ▶ Selecteer het reinigingsprogramma . Het duurt ca. 4 minuten.
- ▶ Plaats een geschikte, voldoende grote bak onder de kraan. Bedien de hendel van de kraan voorzichtig en laat de vloeistof langzaam en geleidelijk wegllopen.
- ▶ Voer de stappen indien nodig opnieuw uit als de eerste reiniging niet voldoende was.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact en reinig de onderdelen zoals hieronder beschreven.

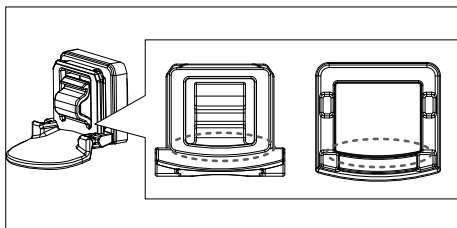
10.2. Onderdelen reinigen

- ▶ Ontgrendel het slush-ijsreservoir door de vergrendelingshendel naar links te draaien.
- ▶ Verwijder het slush-ijsreservoir. Verwijder de transportvijzel.
- ▶ Trek de opvangschaal met afdruiptrooster eruit. Giet de vloeistof weg.
- ▶ Reinig de onderdelen met warm water (ongeveer 40-50 °C) en een mild schoonmaakmiddel, een zachte doek of een zachte borstel. Spoel de onderdelen onder stromend water af na en droog deze zorgvuldig af.



Afb. 8 – Aftapkraan reinigen

- ▶ Verwijder de afdekking onder de aftapkraan (A). Houd de vergrendeling van de aftapkraan (B) ingedrukt. Open dan de aftapkraanhendel en verwijder de aftapkraanmodule (C).
- ▶ Verwijder de rubberen afdichting van de kraanklep.
- ▶ Reinig de onderdelen en plaats ze terug in omgekeerde volgorde.



Afb. 9 – Plaats de afdichting van de kraan-
klep op de juiste manier

- ▶ Zorg er bij het plaatsen van de rubberen afdichting in de kraanklep absoluut voor dat deze perfect past, anders kan de kraan gaan lekken: De rechte kant aan de rechte kant van de uitsparing, de ronde kant aan de ronde kant van de uitsparing.
- ▶ Reinig de verdamper en de achterste afdichtring met een zachte borstel of een vochtige, zachte doek. Laat de onderdelen drogen.



De afdichtring mag niet worden gedemon-
teerd of er met geweld uit worden getrokken.
Dit leidt tot vervorming van de afdichtring en
mogelijke vloeistoflekkage. Hierdoor zou het
apparaat onbruikbaar worden.

11. Langdurig niet-ge- bruik/transport

- ▶ Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt, schakel het dan uit, ontdooi het, maak het schoon, droog het en laat het deksel open om schimmelvorming in het apparaat te voorkomen.
- ▶ Bewaar het apparaat op een droge, stof- en vorstvrije plaats waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Om beschadigingen van het product bij het transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

12. Probleemoplossing

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.

Foutcode/storing	Oorzaak	Probleemoplossing
Het apparaat werkt niet.	Geen stroom	▶ Controleer of de stekker in het stopcontact zit. ▶ Controleer of er spanning op het stopcontact staat. ▶ Controleer of het net-snoer niet beschadigd is.
Temperatuur in apparaat te hoog	Compressor defect	▶ Neem contact op met het Service Center
	De omgevingstemperatuur is hoger dan +43 °C.	Het apparaat is bedoeld voor een omgevingstemperatuur van +10 °C tot +43 °C.
	Er is te weinig luchtcirculatie.	▶ Vergroot de afstand tot andere voorwerpen.
	Het apparaat staat in het volle zonlicht of naast een warmtebron.	▶ Zet het apparaat op een andere plaats.
Compressor werkt niet	Als het apparaat te snel uit- en weer ingeschakeld wordt: Beveiligings-/vertragingstijd van de compressor van ongeveer drie minuten om te voorkomen dat hij te vaak start	▶ Trek de stekker ongeveer 20 seconden uit het stopcontact en steek de stekker er weer in. Schakel het apparaat weer in en de compressor werkt zonder vertraging.
• Alle symbolen knipperen. • Er worden twee geluidsignalen per minuut weergegeven. Programma start niet.	Storing van de microschaakelaar: Slush-ijsreservoir • Niet correct geplaatst. • Niet beveiligd door de vergrendelingshendel.	▶ Controleer of het slush-ijsreservoir correct is geplaatst en vergrendel de vergrendelingshendel.

• Alle symbolen knipperen. • Een hardheidsbalk licht op. • Er worden twee geluids-signalen per minuut weergegeven.	Kortsluiting bij de temperatuursensor: Temperatuursensor defect of kortsluiting op de printplaat.	▶ Controleer of alles correct is geïnstalleerd. ▶ Neem contact op met de service als de temperatuursensor defect is.
• Alle symbolen knipperen. • Twee hardheidsbalken lichten op. • Er worden twee geluids-signalen per minuut weergegeven.	Onderbreking bij de temperatuursensor: Temperatuursensor defect of kortsluiting op de printplaat.	
• Alle symbolen knipperen. • Drie hardheidsbalken lichten op. • Er worden twee geluids-signalen per minuut weergegeven.	Transportvijzel niet goed gemonteerd of defect.	▶ Monteer de transportvijzel correct zoals in "6. Vóór het eerste gebruik" op blz. 61 beschreven. ▶ Neem contact op met de klantenservice en vervang de defecte transportvijzel.
	Transportvijzel/motor geblokkeerd: Te laag suikergehalte.	▶ Gebruik dranken met een suikergehalte van meer dan 6%. ▶ Voeg een eetlepel suiker/vruchtensap per portie toe.
	Transportvijzel/motor geblokkeerd: Productieproces te lang onderbroken, ijsmassa bevroren.	▶ Onderbreek het productieproces niet.
• Alle symbolen knipperen. • Vier hardheidsbalken lichten op. • Er worden twee geluids-signalen per minuut weergegeven.	De productie duurt langer dan 90 minuten: Controleer ingrediënten op overmatig suikergehalte of afwijkende koeling.	Verander de ingrediënten: ▶ Verdun de ingrediënten met 60 ml water per portie.
• Alle symbolen knipperen. • Vijf hardheidsbalken lichten op. • Er worden twee geluids-signalen per minuut weergegeven.	Alarm voor hoog alcoholgehalte	Verander de ingrediënten: ▶ Verdun de ingrediënten met 60 ml water per portie.

13. Afvalverwerking



Houd er bij het weggooien van het apparaat rekening mee dat het ontvlambaar koelmiddel bevat.

- Vermijd open vuur en ontstekingsbronnen.



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.



(Alleen voor Spanje)

Dit symbool geeft de verwijdering aan volgens het type verpakkingsmateriaal dat is gebruikt (blauw = papier en karton; geel = kunststof, metaal, samengestelde verpakkingen; groen = glas).

Gebruik de verwijderingsopties die u ter plaatse worden aangeboden.



APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hier naast afgebeelde pictogram mogen niet bij het gewone huishoudelijke 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 elektrisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkingsbedrijf of met uw gemeente.

14. Technische gegevens

Adres van de leverancier:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Duitsland
Model:	MD 12090
Nominale spanning:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Opgenomen vermogen:	220 W
Koelmiddel:	Propaan R-290
Capaciteit:	2,6 liter (slush-ijs) 1,9 liter (netto inhoud vloeistof tot MAX)
Veiligheidsklasse	I
Klimaatklasse	N/SN/T/ST (+10 °C tot +43 °C)
Gewicht (netto):	ca. 10,8 kg
Afmetingen (lengte x breedte x hoogte):	ca. 42,9 x 17,7 x 42,4 cm
Stroomverbruik OFF-modus	≤0,5 W
Maximale tijd tot OFF-modus is bereikt tijdens inactiviteit	10 minuten



15. EU-conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart medion GmbH dat dit apparaat MD 12090 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.

16. Reserveonderdelen

Ga voor het nabestellen van reserveonderdelen naar onze MEDIONServiceshop op <https://www.medion.com/medionserviceshop>. Daar vindt u alle juiste informatie over uw product.

17. 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.
- U kunt natuurlijk ook ons contactformulier gebruiken onder www.medion.com/contact.
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de klantenservice of per post ter beschikking.

Nederland	
Klantenservice	
①	0900 - 23 52 534
Openingstijden klantenservice	
Ma - Vr: 08.30 - 17.00 uur	
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
België & Luxemburg	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
Klantenservice (België)	
①	02 200 61 98
Klantenservice (Luxemburg)	
①	800 278 99
Openingstijden klantenservice	
Ma - vr: 09:00 - 19:00	
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal 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 hieronder scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.



18. Colofon

Copyright 2026

Stand: 06. mei 2026

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 GmbH
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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

1. Información acerca de este manual de instrucciones	78
1.1. Explicación de los símbolos	78
2. Uso conforme a lo previsto.....	79
3. Indicaciones de seguridad.....	79
4. Volumen de suministro	83
5. Vista general del aparato	84
5.1. Programas	85
6. Antes del primer uso.....	85
7. Elaboración de granizado	86
7.1. Bloqueo de teclas.....	87
7.2. Fin del programa	87
7.3. Activación/desactivación de las señales acústicas.....	87
8. Consejos para elaborar bebidas.....	88
8.1. Indicaciones para ahorrar energía	88
9. Sugerencias de recetas	88
9.1. Granizados sin alcohol	88
9.2. Batidos.....	90
9.3. Bebidas con alcohol	92
9.4. Granizados a base de vino	94
10. Limpieza del aparato	95
10.1. Uso del programa de limpieza	96
10.2. Limpieza de las piezas.....	96
11. Periodo prolongado sin utilización/transporte.....	97
12. Solución de problemas	98
13. Eliminación	100
14. Datos técnicos.....	101
15. Información de conformidad UE	101
16. Piezas de repuesto.....	101
17. Informaciones de asistencia técnica.....	101
18. Aviso legal.....	102

1. Información 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 servicio, lea atentamente las indicaciones de seguridad y todo el manual. 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 mismo 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 descarga eléctrica.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Símbolo de puesta a tierra de protección (clase de protección I)



Símbolo de corriente alterna

2. Uso conforme a lo previsto

Este aparato está previsto para la elaboración de granizados y batidos fríos.

Este aparato se ha diseñado para uso doméstico a nivel particular y ámbitos de aplicación similares, p. ej.:

- cocinas para personal en tiendas, oficinas u otras zonas de trabajo;
- en el sector agrícola o para huéspedes en hoteles, moteles y otros alojamientos;
- establecimientos de alojamiento y desayuno;
- empresas de catering y comercios mayoristas similares.

En caso de usarlo en ámbitos comerciales se tendrán que respetar las respectivas disposiciones vigentes.

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

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS DETENIDAMENTE Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO!

- El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de entre 3 y 8 años pueden introducir y sacar alimentos o bebidas de aparatos frigoríficos.

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del cable de conexión.



¡ADVERTENCIA!
¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

Existe riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito debido a las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte la clavija de enchufe solo a tomas de corriente con puesta a tierra a las que se pueda llegar con facilidad y que estén instaladas correctamente cerca del lugar de colocación. Es imprescindible que la toma de corriente esté accesible en todo momento para poder desenchufar la clavija de enchufe sin problemas en caso de peligro.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características se corresponda con la tensión de alimentación local.
- Para desconectar la clavija de enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija y nunca del cable.

- **¡ADVERTENCIA!** Asegúrese de que el cable de alimentación no suponga ningún riesgo de tropiezo. No utilice ningún cable de prolongación.

- **¡ADVERTENCIA!** Al realizar la instalación, el cable de alimentación no debe quedar aprisionado ni resultar dañado.

- **¡ADVERTENCIA!** No coloque tomas de corriente múltiples ni fuentes de alimentación temporales en la parte trasera del aparato.

- Desenrolle completamente el cable durante el funcionamiento.

- Desconecte la clavija de enchufe 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 vaya a utilizar más;
 - cuando no lo esté vigilando;
 - en caso de tormenta.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o

superficies calientes (p. ej., placas de cocina).

- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato. Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- Nunca modifique el aparato por cuenta propia, ni intente abrir o reparar ningún componente del aparato.
- Si el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato está dañado, el fabricante, su servicio posventa o una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para evitar accidentes.
- No utilice el aparato con un temporizador externo, ni con un sistema de telecontrol independiente.
- 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.

- Mantenga el aparato, las rendijas de ventilación y el cable de alimentación alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido (como jarrones o bebidas) sobre o cerca del aparato o del adaptador de alimentación.
- Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

¡Posibles daños en el aparato!

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

- **¡ADVERTENCIA!** Llene el recipiente únicamente con ingredientes bebibles.

■ **¡ADVERTENCIA!** No almacene sustancias explosivas, como envases de aerosol con propelentes inflamables, en el aparato ni cerca de él.

■ **¡ADVERTENCIA!** Procure que las rendijas de ventilación de la carcasa alrededor del aparato y en el hueco de montaje no estén bloqueadas.

■ No coloque el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse.

■ Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.

■ No encienda y apague el aparato de manera sucesiva con demasiada frecuencia, ya que podría dañar el compresor (espere al menos 5 minutos).

■ Nunca cubra las rendijas de ventilación y deje siempre un espacio suficiente de ventilación de, como mínimo, 8 cm. Coloque el aparato a una distancia suficiente de otros aparatos y de la pared.

■ No utilice nunca el aparato con el recipiente vacío.

■ No vierta bebidas calientes en el recipiente.

■ Nunca utilice el aparato al aire libre.

■ 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 u otra fuente de calor intenso (p. ej., horno, parrilla);
- llama abierta.



¡PELIGRO!

¡PELIGRO DE INCENDIO! ¡Sustancias inflamables!

El sistema de refrigeración del aparato contiene el refrigerante propano (R-290). Es un gas natural altamente respetuoso con el medioambiente, pero inflamable.

■ Evite llamas abiertas y fuentes de encendido.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Si el circuito de refrigerante se daña se podrían producir lesiones.

- **¡ADVERTENCIA!** Durante el transporte y la instalación del aparato, asegúrese de que ninguno de los componentes del circuito de refrigerante resulte dañado.
- En caso de avería, lleve el aparato a un especialista para que lo repare antes de volver a utilizarlo.
- Si, pese a todo, el sistema de refrigeración resultara dañado, ventile el espacio.
- Instale el aparato en una habitación seca y ventilada. La habitación debería tener una superficie de aprox. 4 m² para que, en caso de daños del sistema de refrigeración, se garantice una ventilación suficiente.
- No está permitido manipular el circuito de refrigeración. De hacerlo, se extinguirá la garantía.
- Procure transportar el aparato en posición vertical. Evite una inclinación de más de 45° durante el transporte.

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.
- Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- No deje que los niños jueguen con el embalaje.

-
- ▶ 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:

- Máquina de granizado
- Guía breve

DE

FR

NL

ES

IT

EN

5. Vista general del aparato

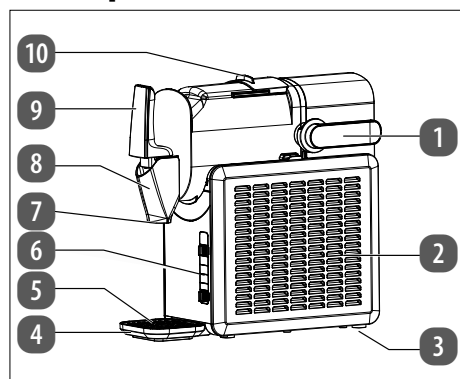


Fig. 1 – Vista general de las piezas

1. Palanca de bloqueo
2. Rendijas de ventilación
3. Patas
4. Bandeja colectora
5. Rejilla de goteo
6. Panel de control
7. Abertura de salida
8. Grifo
9. Palanca del grifo
10. Tapa del recipiente

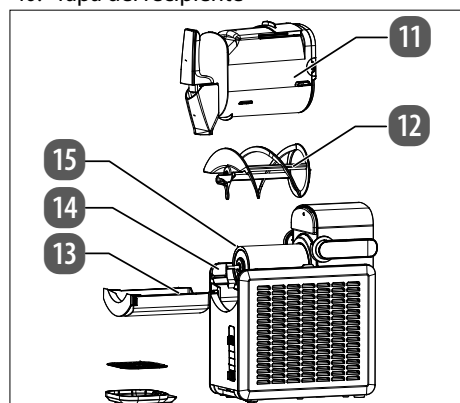


Fig. 2 – Vista general de piezas con el aparato abierto

11. Recipiente para granizado
12. Transportador sinfín
13. Bandeja de goteo

14. Carcasa

15. Evaporador

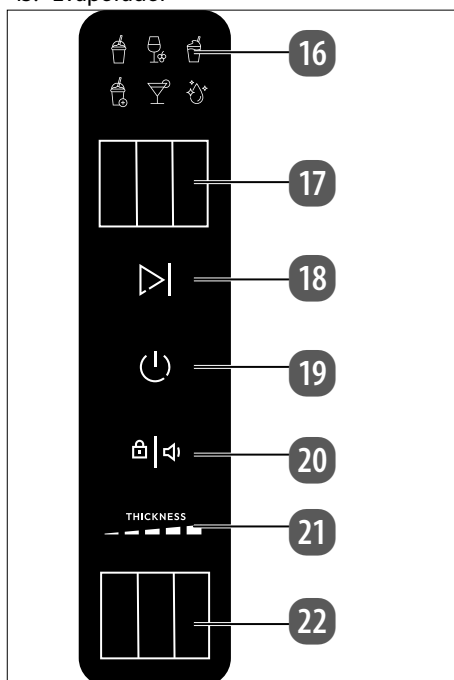


Fig. 3 – Panel de control

16. Indicador de programas
17. Selector de programas
18. Tecla : inicio/parada
19. Tecla : encender/apagar el aparato
20. Tecla/testigo luminoso : activar/desactivar el bloqueo de teclas/las señales acústicas
21. **THICKNESS**: indicador de dureza
22. Selector de dureza

5.1. Programas

Programa	Ingredientes Ejemplos	Duración*
 Granizado, blando	Cola, limonada, zumo de fruta	aprox. 25-50 minutos (a 20-25 °C de temperatura ambiente/ temperatura de la bebida)
 Granizado, duro		
 Batido	Yogur líquido, batidos de leche con cacao/café	aprox. 40-45 minutos (a 20-25 °C de temperatura ambiente/ temperatura de la bebida)
 Vino	Vino tinto, vino blanco, vino espumoso, champán, prosecco	aprox. 40-65 minutos (a 20-25 °C de temperatura ambiente/ temperatura de la bebida)
 Cóctel	Combinados con alcohol	aprox. 40-90 minutos (a 20-25 °C de temperatura ambiente/ temperatura de la bebida, en función del grado alcohólico)
 Limpieza	—	aprox. 4 minutos

* El tiempo de preparación varía en función de los ingredientes y de su contenido de azúcar, alcohol y grasa, así como de su temperatura.

6. Antes del primer uso

- Compruebe si el aparato ha sufrido daños durante el transporte.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, antideslizante y resistente al calor.
- Al instalar el aparato, tenga en cuenta el espacio requerido:
Para garantizar una ventilación adecuada, debe mantenerse una distancia de al menos 8 cm en todos los lados.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, espere 2 horas después de haberlo instalado. Deje abierta la tapa del recipiente durante al menos 2 horas.
- Limpie el aparato, incluidas todas las piezas que entran en contacto con los alimentos, después de desembalarlo. Observe las indicaciones al respecto del capítulo «10. Limpieza del aparato» en la página 95. Asegúrese de que la clavija de enchufe esté desconectada de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.

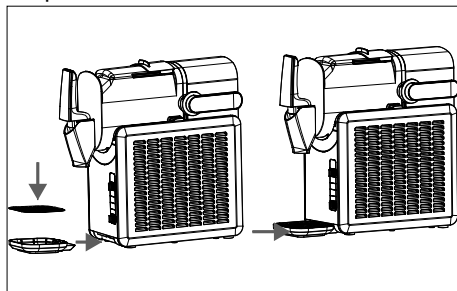


Fig. 4 – Montaje del aparato

- Coloque la palanca del grifo en el grifo.
- Coloque la rejilla de goteo sobre la bandeja colectora y deslice la bandeja colectora por debajo del aparato hasta que encaje en su sitio (**véase Fig. 4**).
- Asegúrese de que el recipiente para el granizado y el transportador sinfín están insertados correctamente.

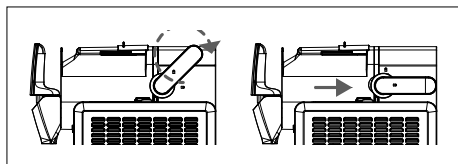


Fig. 5 – Inmovilizar el recipiente para granizado

- Gire la palanca de bloqueo hacia la izquierda para inmovilizar el depósito para granizado.

Ahora el aparato está operativo.



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 constituyen un signo de desperfecto del aparato. Procure que haya siempre una ventilación suficiente.

7. Elaboración de granizado



¡ADVERTENCIA!

Salud e higiene

Para evitar la contaminación de los alimentos, observe las siguientes instrucciones:

- La apertura prolongada de la tapa puede provocar un aumento considerable de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos, así como los sistemas de desagüe accesibles.
- Limpie el depósito de agua si el aparato no se ha utilizado durante 48 horas.
- No introduzca los dedos en la abertura de salida. ¡Existe peligro de sufrir lesiones!
- No toque el evaporador, ya que esto puede provocar quemaduras.

- Abra la tapa del recipiente.

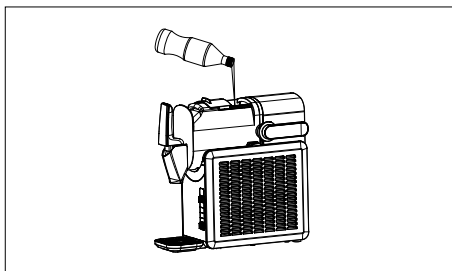


Fig. 6 – Llenar el recipiente para granizado

- Llene el recipiente para granizado como mucho hasta la marca **MAX**. Los ingredientes no deben quedar por debajo de la marca **MIN**.

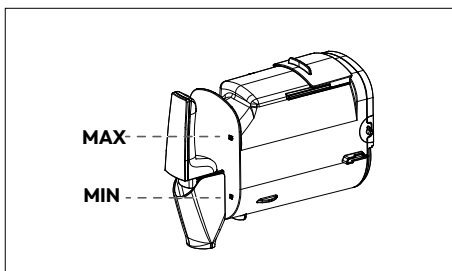


Fig. 7 – Observar la marca de llenado

- Cierre la tapa del recipiente.
- Enchufe la clavija de enchufe en una toma de corriente.

Se enciende el símbolo del programa estándar.

- Para seleccionar un programa diferente, mueva el selector de programas hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que se encienda el programa deseado en el panel de visualización.

El indicador del nivel de dureza muestra de serie tres barras.

- Para seleccionar una consistencia diferente, mueva el selector de dureza hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que se encienda el nivel deseado (1 hasta 5).



Cuanto más alto sea el nivel seleccionado, más enfriará el aparato y más firme será la consistencia.

- ▶ Pulse la tecla  para iniciar el programa.

La ingredientes de la bebida se enfrían según las especificaciones del programa seleccionado y se mezclan continuamente mediante el transportador sinfín para conseguir una consistencia uniforme.

Durante la elaboración, el programa seleccionado parpadea y las barras del indicador del nivel de dureza se van encendiendo de manera sucesiva hasta alcanzar el nivel de dureza.

- ▶ Para interrumpir el programa, anule primero el bloqueo de las teclas (véase «7.1. Bloqueo de teclas» en la página 87). Pulse la tecla . Para reanudar el programa, pulse de nuevo la tecla .



La acumulación de condensación en el exterior del recipiente para granizado es normal en climas húmedos o durante un uso prolongado.

7.1. Bloqueo de teclas

- ▶ Transcurridos unos 10 segundos desde el inicio del programa, el bloqueo de teclas se activa automáticamente y se enciende el símbolo de bloqueo de teclas.
- ▶ Para anular el bloqueo de las teclas, pulse la tecla . El símbolo se apaga.

7.2. Fin del programa

Al finalizar el programa, se emiten 6 señales acústicas. El símbolo del programa deja de parpadear y se enciende de forma permanente.

El aparato pasa al modo de refrigeración de mantenimiento. El granizado sigue siendo agitado por el transportador sinfín.

- ▶ Coloque un recipiente adecuado debajo del grifo. Tire de la palanca del grifo hacia usted y sírvase la porción deseada de granizado/batido.



No apague el aparato mientras vaya a servir granizado, ya que la masa de hielo puede congelarse por completo si el transportador sinfín no se mueve, lo que podría bloquear el motor.

Tras 12 horas de refrigeración de mantenimiento, el aparato vuelve a la selección de programa. Si transcurren otros 10 minutos sin que el aparato se ponga en funcionamiento, este pasa al modo de espera.

- ▶ Para apagar el aparato, pulse la tecla .
- ▶ Limpie el aparato con el programa de limpieza (véase «10.1. Uso del programa de limpieza» en la página 96), apague el aparato y desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente.

7.3. Activación/desactivación de las señales acústicas

- ▶ En el modo de espera, mantenga pulsada la tecla  hasta que se emitan dos señales acústicas. De este modo se activan las señales acústicas.
- ▶ Para volver a desactivar las señales acústicas, mantenga pulsada la tecla en el modo de espera hasta que se emita una señal acústica.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

8. Consejos para elaborar bebidas

Los mejores resultados se consiguen:

- con un recipiente para granizado lleno hasta la marca **MAX**,
- con bebidas previamente enfriadas.



¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

Un contenido inadecuado de azúcar o alcohol puede provocar la congelación del evaporador, dañar el transportador sinfín o bloquear el motor y, por tanto, dañar el aparato.

Utilice bebidas con

- un contenido de azúcar superior al 6 % o
 - una graduación alcohólica del 2 % al 16 %
-
- ▶ Filtra la pulpa de los zumos de fruta para evitar que el grifo se obstruya.



Si es posible, no interrumpa el proceso de elaboración del granizado, ya que la masa de hielo puede congelarse por completo y bloquear el motor.

8.1. Indicaciones para ahorrar energía

- ▶ La capacidad real de refrigeración depende de la temperatura exterior. Elija un lugar de colocación bien ventilado y protegido de los rayos del sol.
- ▶ Utilice bebidas previamente enfriadas.
- ▶ Si deja abierta la tapa del recipiente durante mucho tiempo, puede producirse un aumento considerable de la temperatura en el compartimento de refrigeración. Abra la tapa del recipiente solo un instante y no demasiado a menudo para evitar la pérdida de frío o calor.
- ▶ No cubra las rendijas de ventilación.



El aparato es adecuado para las clases climáticas N/SN/T/ST (véanse los datos técnicos). A temperaturas ambiente de +10 °C a 43 °C se garantiza una potencia frigorífica del aparato sin fallos. En caso de otras temperaturas, podría disminuir la potencia del aparato.

9. Sugerencias de recetas



El tiempo de elaboración varía en función de los ingredientes y de su contenido de azúcar, alcohol y grasa, así como de su temperatura. Si se selecciona un mayor grado de dureza, el tiempo de elaboración puede ser mayor.

- ▶ Mezcle los ingredientes según la receta en un recipiente lo suficientemente grande antes de verter la mezcla en el recipiente para granizados.
- ▶ Llene el recipiente para granizado como se describe en «7. Elaboración de granizado» en la página 86.

9.1. Granizados sin alcohol

Granizado con sirope

Ingredientes:	1500 ml de agua
	300 ml de sirope (por ejemplo, sirope de frambuesa)
Programa:	 al gusto
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 30-35 minutos

Granizado de cola

Ingredientes:	1900 ml de cola
Programa:	  al gusto
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 30-35 minutos

Granizado tropical

Ingredientes:	1900 ml de zumo de frutas tropicales/zumo multivitamínico
Programa:	  al gusto
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 50-55 minutos

Granizado de limonada

Ingredientes:	1200 ml de Sprite
	350 ml de zumo de arándanos
	350 ml de zumo de fresas
Programa:	  al gusto
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 45-50 minutos

Hangover Slayer Slush

Ingredientes:	570 ml de zumo de uva (tinta o blanca)
	500 ml de zumo de naranja (sin pulpa)
	450 ml de agua de coco
	190 ml de agua
	60 ml de sirope de agave
	40 ml de zumo de limón (1 limón)
Programa:	  al gusto
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 45-50 minutos

Granizado de Cereza y Plátano

Ingredientes:	1200 ml de zumo de cereza
	700 ml de zumo de plátano
Programa:	  al gusto
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-50 minutos

Chicle Slush

Ingredientes:	1.500 ml de agua
	300 ml de sirope de chicle
Programa:	  al gusto
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-50 minutos

Semana Santa: Granizado “Easter Cola-da” sin alcohol

Ingredientes:	1.140 ml de zumo de piña
	570 ml de leche de coco
	95 ml de zumo de lima
	95 ml de jarabe de vainilla
Programa:	 al gusto
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-45 minutos

9.2. Batidos

Granizado de café con leche

Ingredientes:	946 ml de café solo (frío)
	245 ml de sirope de chocolate
	290 ml de leche
	290 ml de nata
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-45 minutos

Café con leche y vainilla

Ingredientes:	946 ml de café solo (frío)
	245 ml de sirope de vainilla
	290 ml de leche
	290 ml de nata
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-45 minutos

Café con leche y caramelo

Ingredientes:	946 ml de café solo (frío)
	245 ml de sirope de caramelo
	290 ml de leche
	290 ml de nata
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-45 minutos

Granizado de batido de chocolate

Ingredientes:	1500 ml de batido de chocolate
	200 ml de sirope de chocolate
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 40-45 minutos

Batido de fresa

Ingredientes:	1650 ml de leche entera
	50 ml de nata
	200 ml de sirope de fresa
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-50 minutos

Batido de vainilla

Ingredientes:	1650 ml de leche entera
	50 ml de nata
	200 ml de sirope de vainilla
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-50 minutos

Batido de chocolate

Ingredientes:	1650 ml de leche entera
	50 ml de nata
	200 ml de sirope de chocolate
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-50 minutos

Granizado de fresa con matcha y leche

Ingredientes:	1 paquete de fresas congeladas
	10 cucharadas de azúcar o miel (según el gusto)
	2 plátanos maduros
	4 cucharadas de té matcha en polvo
	320 ml de agua caliente
	1.280 ml de bebida de avena Barista
	3 cucharadita de aroma de vainilla
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-50 minutos

- ▶ Descongele las fresas en un colador y, a continuación, tritúrelas con aroma de vainilla.
- ▶ Mezcle la leche, el matcha, el azúcar/ miel y el plátano, viértalo en el recipiente para granizados y ponga en marcha el programa.
- ▶ Al final, añada el puré de fresas como topping en el vaso.

Granizado con Kellogg's Smacks

Ingredientes:	1900 ml de leche
	265 g de Kellogg's Smacks
	160 g de jarabe de agave
	4 cucharaditas de aroma de vainilla
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-50 minutos

- ▶ Mezcle los Smacks con la leche, déjelos reposar durante 20-30 minutos y, a continuación, tritúrelos muy finamente con una batidora.
- ▶ Añada el sirope y remueva hasta que se disuelva por completo.
- ▶ Vierta la mezcla en el recipiente para granizados y ponga en marcha el programa.

Halloween: „Pumpkin Boooo“ Granizado

Zutaten:	1700 ml de leche de avena
	170 ml de sirope de pumpkin spice
	3 cucharaditas colmadas de polvo de pumpkin spice o canela
	Opcional: 1/2 cucharadita de polvo alimenticio naranja
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-50 minutos

9.3. Bebidas con alcohol

Frozen Margarita

Ingredientes:	900 ml de agua
	350 ml de tequila
	250 ml de zumo de lima
	200 ml de triple seco (licor de naranja)
	200 ml de sirope de azúcar de caña
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 50-55 minutos

Piña Colada

Ingredientes:	1000 ml de zumo de piña
	500 ml de licor de ron de coco (p. ej., Malibú)
	400 ml de crema de coco/leche de coco
Programa:	

Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 70-75 minutos

Granizado de frutos rojos con Lillet

Ingredientes:	650 ml de Lillet Blanc
	1000 ml de tónica de frutos rojos (u otra tónica de frutos rojos)
	170 ml de jarabe de azúcar
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 55-60 minutos

Aperol

Ingredientes:	600 ml de Aperol
	600 ml de zumo de naranja
	450 ml de prosecco
	150 ml de agua con gas
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 55-60 minutos

Blue Lagoon

Ingredientes:	1440 ml de refresco de limón
	180 ml de Blue Curaçao
	180 ml de vodka
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 40-45 minutos

Vodka Lemon

Ingredientes:	1600 ml de refresco de limón (o bitter lemon o refresco de naranja, según se prefiera) 300 ml de vodka
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 55-60 minutos

Ginger 43

Ingredientes:	1500 ml de ginger ale 300 ml de Licor 43
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 60-65 minutos

Tom Collins

Ingredientes:	320 ml de ginebra 180 ml de zumo de lima 130 ml de jarabe de azúcar 1270 ml de agua
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 60-65 minutos

Mango Daiquiri

Ingredientes:	400 ml de ron blanco 700 ml jugo de mango 500 ml de agua 200 ml de jugo de lima recién exprimido (aprox. 8-10 limas) 100 ml de jarabe de azúcar (opcional)
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 60-65 minutos

Halloween: "Nightshade" Granizado

Ingredientes:	200 ml de vodka 400 ml de crème de cassis 1000 ml de Sprite 50 ml de licor de café 1/2 cucharadita de colorante alimentario en polvo negro
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 50-55 minutos

Semana Santa: Granizado “Wild Carrot” de zanahoria

Ingredientes:	760 ml de zumo de zanahoria
	665 ml de zumo de naranja
	380 ml de Prosecco
	95 ml de Triple Sec o Cointreau
	95 ml de jarabe de azúcar
	30 ml de jarabe con sabor a amaretto o vainilla
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 40–45 minutos

9.4. Granizados a base de vino

Granizado de vino blanco

Ingredientes:	1900 ml de vino blanco (Spätlese)
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 45-50 minutos

Granizado de sangría

Ingredientes:	1900 ml de sangría (7 % de alcohol)
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 60-65 minutos

Frozen Mimosa

Ingredientes:	830 ml de zumo de naranja
	1070 ml de prosecco o champán
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 45-50 minutos

Granizado de vino tinto

Ingredientes:	1050 ml de zumo de naranja
	750 ml de vino tinto
	100 ml de licor de naranja o brandy
	5 cucharadas de azúcar moreno
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 55-60 minutos



Antes de llenar la máquina de granizado, mezcle los ingredientes en un bol adecuado hasta que el azúcar se haya disuelto.

Semana Santa: Granizado Rosado “Pink Bunny”

Ingredientes:	950 ml vino rosado
	475 g puré de fresa
	190 g puré de frambuesa
	190 ml limonada
	95 ml jarabe de azúcar
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 40-45 minutos

Tinto de verano

Ingredientes:	1450 ml de vino tinto
	450 ml de refresco de limón o gaseosa
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 50-55 minutos

10. Limpieza del aparato



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- Nunca sumerja el aparato ni el cable de alimentación con clavija en agua u otros líquidos.
- Antes de limpiar el aparato, desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Una limpieza inadecuada puede provocar lesiones o daños en el aparato.

- **¡ADVERTENCIA!** Para acelerar la descongelación, no use ningún dispositivo mecánico ni otros útiles, como radiadores eléctricos, ventiladores de aire caliente, secadores de pelo u objetos puntiagudos o duros. El aislamiento térmico y la cámara interior son sensibles a arañazos y al calor y se pueden derretir.
- **¡ADVERTENCIA!** Dentro de la cámara frigorífica no se debe poner en funcionamiento ningún aparato eléctrico que no esté recomendado por el fabricante.
- Hay piezas móviles en el recipiente que podrían causar lesiones. Apague el aparato y desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente antes de realizar cualquier trabajo en el recipiente.
- No utilice productos de limpieza fuertes ni abrasivos en el interior del aparato o en su carcasa, ya que podrían dañar las superficies.
- No utilice líquidos inflamables para limpiar el aparato ni ninguno de sus componentes. Si se forman gases, se pueden producir explosiones.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

¡ATENCIÓN!

¡Peligro para la salud!

El líquido que quede en el recipiente puede provocar la formación de gérmenes y moho al cabo de 24 horas.

- Limpie periódicamente las superficies que están en contacto con alimentos y con los sistemas de desagüe accesibles. Por razones de higiene, limpie el aparato después de cada uso.
- Limpie el depósito de agua si el aparato no se ha utilizado durante 48 horas.
- Cambie el líquido a diario para garantizar la higiene.

¡ATENCIÓN!

Riesgo de lesiones por vuelco o caída.

El aparato es muy pesado.

- Agarre siempre el aparato por ambos lados de la parte inferior de la carcasa para moverlo. Nunca tire del cable de alimentación para mover el aparato.
- Evite inclinar el aparato más de 45°.
- Espere a que el aparato alcance la temperatura ambiente.

¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

La limpieza a temperaturas muy altas puede provocar decoloración en las piezas de plástico transparente.

- Utilice siempre el programa de limpieza, ya que este limpia previamente el aparato.
- Para una limpieza a fondo, enjuague los accesorios manualmente.
- Cuando limpie en el lavavajillas, asegúrese de seleccionar un programa delicado o corto con temperaturas bajas (aprox. 35-45 °C).

10.1. Uso del programa de limpieza

- ▶ Llene el recipiente para granizado con agua limpia del grifo (como máx. a 50 °C) hasta la marca **MAX**.
- ▶ Seleccione el programa de limpieza . Dura unos 4 minutos.
- ▶ Coloque un recipiente adecuado y suficientemente grande bajo el grifo. Accione la palanca del grifo con cuidado y vacíe el líquido lenta y gradualmente.
- ▶ Si la primera limpieza no fuera satisfactoria, vuelva a realizar los pasos.
- ▶ Desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente y limpie las piezas como se describe a continuación.

10.2. Limpieza de las piezas

- ▶ Desbloquee el recipiente para granizado girando la palanca de bloqueo hacia la izquierda.
- ▶ Extraiga el recipiente para granizado. Retire el transportador sinfín.
- ▶ Extraiga la bandeja colectora con la rejilla de goteo. Deseche el líquido.
- ▶ Limpie las piezas con agua tibia (aprox. 40-50 °C) y un detergente suave, un paño suave o un cepillo suave. Enjuague las piezas con agua corriente y séquelas minuciosamente.

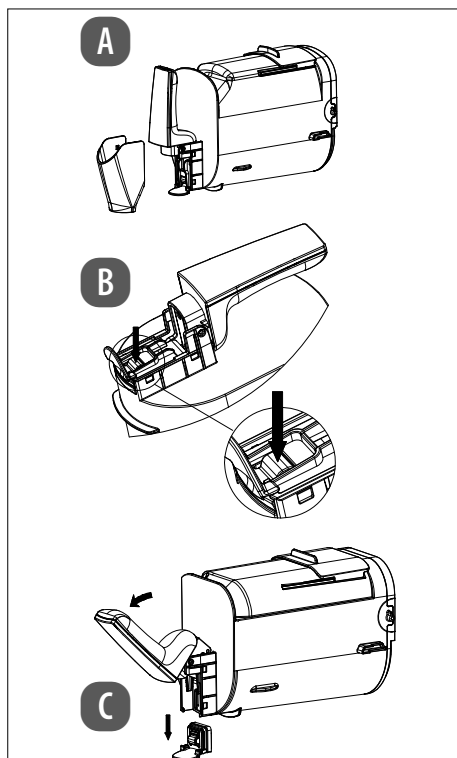


Fig. 8 – Limpieza del grifo

- ▶ Retire la cubierta situada debajo del grifo (A). Mantenga pulsado el bloqueo del grifo (B). A continuación, abra la palanca del grifo y extraiga el conjunto del grifo (C).
- ▶ Retire la junta de goma de la válvula del grifo.
- ▶ Limpie las piezas y vuelva a colocarlas en orden inverso.

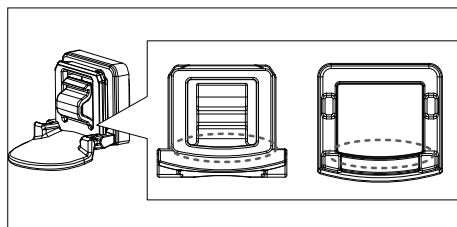


Fig. 9 – Inserte correctamente la junta de la válvula del grifo

- ▶ Al insertar la junta de goma en la válvula del grifo, asegúrese de que encaja perfectamente, ya que de lo contrario el grifo podría gotear: el lado recto con el lado recto del rebaje, el lado redondeado con el lado redondeado del rebaje.
- ▶ Limpie el evaporador y la junta de estanqueidad trasera con un cepillo suave o un paño suave humedecido. Deje que las piezas se sequen.



La junta de estanqueidad no debe desmontarse ni extraerse por la fuerza. Esto provoca la deformación de la junta de estanqueidad y posibles fugas de líquido, lo que inutilizaría el aparato.

11. Periodo prolongado sin utilización/transporte

- ▶ Si el aparato no se va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, deberá apagarlo, descongelarlo, limpiarlo, secarlo y dejar la tapa abierta para evitar la formación de moho en el aparato.
- ▶ Guarde el aparato completamente seco en un lugar seco, protegido del polvo, de las heladas y de la radiación solar directa.
- ▶ Para evitar daños en el producto durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

12. 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.

Código de error/avería	Causa	Solución
El aparato no funciona.	No hay corriente.	▶ Compruebe que la clavija de enchufe está conectada. ▶ Compruebe que la toma de corriente recibe alimentación de tensión. ▶ Compruebe que el cable de conexión no esté dañado.
Temperatura interior del aparato demasiado elevada.	Compresor defectuoso.	▶ Póngase en contacto con el servicio técnico.
	La temperatura ambiente es superior a +43 °C.	El aparato está diseñado para funcionar en un rango de temperatura de entre +10 °C y +43 °C.
	La ventilación es insuficiente.	▶ Amplíe la distancia hasta otros objetos.
	El aparato está en un lugar con radiación solar directa o junto a una fuente de calor.	▶ Coloque el aparato en otro lugar.
El compresor no funciona.	Si el aparato se apaga y se vuelve a encender demasiado deprisa: Tiempo de protección/retardo del compresor de unos tres minutos para evitar encendidos demasiado frecuentes.	▶ Desconecte la clavija de enchufe durante unos 20 segundos y vuelva a conectarla. Vuelva a encender el aparato y el compresor funcionará sin demora.
• Todos los símbolos parpadean. • Se emiten dos señales acústicas por minuto. El programa no se inicia.	Mal funcionamiento del microinterruptor: Recipiente para granizado • mal colocado, • no inmovilizado con la palanca de bloqueo.	▶ Compruebe que el recipiente para granizado está correctamente insertado e inmovilizado con la palanca de bloqueo.

• Todos los símbolos parpadan. • Se enciende una barra de dureza. • Se emiten dos señales acústicas por minuto.	Cortocircuito en el sensor de temperatura: Sensor de temperatura defectuoso o cortocircuito en la placa de circuitos.	► Compruebe que todo se ha instalado correctamente. ► Póngase en contacto con el servicio técnico si el sensor de temperatura está defectuoso.
• Todos los símbolos parpadan. • Se encienden dos barras de dureza. • Se emiten dos señales acústicas por minuto.	Interrupción en el sensor de temperatura: Sensor de temperatura defectuoso o cortocircuito en la placa de circuitos.	
• Todos los símbolos parpadan. • Se encienden tres barras de dureza. • Se emiten dos señales acústicas por minuto.	Transportador sinfín mal montado o defectuoso.	► Instale el transportador sinfín correctamente como se describe en «6. Antes del primer uso» en la página 85. ► Póngase en contacto con el servicio técnico y sustituya el transportador sinfín defectuoso.
	Transportador sinfín/motor bloqueado: Contenido de azúcar demasiado bajo.	► Utilice bebidas con un contenido de azúcar superior al 6 %. ► Añada una cucharada de azúcar/zumo de fruta por ración.
	Transportador sinfín/motor bloqueado: Proceso de elaboración interrumpido durante demasiado tiempo, la masa de hielo se ha congelado.	► No interrumpa el proceso de elaboración.
• Todos los símbolos parpadan. • Se iluminan cuatro barras de dureza. • Se emiten dos señales acústicas por minuto.	La elaboración dura más de 90 minutos: Compruebe que los ingredientes no contengan una cantidad de azúcar excesiva ni presenten anomalías de enfriamiento.	Cambie los ingredientes: ► Diluya los ingredientes con 60 ml de agua por ración.
• Todos los símbolos parpadan. • Se encienden cinco barras de dureza. • Se emiten dos señales acústicas por minuto.	Alarma de alto contenido de alcohol.	Cambie los ingredientes: ► Diluya los ingredientes con 60 ml de agua por ración.

13. Eliminación



Al desechar el aparato, tenga en cuenta que contiene refrigerante inflamable.

- Evite llamas abiertas y fuentes de encendido.



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.



(Solo para España)

Este símbolo indica la eliminación según el tipo de los materiales de envasado utilizados (azul = papel y cartón; amarillo = plástico, metal, envases compuestos; verde = vidrio).

Utilice las opciones de eliminación que se le ofrecen in situ.



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 ambiental 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.

14. Datos técnicos

Dirección del proveedor:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Alemania
Modelo:	MD 12090
Tensión nominal:	220-240 V ~, 50 Hz
Consumo de potencia:	220 W
Refrigerante:	Propano R-290
Capacidad:	2,6 litros (granizado) 1,9 litros (capacidad útil de líquido hasta la marca MAX)
Clase de protección	I
Clase climática	N/SN/T/ST (+10 °C hasta +43 °C)
Peso (neto):	aprox. 10,8 kg
Dimensiones (largo × ancho × alto):	aprox. 42,9 x 17,7 x 42,4 cm
Consumo de energía Modo OFF	≤0,5 W
Tiempo máximo hasta alcanzar el modo OFF durante la inactividad	10 minutos



15. Información de conformidad UE



Por la presente, medion GmbH declara que este aparato MD 12090 cumple los requisitos básicos y el resto de disposicio-

nes pertinentes:

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

16. Piezas de repuesto

Si desea pedir posteriormente piezas de repuesto, visite nuestra MEDIONServiceshop en <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Allí encontrará toda la información necesaria sobre su producto.

17. 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.
- Por supuesto, nuestro equipo de asistencia técnica también está a su disposición a través de nuestra línea directa o por correo postal.

Hotline de posventa	
①	(+34) 91 904 28 00
Horario	
Lu-Vi: 08:30-17:30	
Dirección de asistencia técnica	
MEDION Service Center ENAME, S.A Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5 São João de Lourosa 3500-618 VISEU Portugal	

Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio 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 que aparece a continuación y cargar el manual de instrucciones en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.



18. Aviso legal

Copyright 2026

Versión: 06. mayo 2026

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 GmbH
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.

Indice

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	102
1.1. Spiegazione dei simboli	102
2. Utilizzo conforme	103
3. Indicazioni di sicurezza	103
4. Contenuto della confezione.....	108
5. Panoramica dell'apparecchio.....	108
5.1. Programmi.....	109
6. Prima del primo utilizzo	110
7. Preparare una bevanda ghiacciata	111
7.1. Blocco tastiera	112
7.2. Fine del programma	112
7.3. Attivazione/disattivazione dei segnali acustici.....	112
8. Suggerimenti per la preparazione delle bevande	113
8.1. Consigli per risparmiare energia	113
9. Proposte di ricetta	114
9.1. Granite analcoliche.....	114
9.2. Frappè	115
9.3. Long drink alcolici	117
9.4. Granite a base di vino	119
10. Pulizia dell'apparecchio	120
10.1. Utilizzo del programma di pulizia	121
10.2. Pulizia delle parti	121
11. Inutilizzo prolungato / trasporto.....	123
12. Risoluzione dei problemi	124
13. Smaltimento	126
14. Dati tecnici.....	127
15. Informazioni sulla conformità UE	127
16. Ricambi.....	127
17. Informazioni relative al servizio di assistenza	127
18. Note legali.....	128

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



La ringraziamo per l'acquisto di questo prodotto. Ci auguriamo che sia di suo gradimento.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza e le presenti istruzioni nella loro interezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Le istruzioni per l'uso 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!

Pericolo di morte immediato!



AVVERTENZA!

Possibile pericolo di morte e/o di lesioni gravi irreversibili!



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media o lieve entità!



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!



AVVISO!

Attenersi agli avvisi al fine di evitare danni materiali!



Ulteriori informazioni sull'uso dell'apparecchio!



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Simbolo del collegamento a terra (per la classe di protezione I)



Simbolo della corrente alternata

2. Utilizzo conforme

Questo apparecchio è progettato per la produzione di granite e frappè refrigerati.

L'apparecchio è destinato all'uso domestico privato o similare, ad esempio:

- nelle cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- nell'agricoltura e per i clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- nei bed & breakfast;
- per servizi di catering e altri usi diversi dalla vendita al dettaglio.

Per l'utilizzo in ambienti commerciali occorre rispettare le norme applicabili.

Attenzione, l'uso non conforme comporta il decadimento della garanzia:

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

3. Indicazioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERLE ATTENTAMENTE E CONSERVARLE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!

- **Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.**
- **Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da un'età di 8 anni e anche 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.**
- **I bambini non possono eseguire la pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore senza essere sorvegliati.**
- **I bambini di età compresa tra i 3 e gli 8 anni possono inserire e prelevare alimenti e bevande dagli apparecchi di refrigerazione.**

- Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

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

- Collegare la spina di alimentazione solo a prese elettriche con messa a terra facilmente accessibili, installate a regola d'arte e vicine al punto d'installazione. Assicurarsi che la presa elettrica sia sempre facilmente accessibile, in modo da consentire il distacco della spina di alimentazione senza difficoltà in caso di pericolo.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che il valore di tensione indicato sulla targhetta identificativa corrisponda alla tensione di rete locale.
- Staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica afferrando la spina stessa e non tirando il cavo.
- **AVVERTENZA!** Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia d'inciampo. Non utilizzare cavi prolunga.
- **AVVERTENZA!** Durante il posizionamento, il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato o danneggiato.
- **AVVERTENZA!** Non posizionare prese multiple portatili o alimentatori nel lato posteriore dell'apparecchio.
- Durante il funzionamento distendere il cavo completamente.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - quando si pulisce l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio non è sorvegliato
 - in caso di temporale.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).

- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio. 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.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi. Pericolo di scosse elettriche.
- Tenere l'apparecchio, le aperture di ventilazione e il cavo di alimentazione lontani da lavandini, lavabi o simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi (ad es. vasi o bevande) sopra l'apparecchio o l'alimentatore o in loro prossimità.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani umide o bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.

DE

FR

NL

ES

IT

EN



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Possibili danni all'apparecchio!

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

- **AVVERTENZA!** Riempire il contenitore solo con ingredienti bevibili.
- **AVVERTENZA!** Non conservare sostanze esplosive, come per esempio contenitori per aerosol con gas propellente infiammabile all'interno o in prossimità dell'apparecchio.
- **AVVERTENZA!** Assicurarsi che le aperture di ventilazione sul corpo dell'apparecchio, intorno all'apparecchio e nella nicchia di montaggio non siano ostruite.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe inclinarsi e cadere.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Non accendere e spegnere l'apparecchio troppo spesso di seguito, per non danneggiare il compressore (attendere almeno 5 minuti).
- Non coprire le aperture di ventilazione e lasciare almeno 8 cm di spazio di ventilazione. Posizionare l'apparecchio a una distanza sufficiente da eventuali altri apparecchi e dalla parete.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con il contenitore vuoto.
- Non versare bevande calde nel contenitore.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - la luce diretta del sole o un'altra fonte di calore forte (ad es. forno, grill),
 - fiamme libere.



PERICOLO!
PERICOLO DI INCEN-
DIO! Sostanze infiam-
mabili!

Il sistema di raffreddamento dell'apparecchio contiene il refrigerante propano (R-290). Si tratta di un gas naturale ad alta compatibilità ambientale, che però è infiammabile.

- Evitare le fiamme libere e le fonti di accensione.



AVVERTENZA!
Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni in caso di danneggiamento del circuito del refrigerante.

- **AVVERTENZA!** Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio, assicurarsi che nessuno dei componenti del circuito del refrigerante sia danneggiato.
- Se l'apparecchio è danneggiato, farlo riparare da un tecnico specializzato prima di utilizzarlo nuovamente.
- Nel caso in cui il sistema di raffreddamento sia stato comunque danneggiato, areare il locale.

- Posizionare l'apparecchio in un locale asciutto e aerato. Il locale dovrebbe presentare una superficie di circa 4 m² per garantire un'aerazione sufficiente in caso di danneggiamento del sistema di raffreddamento.
- Manomettere il circuito del refrigerante è vietato e comporta il decadimento della garanzia.
- Trasportare l'apparecchio possibilmente in verticale. Evitare un'inclinazione superiore a 45° durante il trasporto.

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.
- Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare che i bambini giochino con gli imballaggi.

- ▶ 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:

- Macchina per la produzione di ghiaccio per granite
- Guida rapida

5. Panoramica dell'apparecchio

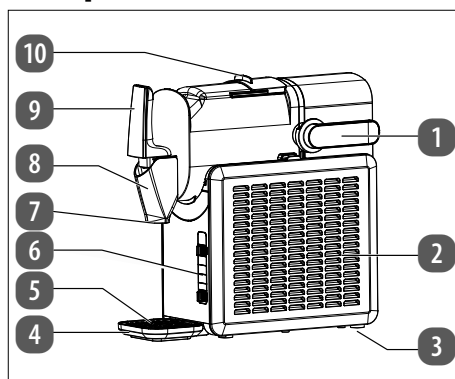


Fig. 1 – Panoramica dei componenti

1. Leva di bloccaggio
2. Aperture di ventilazione
3. Piedini d'appoggio
4. Vassoio di raccolta
5. Grata sgocciolatoio
6. Pannello di controllo
7. Apertura di scarico
8. Erogatore
9. Leva dell'erogatore
10. Coperchio del contenitore

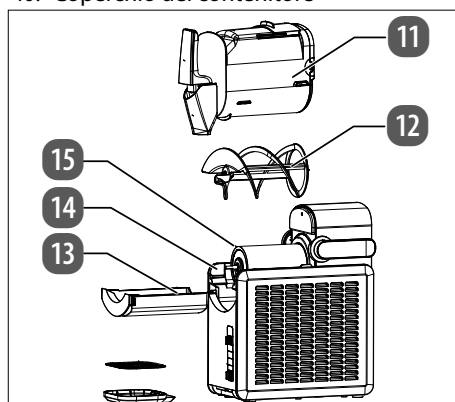


Fig. 2 – Panoramica dei componenti con l'apparecchio aperto

11. Contenitore del ghiaccio per granite
12. Coclea
13. Vaschetta di sgocciolamento

14. Involucro dell'apparecchio

15. Evaporatore

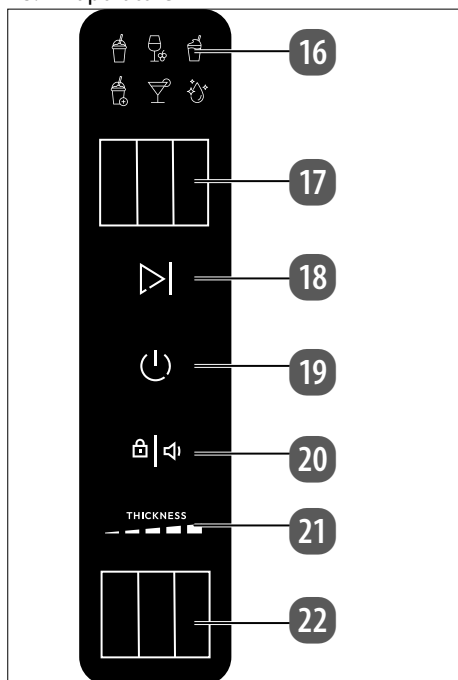


Fig. 3 – Pannello di controllo

16. Indicatore del programma

17. Selettore del programma

18. Tasto : Avvio/arresto

19. Tasto : Accensione/spegnimento dell'apparecchio

20. Tasto/spia di controllo : Attivazione/disattivazione del blocco tastiera/ segnali acustici

21. **THICKNESS**: Indicatore del grado di durezza

22. Selettore del grado di durezza

5.1. Programmi

Pro-gramma	Ingredienti Esempi	Durata*
 Granita, morbida	Cola, limonata, succo di frutta	circa 25-50 minuti (a 20-25 °C di temperatura ambiente/ temperatura della bevanda)
 Granita, solida		
 Frappè	Bevanda allo yogurt, bevande a base di latte con cacao/caffè	circa 40-45 minuti (a 20-25 °C di temperatura ambiente/ temperatura della bevanda)
 Vino	Vino rosso, vino bianco, spumante, champagne, prosecco	circa 40-65 minuti (a 20-25 °C di temperatura ambiente/ temperatura della bevanda)
 Cocktail	Bevande miste alcoliche	circa 40-90 minuti (a 20-25 °C di temperatura ambiente/ temperatura della bevanda, a seconda del contenuto alcolico)
 Pulizia	–	circa 4 minuti

* Il tempo di preparazione varia a seconda degli ingredienti e del loro contenuto di zucchero, alcol e grassi, nonché della loro temperatura.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

6. Prima del primo utilizzo

- ▶ Controllare che l'apparecchio non presenti danni da trasporto.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, antiscivolo e resistente al calore.
- ▶ In fase di posizionamento considerare l'ingombro dell'apparecchio: Per una ventilazione adeguata, è necessario mantenere una distanza di almeno 8 cm su tutti i lati.
- ▶ Dopo averlo posizionato, attendere 2 ore prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Lasciare aperto il coperchio del contenitore per almeno 2 ore.
- ▶ Dopo averlo disimballato, pulire l'apparecchio, comprese tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti. Seguire le indicazioni contenute nel capitolo "10. Pulizia dell'apparecchio" a pagina 120. Prima di procedere con la pulizia, assicurarsi che la spina di alimentazione sia scollegata dalla presa di corrente.

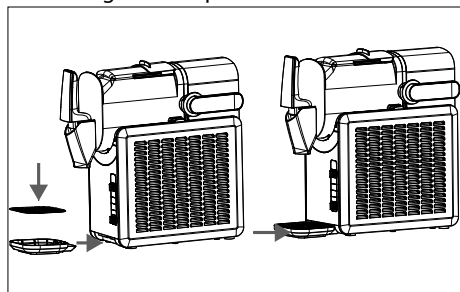


Fig. 4 – Montaggio dell'apparecchio

- ▶ Posizionare la leva dell'erogatore sull'erogatore.
- ▶ Posizionare la grata sgocciolatoio sulla vaschetta di raccolta e far scorrere la vaschetta sotto l'apparecchio finché non scatta in posizione (**vedere Fig. 4**).
- ▶ Assicurarsi che il contenitore del ghiaccio per granite e la coclea siano inseriti correttamente.

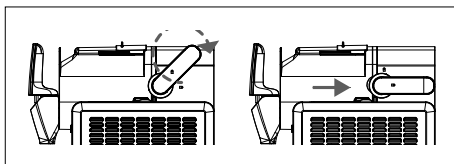


Fig. 5 – Fissaggio del contenitore del ghiaccio per granite

- ▶ Ruotare la leva di bloccaggio verso sinistra per fissare il contenitore del ghiaccio per granite.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.



L'apparecchio è azionato da un motore elettrico. Questo può causare l'emissione di odori alla prima messa in funzione. Questa emissione di odori è del tutto normale e non indica un eventuale difetto dell'apparecchio. Assicurarsi che l'ambiente sia sufficientemente aerato.

7. Preparare una bevanda ghiacciata



AVVERTENZA!

Salute e igiene

Per evitare la contaminazione degli alimenti, osservare quanto segue:

- L'apertura prolungata del coperchio può far aumentare notevolmente la temperatura nei vani dell'apparecchio.
- Pulire regolarmente i sistemi di scarico accessibili e le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti.
- Pulire il serbatoio dell'acqua se l'apparecchio non è stato utilizzato per 48 ore.
- Non inserire le dita nell'apertura di scarico. L'apparecchio può causare lesioni.
- Non toccare l'evaporatore per evitare ustioni.

- ▶ Aprire il coperchio del contenitore.

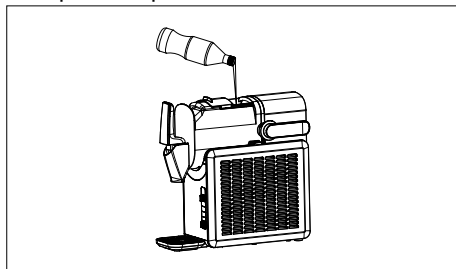


Fig. 6 – Riempimento del contenitore del ghiaccio per granite

- ▶ Riempire il contenitore del ghiaccio per granite non oltre la tacca **MAX**. Non scendere al di sotto della tacca **MIN**.

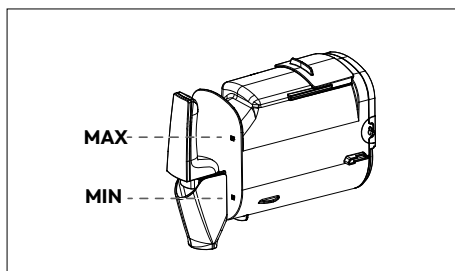


Fig. 7 – Prestare attenzione alla tacca di riempimento

- ▶ Chiudere il coperchio del contenitore.
- ▶ Inserire la spina di alimentazione nella presa elettrica.

Si accende il simbolo del programma predefinito.

- ▶ Per selezionare un altro programma, spostare il selettore del programma verso destra o sinistra finché il programma desiderato non si accende sul display.

L'indicatore del grado di durezza mostra tre barre per impostazione predefinita.

- ▶ Per selezionare una consistenza diversa, spostare il selettore del grado di durezza verso destra o verso sinistra finché non si accende il grado desiderato (da **1** a **5**).



Maggiore è il grado selezionato, maggiore sarà il raffreddamento dell'apparecchio e più corposa sarà la consistenza.

- ▶ Premere il tasto  per avviare il programma.

Gli ingredienti delle bevande vengono raffreddati in base al programma selezionato e mescolati continuamente dalla coclea per conferire una consistenza uniforme.

Durante la preparazione, il programma selezionato lampeggia e le barre dell'indicatore del grado di durezza si accendono continuamente fino al raggiungimento del grado di durezza.

- ▶ Per interrompere il programma, annullare prima il blocco tastiera (vedere "7.1. Blocco tastiera" a pagina 112). Premere il tasto . Per proseguire con il programma, premere nuovamente il tasto .



È normale notare un accumulo di condensa sulla parte esterna del contenitore del ghiaccio per granite in caso di ambiente umido o di utilizzo prolungato.

7.1. Blocco tastiera

- ▶ Dopo circa 10 secondi dall'avvio del programma, il blocco tastiera si attiva automaticamente e il simbolo del blocco tastiera si accende.
- ▶ Per annullare il blocco tastiera, premere il tasto  . Il simbolo si spegne.

7.2. Fine del programma

Al termine del programma, vengono emessi 6 segnali acustici. Il simbolo del programma smette di lampeggiare e rimane acceso con luce fissa.

L'apparecchio passa al mantenimento del raffreddamento. La bevanda ghiacciata continua a essere mescolata dalla coclea.

- ▶ Posizionare un contenitore adatto sotto l'erogatore. Tirare la leva dell'erogatore verso di sé e prelevare la porzione desiderata di granita/frappè.



Non spegnere l'apparecchio mentre si rimuove il ghiaccio per granite, poiché la massa di ghiaccio può congelarsi completamente senza il movimento della coclea e bloccare il motore.

Dopo 12 ore di mantenimento del raffreddamento, l'apparecchio torna alla selezione del programma. Dopo altri 10 minuti di inattività, l'apparecchio passa in modalità standby.

- ▶ Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto .
- ▶ Pulire l'apparecchio con il programma di pulizia (vedere "10.1. Utilizzo del programma di pulizia" a pagina 121), spegnere l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.

7.3. Attivazione/disattivazione dei segnali acustici

- ▶ In modalità standby, tenere premuto il tasto   fino a quando verranno emessi due segnali acustici. I segnali acustici sono attivati.
- ▶ Per disattivare nuovamente i segnali acustici, tenere premuto nuovamente il tasto in modalità standby finché non viene emesso un segnale acustico.

8. Suggerimenti per la preparazione delle bevande

Per risultati ottimali:

- il contenitore del ghiaccio per granite deve essere riempito fino alla tacca **MAX**,
- utilizzare bevande preraffreddate.



AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

Un contenuto di zucchero o di alcol non adeguato può causare il congelamento dell'evaporatore, danneggiare la coclea o bloccare il motore e quindi danneggiare l'apparecchio.

Utilizzare bevande con un

- contenuto di zucchero superiore al 6 % o
- gradazione alcolica dal 2% al 16%

- ▶ Filtrare la polpa della frutta nei succhi di frutta per evitare che l'erogatore si intasi.



Se possibile, non interrompere il processo di produzione del ghiaccio per granite, poiché la massa di ghiaccio può congelarsi completamente e bloccare il motore.

8.1. Consigli per risparmiare energia

- ▶ L'effettiva capacità di raffreddamento dipende dalla temperatura esterna. Selezionare un luogo ben aerato e lontano dai raggi solari dove posizionare l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare bevande preraffreddate.
- ▶ L'apertura prolungata del coperchio del contenitore può provocare un notevole aumento della temperatura nel vano frigorifero. Aprire solo per pochi secondi il coperchio del contenitore e non troppo spesso per evitare la dispersione del freddo/caldo.
- ▶ Non coprire le aperture di ventilazione.



L'apparecchio è adatto alla classe climatica N/SN/T/ST (vedere la scheda tecnica). La corretta potenza frigorifera dell'apparecchio è garantita a temperature ambiente comprese tra +10 °C e 43 °C. A temperature differenti la potenza frigorifera dell'apparecchio potrebbe ridursi.

9. Proposte di ricetta



Il tempo di preparazione varia a seconda degli ingredienti e del loro contenuto di zucchero, alcol e grassi, nonché della loro temperatura.

Selezionando un grado di durezza superiore, il tempo di preparazione può aumentare.

- ▶ Mescolare gli ingredienti secondo la ricetta in un recipiente sufficientemente capiente prima di versare il composto nel contenitore del ghiaccio per granite.
- ▶ Riempire il contenitore del ghiaccio per granite come descritto in "7. Preparare una bevanda ghiacciata" a pagina 111.

9.1. Granite analcoliche

Granita con sciroppo

Ingredienti:	1500 ml di acqua 300 ml di sciroppo (ad es. sciroppo di lampone o sciroppo di stellina odo- rosa)
Programma:	  a seconda dei gusti
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 30-35 minuti

Granita alla cola

Ingredienti:	1900 ml di bevanda alla cola
Programma:	  a seconda dei gusti
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 30-35 minuti

Granita tropicale

Ingredienti:	1900 ml di succo di frutta tropicale/succo multivita- minico
Programma:	  a seconda dei gusti
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 50-55 minuti

Granita alla limonata

Ingredienti:	1200 ml di bevanda Sprite 350 ml di succo di mirtillo rosso 350 ml di succo di fragola
Programma:	  a seconda dei gusti
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 45-50 minuti

Hangover Slayer Slush

Ingredienti:	570 ml di succo d'uva (rosso o bianco) 500 ml di succo d'arancia (senza polpa) 450 ml di acqua di cocco 190 ml di acqua 60 ml di sciroppo d'agave 40 ml di succo di limone (1 limone)
Programma:	  a seconda dei gusti
Grado di durezza:	3

Tempo di preparazione:	circa 45–50 minuti
------------------------	--------------------

Granita alla Ciliegia e Banana

Ingredienti:	1200 ml di succo di ciliegia 700 ml di succo di banana
Programma:	 a seconda dei gusti
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-50 minuti

Gomma da masticare Slush

Ingredienti:	1.500 ml di acqua 300 ml di sciroppo alla gomma da masticare
Programma:	 a seconda dei gusti
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-50 minuti

Pasqua: Granita “Easter Colada” analcolica

Ingredienti:	1.140 ml di succo d'ananas 570 ml di latte di cocco 95 ml di succo di lime 95 ml di sciroppo alla vaniglia
Programma:	 a seconda dei gusti
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40–45 minuti

9.2. Frappè

Granita al caffelatte

Ingredienti:	946 ml di caffè nero (freddo) 245 ml di sciroppo di cioccolato 290 ml di latte 290 ml di panna
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-45 minuti

Vanilla Latte

Ingredienti:	946 ml di caffè nero (freddo) 245 ml di sciroppo di vaniglia 290 ml di latte 290 ml di panna
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-45 minuti

Caramel Latte

Ingredienti:	946 ml di caffè nero (freddo) 245 ml di sciroppo di caramello 290 ml di latte 290 ml di panna
Programma:	
Grado di durezza:	5

Tempo di preparazione:	circa 40-45 minuti
------------------------	--------------------

Granita al latte e cioccolato

Ingredienti:	1500 ml di latte al cioccolato (Chocomel)
	200 ml di sciroppo di cioccolato
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 40-45 minuti

Frappè alla fragola

Ingredienti:	1650 ml di latte intero
	50 ml di panna
	200 ml di sciroppo di fragola
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-50 minuti

Frappè alla vaniglia

Ingredienti:	1650 ml di latte intero
	50 ml di panna
	200 ml di sciroppo di vaniglia
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-50 minuti

Frappè al cioccolato

Ingredienti:	1650 ml di latte intero
	50 ml di panna
	200 ml di sciroppo di cioccolato
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-50 minuti

Frappè ghiacciato alla fragola, matcha e latte

Ingredienti:	1 confezione di fragole surgelate
	10 cucchiaini di zucchero o miele (a piacere)
	2 banane mature
	4 cucchiaini di polvere di tè matcha
	320 ml di acqua calda
	1.280 ml di bevanda vegetale all'avena Barista
	3 cucchiaini di aroma alla vaniglia
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-50 minuti

- Scongelerare le fragole in un colino, quindi frullarle con l'aroma di vaniglia. Frullare insieme latte, matcha, zucchero/miele e banana, versare il composto nel contenitore per granita e avviare il programma.
- Alla fine, aggiungi la purea di fragole come topping nel bicchiere.

Granita con Kellogg's Smacks

Ingredienti:	1900 ml di latte
	265 g di Kellogg's Smacks
	160 g di sciroppo d'agave
	4 cucchiaini di aroma di vaniglia
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-50 minuti

- Mescolare gli Smacks con il latte, lasciare riposare per 20-30 minuti, quindi frullare finemente con un mixer.
- Aggiungere lo sciroppo e mescolare fino a completo scioglimento.
- Versare il composto nel contenitore per granita e avviare il programma.

Halloween: „Pumpkin Boooo“ Granita

Ingredienti:	1700 ml di latte d'avena
	170 ml di sciroppo pumpkin spice
	3 cucchiaini colmi di polvere pumpkin spice o cannella
	Opzionale: 1/2 cucchiaino di polvere alimentare arancione
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-50 minuti

9.3. Long drink alcolici**Frozen Margarita**

Ingredienti:	900 ml di acqua
	350 ml di tequila
	250 ml di succo di lime
	200 ml di Triple sec (liquore all'arancia)
	200 ml di sciroppo di zucchero di canna
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 50-55 minuti

Piña Colada

Ingredienti:	1000 ml di succo d'ananas
	500 ml di liquore al rum di cocco (ad es. Malibu)
	400 ml di crema di cocco / latte di cocco
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 70-75 minuti

Granita ai frutti di bosco con Lillet

Ingredienti:	650 ml di Lillet Blanc
	1000 ml di tonica ai frutti di bosco (o altra tonica ai frutti di bosco)
	170 ml di sciroppo di zucchero
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 70-75 minuti

Aperol

Ingredienti:	600 ml di Aperol
	600 ml di succo di arancia
	450 ml di prosecco
	150 ml di acqua minerale
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 55-60 minuti

Blue Lagoon

Ingredienti:	1440 ml di limonata
	180 ml di Blue Curaçao
	180 ml di vodka
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 40-45 minuti

Vodka Lemon

Ingredienti:	1600 ml di limonata (o, a seconda dei gusti, Bitter Lemon o limonata all'arancia)
	300 ml di vodka
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 55-60 minuti

Ginger 43

Ingredienti:	1500 ml di ginger ale
	300 ml di liquore Licor 43
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 60-65 minuti

Tom Collins

Ingredienti:	320 ml gin
	180 ml di succo di lime
	130 ml di sciroppo di zucchero
	1270 ml acqua
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 60-65 minuti

Mango Daiquiri

Ingredienti:	400 ml di rum bianco
	700 ml succo di mango
	500 ml di acqua
	200 ml di succo di lime fresco (circa 8-10 lime)
	100 ml di sciroppo di zucchero (opzionale)
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 60-65 minuti

Halloween: "Nightshade" Slush

Ingredienti:	200 ml di vodka
	400 ml di crème de cassis
	1000 ml di Sprite
	50 ml di liquore al caffè
	1/2 cucchiaino di polvere alimentare nera
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 50-55 minuti

Pasqua: Granita "Wild Carrot"

Ingredienti:	760 ml di succo di carota
	665 ml di succo d'arancia
	380 ml di Prosecco
	95 ml di Triple Sec o Cointreau
	95 ml di sciroppo di zucchero
	30 ml di sciroppo al gusto amaretto o vaniglia
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 40-45 minuti

9.4. Granite a base di vino**Granita al vino bianco**

Ingredienti:	1900 ml di vino bianco vendemmia tardiva
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 45-50 minuti

Granita alla sangria

Ingredienti:	1900 ml di sangria (gradazione alcolica 7 %)
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 60-65 minuti

Frozen Mimosa

Ingredienti:	830 ml di succo di arancia
	1070 ml di prosecco o Champagne
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 45-50 minuti

Granita al vino rosso

Ingredienti:	1050 ml di succo di arancia
	750 ml di vino rosso
	100 ml di liquore all'arancia o brandy
	5 cucchiaini di zucchero di canna
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 55-60 minuti



Prima di riempire la macchina per la produzione di ghiaccio per granite, mescolare gli ingredienti in una ciotola adatta fino a sciogliere lo zucchero.

Pasqua: Granita rosé Pink Bunny

Ingredienti:	950 ml di vino rosato
	475 g di purea di fragole
	190 g di purea di lamponi
	190 ml di limonata
	95 ml di sciroppo di zucchero
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 40-45 minuti

Tinto de verano

Ingredienti:	1450 ml di vino rosso
	450 ml di limonata (Sprite)
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 50-55 minuti

10. Pulizia dell'apparecchio



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con spina in acqua o altri liquidi!
- Prima di pulire l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Una pulizia impropria può causare lesioni o danni all'apparecchio.

- **AVVERTENZA!** Per velocizzare lo sbrinamento non utilizzare altri dispositivi meccanici o altri mezzi quali corpi riscaldanti elettrici, pistole ad aria calda, asciugacapelli oppure oggetti appuntiti o duri. L'isolamento termico e il vano interno sono sensibili ai graffi e al calore e possono fondersi.
- **AVVERTENZA!** All'interno del vano frigorifero non utilizzare apparecchi elettrici non approvati dal produttore.
- Nel contenitore sono presenti parti mobili che potrebbero causare lesioni. Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione prima di effettuare qualsiasi intervento sul contenitore.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi all'interno o sul corpo dell'apparecchio in quanto potrebbero danneggiare le superfici.
- Non utilizzare liquidi infiammabili per la pulizia dell'apparecchio o dei suoi componenti. La formazione di gas può provocare esplosioni.

ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

Il liquido residuo può portare alla formazione di germi e muffe dopo 24 ore.

- Pulire regolarmente le superfici che entrano in contatto con gli alimenti e i sistemi di scolo accessibili. Per motivi di igiene, pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Pulire il serbatoio dell'acqua se l'apparecchio non è stato utilizzato per 48 ore.
- Per motivi igienici, cambiare il liquido ogni giorno.

ATTENZIONE!

Rischio di lesioni dovute a sollevamento eccessivo o caduta

L'apparecchio è pesante.

- Per lo spostamento, tenere sempre l'apparecchio su entrambi i lati nella parte inferiore dell'involucro. Non tirare mai il cavo di alimentazione per spostare l'apparecchio.
- Evitare di inclinare l'apparecchio di oltre 45°.
- Attendere che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura ambiente.

AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

La pulizia a temperature troppo elevate può causare lo scolorimento delle parti in plastica trasparente.

- Utilizzare sempre il programma di pulizia, che effettua una pre-pulizia dell'apparecchio.
- Per una pulizia accurata, sciacquare manualmente gli accessori.
- Quando si effettua il lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi di selezionare un programma delicato o breve con basse temperature (circa 35 - 45 °C).

10.1. Utilizzo del programma di pulizia

- ▶ Riempire il contenitore del ghiaccio per granite con acqua di rubinetto pulita (max. 50 °C di temperatura) fino alla tacca **MAX**.
- ▶ Selezionare il programma di pulizia . La pulizia dura circa 4 minuti.
- ▶ Posizionare sotto l'erogatore un recipiente adatto di dimensioni adeguate. Azionare delicatamente la leva dell'erogatore e far defluire il liquido in modo lento e graduale.
- ▶ Se necessario, eseguire nuovamente i passaggi se la prima pulizia non risulta sufficiente.
- ▶ Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente e pulire le parti come descritto di seguito.

10.2. Pulizia delle parti

- ▶ Sbloccare il contenitore del ghiaccio per granite ruotando la leva di bloccaggio verso sinistra.
- ▶ Estrarre il contenitore del ghiaccio per granite. Rimuovere la coclea.
- ▶ Estrarre la vaschetta di raccolta con la grata sgocciolatoio. Rimuovere il liquido presente.
- ▶ Pulire le parti con acqua calda (circa 40-50 °C) e un detergente delicato, un panno morbido o una spazzola morbida. Risciacquare bene i componenti sotto l'acqua corrente e asciugarli con cura.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

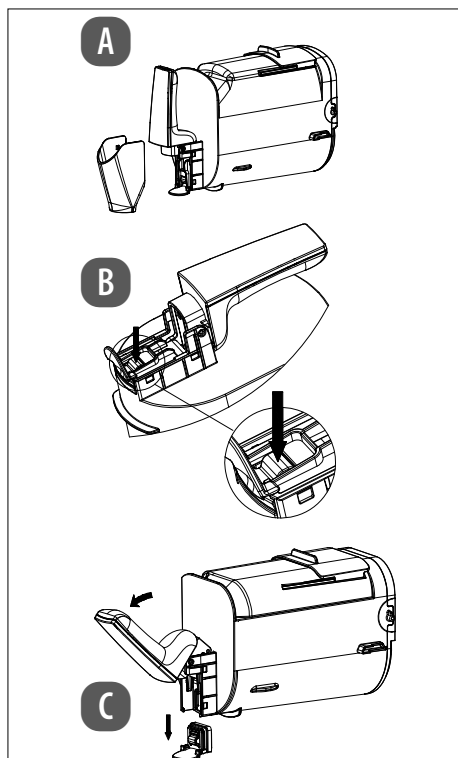


Fig. 8 – Pulizia dell'erogatore

- ▶ Rimuovere il coperchio sotto l'erogatore (A). Premere e tenere premuto il blocco dell'erogatore (B). Aprire quindi la leva dell'erogatore e rimuovere il gruppo dell'erogatore (C).
- ▶ Rimuovere la guarnizione in gomma dallo sportello dell'erogatore.
- ▶ Pulire le parti e reinserirle in ordine inverso.

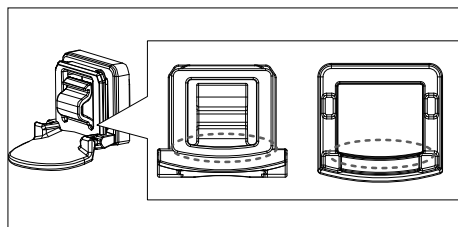


Fig. 9 – Corretto inserimento della guarnizione dell'erogatore

- ▶ Nell'inserire la guarnizione in gomma sullo sportello dell'erogatore, verificarne la tenuta, altrimenti l'erogatore potrebbe perdere. Il lato dritto della guarnizione deve essere a filo con il lato dritto dell'incavo, quello arrotondato con il lato arrotondato dell'incavo.
- ▶ Pulire l'evaporatore e l'anello di tenuta posteriore con una spazzola morbida o un panno morbido inumidito. Lasciare asciugare le parti.



L'anello di tenuta non deve essere smontato né rimosso con la forza, in quanto potrebbe deformarsi e causare eventuali fuoriuscite del liquido all'interno. Ciò renderebbe inutilizzabile l'apparecchio.

11. Inutilizzo prolungato / trasporto

- ▶ Se si prevede di non utilizzarlo per lungo tempo, spegnere l'apparecchio, sbrinarlo, pulirlo, asciugarlo e lasciare il coperchio aperto per evitare la formazione di muffa all'interno dell'apparecchio.
- ▶ Dopo avere completamente asciugato l'apparecchio, conservarlo in un luogo asciutto, al riparo dalla polvere, dal gelo e dalla luce solare diretta.
- ▶ Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

12. 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. Qualora tale tentativo risultasse infruttuoso, contattare il nostro servizio clienti.

Codice di errore/anomalia	Causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	Manca la corrente	► Controllare che la spina di alimentazione sia inserita. ► Controllare che la presa sia alimentata. ► Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
La temperatura interna dell'apparecchio è troppo alta	Compressore difettoso	► Contattare il servizio di assistenza
	La temperatura ambiente è superiore a +43 °C.	L'apparecchio è progettato per funzionare a una temperatura ambiente compresa tra +10 °C e +43 °C.
	La circolazione dell'aria non è sufficiente.	► Aumentare la distanza dagli altri oggetti circostanti.
	L'apparecchio si trova in un punto direttamente esposto ai raggi del sole o accanto a una sorgente di calore.	► Spostare l'apparecchio in un altro luogo.
Il compressore non funziona	Se l'apparecchio viene spento e riacceso troppo rapidamente: l'intervallo di sicurezza/tempo di posticipo del riavvio del compressore è di circa tre minuti, per evitare che venga riavviato troppo spesso	► Scollegare la spina di alimentazione per circa 20 secondi, quindi ricollegarla. Riaccendere l'apparecchio e il compressore tornerà a funzionare senza ritardi

- tutti i simboli lampeggiano - vengono emessi due segnali acustici al minuto Il programma non si avvia	Malfunzionamento del microinterruttore: Contenitore del ghiaccio per granite - non inserito correttamente, - non assicurato con la leva di bloccaggio	Controllare che il contenitore del ghiaccio per granite sia inserito correttamente e assicurarlo con la leva di bloccaggio.
- tutti i simboli lampeggiano - è accesa una sola barra del grado di durezza - vengono emessi due segnali acustici al minuto	Cortocircuito del sensore di temperatura: sensore di temperatura difettoso o cortocircuito del circuito stampato	- Verificare che tutto sia stato installato correttamente. - Contattare l'assistenza se il sensore di temperatura è difettoso.
- tutti i simboli lampeggiano - sono accese due barre del grado di durezza - vengono emessi due segnali acustici al minuto	Interruzione del funzionamento del sensore di temperatura: sensore di temperatura difettoso o cortocircuito del circuito stampato	
- tutti i simboli lampeggiano - sono accese tre barre del grado di durezza - vengono emessi due segnali acustici al minuto	Coclea non montata correttamente o difettosa	- Montare correttamente la coclea come descritto in "6. Prima del primo utilizzo" a pagina 110. - Contattare l'assistenza e far sostituire la coclea difettosa.
	Coclea/motore bloccati: contenuto di zucchero troppo basso	- Utilizzare bevande con un contenuto di zucchero superiore al 6%. - Aggiungere un cucchiaino di zucchero/succo di frutta per ogni porzione.
	Coclea/motore bloccati: processo di produzione interrotto per troppo tempo, la massa di ghiaccio si è congelata	Non interrompere il processo di produzione.
- tutti i simboli lampeggiano - sono accese quattro barre del grado di durezza - vengono emessi due segnali acustici al minuto	La produzione richiede più di 90 minuti: controllare che gli ingredienti non abbiano un contenuto eccessivo di zucchero o che si siano verificate delle anomalie nel raffreddamento	Modificare gli ingredienti: diluire gli ingredienti con 60 ml di acqua per porzione.

• tutti i simboli lampeggiano • sono accese cinque barre del grado di durezza • vengono emessi due segnali acustici al minuto	Allarme per elevato contenuto di alcol	Modificare gli ingredienti: ► diluire gli ingredienti con 60 ml di acqua per porzione.
---	--	--

13. Smaltimento



Quando l'apparecchio viene smaltito, prestare attenzione al refrigerante infiammabile in esso contenuto.

- Evitare le fiamme libere e le fonti di accensione.



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.



Fare attenzione all'**indicazione dei materiali di imballaggio** per la raccolta differenziata dei rifiuti. Fare riferimento alle seguenti 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.



(Solo per la Spagna)

Questo simbolo indica lo smaltimento in base al tipo di materiale di imballaggio utilizzato (blu = carta e cartone; giallo = plastica, metallo, imballaggi compositi; verde = vetro).

Avvalersi delle opzioni di smaltimento disponibili in loco.



APPARECCHIO

Tutti i prodotti usati contrassegnati con il simbolo 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.

14. Dati tecnici

Indirizzo del fornitore:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Germania
Modello:	MD 12090
Tensione nominale:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Potenza assorbita:	220 W
Refrigerante:	Propano R-290
Capienza:	2,6 litri (granita) 1,9 litri (quantità di liquido utilizzabile fino alla tacca MAX)
Classe di protezione	I
Classe climatica	N/SN/T/ST (da +10 °C a +43 °C)
Peso netto:	ca. 10,8 kg
Dimensioni (lunghezza x profondità x altezza):	circa 42,9 x 17,7 x 42,4 cm
Consumo di energia	≤0,5 W
Modalità OFF	
Tempo massimo per raggiungere la modalità OFF durante l'inattività	10 minuti



15. Informazioni sulla conformità UE

CE medion GmbH dichiara che l'apparecchio MD 12090 è conforme ai requisiti essenziali 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.

16. Ricambi

Per ordinare i ricambi, visitare il MEDION Service Shop all'indirizzo <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

In questa pagina sono disponibili tutte le informazioni rilevanti sul prodotto acquistato.

17. 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.
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Assistenza Post-Vendita	
①	800 580250
Orari di apertura	
Lun.-ven.: 9.00-17.00	
Indirizzo del servizio di assistenza	
Service Trade S.p.a. Via Palazzon 46/C 35010 Campodoro (PD) Italia	

Svizzera	
Assistenza Post-Vendita	
①	0848 - 33 33 32
Orari di apertura	
Lun.-ven.: 9.00-19.00	
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	

Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza 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 sotto e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.



18. Note legali

Copyright 2026

Ultimo aggiornamento: 06. maggio 2026

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 GmbH
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

1. Information about this user manual	128
1.1. Explanation of symbols	128
2. Proper use	129
3. Safety instructions	129
4. Package contents	133
5. Appliance overview	134
5.1. Programmes	135
6. Before using the appliance for the first time	135
7. Making an iced drink	136
7.1. Button lock	137
7.2. End of programme	137
7.3. Switching acoustic signals on/off	137
8. Tips for making drinks	138
8.1. Tips for saving energy	138
9. Recipe suggestions	138
9.1. Non-alcoholic slushies	138
9.2. Milkshakes	140
9.3. Long drinks with alcohol	141
9.4. Wine-based slushies	143
10. Cleaning the appliance	144
10.1. Using the cleaning programme	145
10.2. Cleaning parts	145
11. Prolonged non-use/transport	146
12. Troubleshooting	147
13. Disposal	149
14. Technical specifications	150
15. EU declaration of conformity	150
16. Spare parts	150
17. Service information	150
18. Legal Notice	151

1. Information about this user manual



Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using this appliance. Please read the safety instructions and the user manual 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 electric shock!



NOTICE!

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



More detailed information about using the appliance!



Follow the instructions in the user manual!



Protective earthing symbol (for protection class I)



Symbol for alternating current (AC)

2. Proper use

This appliance is designed for making slush ice drinks and chilled milkshakes.

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

- Staff kitchens in shops, offices and other workplaces
- In agriculture and by guests in hotels, motels and other types of accommodation
- Bed-and-breakfast establishments
- Catering establishments and wholesale use

When used in commercial areas, the regulations that apply there must be observed.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS – READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE!

- Keep the appliance and its accessories out of the reach of children.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those with limited experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the associated risks.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance may not be carried out by children unless they are supervised.
- Children between the ages of 3 and 8 are allowed to load and remove items from refrigerating appliances.
- Children younger than 8 must be kept away from the power cable.



WARNING!

Risk of electric shock/ short circuit!

There is a risk of electric shock/short circuit from live parts.

- Only connect the mains plug to easily accessible, correctly installed power sockets located close to the appliance. Always keep the mains socket free of obstructions so that the mains plug can be pulled out easily if a hazard should occur.
- Before using the appliance, check that the voltage information on the type plate matches the local supply voltage.
- When you unplug the mains plug from the mains socket, always take hold of the plug itself, not the cable.
- **WARNING!** Ensure the mains cable is out of harm's way and will not trip people up. Do not use an extension cable.
- **WARNING!** Do not allow the mains cable to become trapped or damaged during installation.
- **WARNING!** Do not connect portable multiple sockets or power supplies to the back of the appliance.
- Fully unwind the cable during use.
- Unplug the appliance mains plug from the socket:
 - when you are cleaning the appliance
 - if the appliance is damp or wet
 - if you are no longer using the appliance
 - when the appliance is left unattended
 - during thunderstorms.
- Do not allow the mains cable to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).
- Do not use if the appliance or the mains cable is visibly damaged or if the appliance has been dropped. Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Contact our Service team without delay if the appliance has been damaged during transport.

- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.
 - If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
 - Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
 - The appliance must not be submerged in water or other liquids nor held under running water nor used in damp environments because this may result in an electric shock.
 - Keep the appliance, the ventilation openings and the mains cable away from wash basins, sinks or the like.
 - Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance or the mains adapter.
 - Never touch the appliance or mains cable with damp or wet hands.
 - Use the appliance indoors only.
-  **WARNING!**
Risk of injury! Possibility of damage to the appliance!
- Improper handling can result in damage to your appliance and your health. Please follow the safety advice below closely:
- **WARNING!** Only fill the container with drinkable ingredients.
 - **WARNING!** Do not store any explosive materials, for example aerosol containers containing flammable propellant gas, in or in the vicinity of the appliance.
 - **WARNING!** Make sure that the ventilation openings in the housing, around the appliance and in the installation niche are not blocked.
 - Never place the appliance on the edge of a table – it could tip over and fall.
 - Place the appliance on a stable, level surface.

- Do not switch the appliance on and off too often in succession, as this can damage the compressor (wait at least 5 minutes).
- Never cover the ventilation openings and leave enough room for ventilation of at least 8 cm. Set up the appliance at a sufficient distance from other appliances and the wall.
- Never use the appliance with an empty container.
- Do not pour hot drinks into the container.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
 - high humidity or wet conditions
 - extremely high or low temperatures
 - direct sunlight or other strong sources of heat (e.g. oven, grill),
 - naked flames.



DANGER!
FIRE HAZARD! Flammable substances!

The appliance's refrigeration system contains the refrigerant propane (R-290). It is a natural gas that is very environmentally friendly, but it is combustible.

- Avoid naked flames and ignition sources.



WARNING!
Risk of injury!

There is a risk of injury if the refrigerant circuit is damaged.

- **WARNING!** During transport and installation of the appliance, ensure that none of the components of the refrigerant circuit are damaged.
- In the event of damage, have the appliance repaired by a qualified technician before using it again.
- If the refrigeration system has nevertheless become damaged, ventilate the room.

- Set up the appliance in a dry and ventilated room. The room should be around 4 m² to enable sufficient ventilation if the cooling system becomes damaged.
- Tampering with the refrigerant circuit is prohibited and invalidates the warranty.
- Where possible, transport the appliance upright. Avoid tilting the appliance by more than 45° during transport.

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.
- Keep all packaging materials used (bag, pieces of polystyrene etc.) out of the reach of children.
- Do not allow children to play with the packaging material.

-
- ▶ Remove the product from the packaging and remove all packaging materials.
 - ▶ Please check your package contents 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:

- Slush ice maker
- Short manual

DE

FR

NL

ES

IT

EN

5. Appliance overview

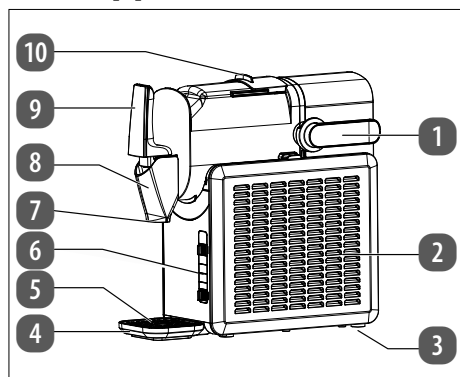


Fig. 1 – Parts overview

1. Locking lever
2. Ventilation openings
3. Feet
4. Collection tray
5. Drain rack
6. Control panel
7. Outlet opening
8. Tap
9. Tap lever
10. Container lid

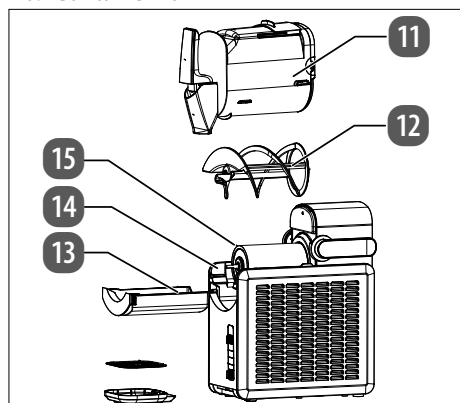


Fig. 2 – Parts overview with the appliance open

11. Slush ice container
12. Auger
13. Drip tray
14. Housing
15. Evaporator

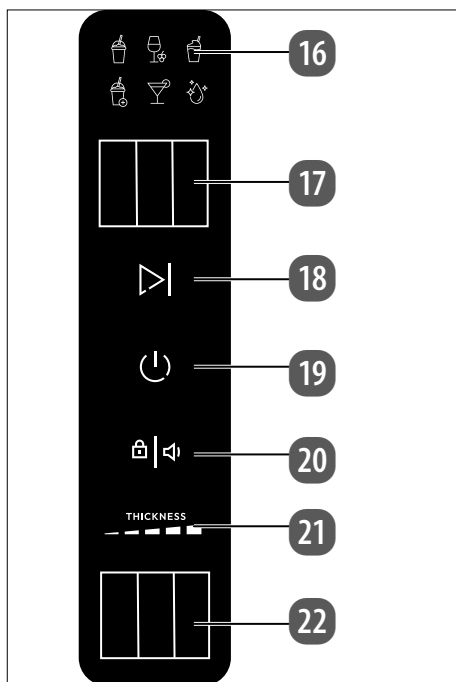


Fig. 3 – Control panel

16. Programme indicator
17. Programme selector switch
18. ▷ button: start/stop
19. (I) button: switch the appliance on/off
20. 🔒 🔊 button/operating light: switch the key lock/acoustic signals on/off
21. **THICKNESS**: consistency display
22. consistency selector switch

5.1. Programmes

Pro-gramme	Ingredients Examples	Duration*
 Slush ice, soft	Cola, lemonade, fruit juice	Approx. 25–50 minutes (at an ambient temperature/ beverage temperature of 20–25 °C)
 Slush ice, thick		
 Milkshake	Yoghurt drink, mixed milk drinks with cocoa/coffee	Approx. 40–45 minutes (at an ambient temperature/ beverage temperature of 20–25 °C)
 Wine	Red wine, white wine, sparkling wine, champagne, prosecco	Approx. 40–65 minutes (at an ambient temperature/ beverage temperature of 20–25 °C)
 Cocktails	Mixed alcoholic drinks	Approx. 40–90 minutes (at an ambient temperature/ beverage temperature of 20–25 °C, depending on alcohol content)
 Cleaning	–	Approx. 4 minutes

* The preparation time varies depending on the ingredients and their sugar, alcohol and fat content, as well as their temperature.

6. Before using the appliance for the first time

- ▶ Check the appliance for damage while in transit.
- ▶ Place the appliance onto a level, non-slip and heat-resistant surface.
- ▶ Take the space requirements into consideration when setting up the appliance: To ensure adequate ventilation, a clearance of at least 8 cm must be maintained on all sides.
- ▶ Before using the appliance for the first time, wait 2 hours after you have set it up. Leave the container lid open for at least 2 hours.
- ▶ Clean the appliance, including all parts that come into contact with food, once you have unpacked it. Comply with the corresponding notes in section "10. Cleaning the appliance" on page 144. Make sure that the mains plug is disconnected from the socket before cleaning.

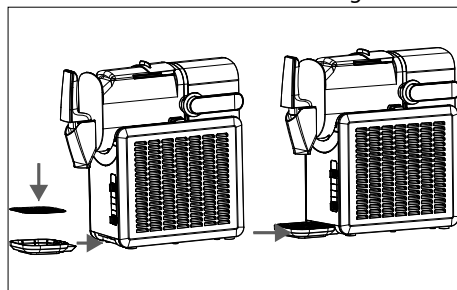


Fig. 4 – Assembling the appliance

- ▶ Place the tap lever on the tap.
- ▶ Place the drip grate on the collection tray and slide the collection tray under the appliance until it clicks into place (**see Fig. 4**).
- ▶ Ensure that the slush ice container and the auger are inserted correctly.

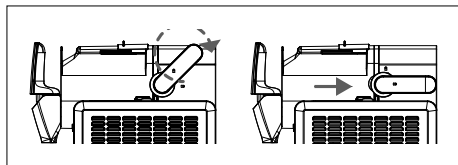


Fig. 5 – Securing the slush ice container

- ▶ Turn the locking lever anti-clockwise to secure the slush ice container.

The appliance is now ready for use.



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 that there is adequate ventilation.

7. Making an iced drink



WARNING!

Health and hygiene

To prevent contamination of the food, observe the following instructions:

- Opening the lid for prolonged periods of time can lead to a significant rise in temperature in the appliance compartments.
- Regularly clean surfaces that may come into contact with food and the accessible drainage systems.
- Clean the water tank if the appliance has not been used for 48 hours.
- Do not insert your fingers into the outlet opening. There is a risk of injury!
- Do not touch the evaporator because this can cause burns.

- ▶ Open the container lid.

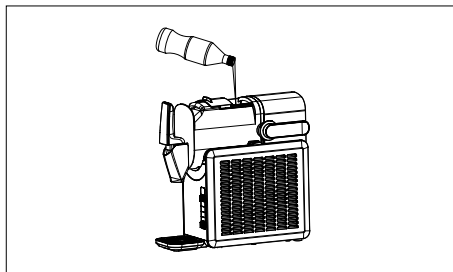


Fig. 6 – Filling the slush ice container

- ▶ Fill the slush ice container no higher than the **MAX** marking. The fill level must not fall below the **MIN** marking.

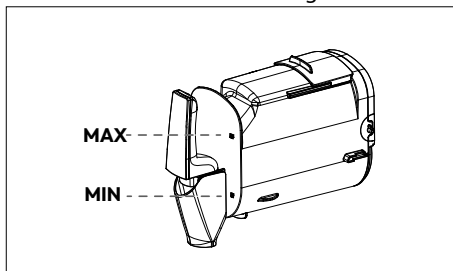


Fig. 7 – Observe the fill level marking

- ▶ Close the container lid.
- ▶ Plug the mains plug into a socket.

The symbol for the standard programme lights up.

- ▶ To select a different programme, move the programme selector switch to the left or right until the desired programme lights up on the display panel.

The consistency display shows three bars as standard.

- ▶ To select a different consistency, move the consistency selector switch to the left or right until the desired level (1 to 5) lights up.



The higher the level selected, the more the appliance cools and the firmer the consistency becomes.

- ▶ Press the  button to start the program.

The beverage ingredients are cooled down according to the selected programme and continuously mixed by the auger to achieve a uniform consistency.

During preparation, the selected programme flashes and the bars on the consistency display light up continuously until the consistency is achieved.

- ▶ To interrupt the programme, first cancel the button lock (see "7.1. Button lock" on page 137). Press the  button. To resume the programme, press the  button again.



The accumulation of condensation on the outside of the slush ice container is normal in damp weather or during prolonged use.

7.1. Button lock

- ▶ Approx. 10 seconds after starting the programme, the key lock is automatically activated and the key lock symbol lights up.
- ▶ To cancel the key lock, press the  button. The symbol disappears.

7.2. End of programme

At the end of the programme, 6 acoustic signals sound. The programme symbol stops flashing and lights up permanently.

The appliance switches to maintenance cooling. The auger continues to stir the iced drink.

- ▶ Place a suitable container under the tap. Pull the tap lever towards you and take the desired portion of slush ice/milkshake.



Do not switch off the appliance while you are taking the slush ice, because the ice mixture can freeze completely without moving the auger and block the motor.

After 12 hours of maintenance cooling, the appliance returns to the programme selection. After a further 10 minutes without operation, the appliance switches to standby mode.

- ▶ To switch off the appliance, press the  button.
- ▶ Clean the appliance using the cleaning programme (see "10.1. Using the cleaning programme" on page 145), switch off the appliance and then disconnect the mains plug from the socket.

7.3. Switching acoustic signals on/off

- ▶ In standby mode, press and hold the   button until two acoustic signals sound. The acoustic signals are activated.
- ▶ To switch the acoustic signals off again, press and hold the button again in standby mode until an acoustic signal sounds.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

8. Tips for making drinks

You will achieve the best results:

- with a slush ice container filled up to the **MAX** marking
- with pre-chilled drinks.

NOTICE!

Possibility of damage to the appliance!

An unsuitable sugar or alcohol content can cause the evaporator to freeze, damage the auger or block the motor and thus damage the appliance.

Use drinks with a

- Sugar content higher than 6%
 - Alcohol content from 2% to 16%
-
- ▶ Filter out the pulp from fruit juices to prevent the tap from becoming blocked.



If possible, do not interrupt the process of making slush ice, because the ice mixture can freeze completely and block the motor.

8.1. Tips for saving energy

- ▶ The actual cooling capacity depends on the outside temperature. Choose a location to use the appliance that is well ventilated and protected from the sun's rays.
- ▶ Use pre-cooled drinks.
- ▶ If you open the container lid for a longer period of time, this can lead to a significant increase in temperature in the refrigerator compartment. To avoid loss of cold/heat, open the container lid only briefly and not too often.
- ▶ Do not cover the ventilation openings.



The appliance is suitable for climate classes N/SN/T/ST (see technical specifications). Correct cooling performance of the appliance is guaranteed at ambient temperatures from +10 °C to 43 °C. If temperatures deviate from this range, the appliance performance may be reduced.

9. Recipe suggestions



The preparation time varies depending on the ingredients and their sugar, alcohol and fat content, as well as their temperature. If a thicker consistency is selected, the preparation time may increase accordingly.

- ▶ Mix the ingredients according to the recipe in a sufficiently large container before pouring the mixture into the slush ice container.
- ▶ Fill the slush ice container as described in "7. Making an iced drink" on page 136.

9.1. Non-alcoholic slushies

Slush ice with syrup

Ingredients:	1500 ml water
	300 ml syrup (e.g. raspberry syrup or woodruff syrup)
Programme:	  to taste
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 30–35 minutes

Cola slush ice

Ingredients:	1900 ml cola
Programme:	  to taste
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 30–35 minutes

Tropical slush ice

Ingredients:	1900 ml tropical fruit juice/ multivitamin juice
Programme:	  to taste
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 50–55 minutes

Lemonade slush ice

Ingredients:	1200 ml Sprite
	350 ml cranberry juice
	350 ml strawberry juice
Programme:	  to taste
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 45–50 minutes

Hangover Slayer Slush

Ingredients:	570 ml grape juice (red or white)
	500 ml orange juice (without pulp)
	450 ml coconut water
	190 ml water
	60 ml agave syrup
	40 ml lemon juice (1 lemon)
Programme:	  to taste
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 45–50 minutes

Cherry-Banana Slush

Ingredients:	1200 ml cherry juice
	700 ml banana juice
Programme:	  to taste
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–50 minutes

Chewing gum Slush

Ingredients:	1500 ml water
	300 ml bubblegum syrup
Programme:	  to taste
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–50 minutes

Easter: Virgin „Easter Colada“ Slush

Ingredients:	1,140 ml pineapple juice
	570 ml coconut milk
	95 ml lime juice
	95 ml vanilla syrup
Programme:	 to taste
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–45 minutes

Caramel latte

Ingredients:	946 ml black coffee (cold)
	245 ml caramel syrup
	290 ml milk
	290 ml cream
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–45 minutes

9.2. Milkshakes

Iced latte

Ingredients:	946 ml black coffee (cold)
	245 ml chocolate syrup
	290 ml milk
	290 ml cream
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–45 minutes

Vanilla latte

Ingredients:	946 ml black coffee (cold)
	245 ml vanilla syrup
	290 ml milk
	290 ml cream
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–45 minutes

Chocolate milk slush

Ingredients:	1500 ml chocolate milk (Chocomel)
	200 ml chocolate syrup
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 40–45 minutes

Strawberry milkshake

Ingredients:	1650 ml full cream milk
	50 ml cream
	200 ml strawberry syrup
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–50 minutes

Vanilla milkshake

Ingredients:	1650 ml full cream milk
	50 ml cream
	200 ml vanilla syrup
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–50 minutes

Chocolate milkshake

Ingredients:	1650 ml full cream milk
	50 ml cream
	200 ml chocolate syrup
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–50 minutes

Strawberry Matcha Latte Slush

Ingredients:	1 pack of frozen strawberries
	10 tablespoons of sugar or honey (to taste)
	2 ripe bananas
	4 tablespoons of matcha powder
	320 ml hot water
	1,280 ml Barista oat drink
	3 teaspoon vanilla flavoring
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–50 minutes

- ▶ Defrost the strawberries in a sieve, then purée them with vanilla flavouring.
- ▶ Mix together the milk, matcha, sugar/honey and banana, pour into the slush ice container and start the programme.
- ▶ When finished, use the strawberry purée as a topping in the glass.

Slush with Kellogg's Smacks

Ingredients:	1900 ml milk
	265 g Kellogg's Smacks
	160 g agave syrup
	4 tsp. vanilla flavoring

Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–50 minutes

- ▶ Mix the smacks with the milk, leave to stand for 20–30 minutes, then purée very finely with a blender.
- ▶ Stir in the syrup until it is completely dissolved.
- ▶ Pour the mixture into the slush ice cream container and start the programme.

Halloween: „Pumpkin Boooo“ Slush

Ingredients:	1700 ml oat milk
	170 ml pumpkin spice syrup
	3 heaping tsp. pumpkin spice powder or cinnamon
	Optional: 1/2 tsp. orange food powder
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–50 minutes

9.3. Long drinks with alcohol

Frozen margarita

Ingredients:	900 ml water
	350 ml tequila
	250 ml lime juice
	200 ml triple sec (orange liqueur)
	200 ml cane sugar syrup
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 50–55 minutes

Piña colada

Ingredients:	1000 ml pineapple juice
	500 ml coconut rum liqueur (e.g. Malibu)
	400 ml coconut cream/coconut milk
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 70–75 minutes

Wild berry slush with Lillet

Ingredients:	650 ml Lillet Blanc
	1000 ml Wild Berry Tonic (or another Wild Berry Tonic)
	170 ml sugar syrup
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 55–60 minutes

Aperol

Ingredients:	600 ml Aperol
	600 ml orange juice
	450 ml prosecco
	150 ml mineral water
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 55–60 minutes

Blue lagoon

Ingredients:	1440 ml lemonade
	180 ml Blue Curaçao
	180 ml vodka
Programme:	

Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 40–45 minutes

Vodka lemon

Ingredients:	1600 ml lemonade (or bitter lemon, orange lemonade to taste)
	300 ml vodka
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 55–60 minutes

Ginger 43

Ingredients:	1500 ml ginger ale
	300 ml Licor 43 liqueur
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 60–65 minutes

Tom Collins

Ingredients:	320 ml gin
	180 ml lime juice
	130 ml sugar syrup
	1270 ml water
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 60–65 minutes

Mango Daiquiri

Ingredients:	400 ml white rum
	700 ml mango juice
	500 ml water
	200 ml freshly squeezed lime juice (approx. 8–10 limes)
	100 ml sugar syrup (optional, depending on mango sweetness)
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 60–65 minutes

Halloween: “Nightshade” Slush

Ingredients:	200 ml vodka
	400 ml crème de cassis
	1000 ml Sprite
	50 ml coffee liqueur
	1/2 tsp. black food powder
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 50–55 minutes

Easter: „Wild Carrot“ Slush

Ingredients:	760 ml carrot juice
	665 ml orange juice
	380 ml Prosecco
	95 ml Triple Sec or Cointreau
	95 ml sugar syrup
	30 ml amaretto- or vanilla-flavoured syrup
Programme:	
Consistency:	3

Preparation time:	Approx. 40–45 minutes
-------------------	-----------------------

9.4. Wine-based slushies**White wine slush**

Ingredients:	1900 ml Spätlese white wine
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 45–50 minutes

Sangria slush

Ingredients:	1900 ml sangria (7% alcohol content)
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 60–65 minutes

Frozen mimosa

Ingredients:	830 ml orange juice
	1070 ml prosecco or champagne
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 45–50 minutes

Red wine slush

Ingredients:	1050 ml orange juice
	750 ml red wine
	100 ml orange liqueur or brandy
	5 tablespoons brown sugar
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 55–60 minutes



Before filling the slush ice maker, mix the ingredients in a suitable bowl until the sugar has dissolved.

Easter: Pink Bunny Rosé Slush

Ingredients:	950 ml rosé wine
	475 g strawberry purée
	190 g raspberry purée
	190 ml lemonade
	95 ml sugar syrup
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 40–45 minutes

Tinto de verano

Ingredients:	1450 ml red wine
	450 ml lemonade (Sprite)
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 50–55 minutes

10. Cleaning the appliance



WARNING!

Risk of electric shock!

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

- Never submerge the appliance or the mains cable with plug in water or other liquids!
- Unplug the mains plug from the socket before cleaning the appliance.



WARNING!

Risk of injury!

Improper cleaning can lead to injury or damage to the appliance.

- **WARNING!** Do not use any other mechanical equipment or synthetic agents to accelerate the defrosting process, e.g. electric heaters, hot air blowers or hair-dryers or pointed or hard objects. The heat insulation and appliance interior are sensitive to scratches and heat and can melt.
- **WARNING!** Do not operate electrical appliances inside the cooling chamber that do not conform to the design recommended by the manufacturer.
- There are moving parts in the container that may cause injury. Switch off the appliance and disconnect the mains plug before carrying out any work on the container.
- Do not use any abrasive or harsh cleaning agents on the inside or housing of the appliance as these could damage the surfaces.
- Do not use any flammable liquids to clean the appliance or appliance parts. An accumulation of gas can lead to explosions.

 CAUTION!**Risk to health!**

Remaining liquid can lead to the formation of germs and mould after 24 hours.

- Regularly clean surfaces that may come into contact with food and accessible drain systems. For hygiene reasons, clean the appliance after each use.
- Clean the water tank if the appliance has not been used for 48 hours.
- Change the liquid daily for hygiene reasons.

 CAUTION!**Risk of injury due to lifting or falling**

The appliance is heavy.

- Always hold the appliance on both sides at the bottom of the housing to move it. Never pull on the mains cable to move the appliance.
- Avoid tilting the appliance more than 45°.
- Wait until the appliance has reached room temperature.

 NOTICE!**Possibility of damage to the appliance!**

Cleaning at excessively high temperatures can lead to discolouration of the clear plastic parts.

- Always use the cleaning programme as this pre-cleans the appliance.
- For thorough cleaning, rinse the accessories manually.
- When cleaning in the dishwasher, make sure that you select a gentle or short programme with low temperatures (approx. 35–45°C).

10.1. Using the cleaning programme

- ▶ Fill the slush ice container with clean tap water (max. 50 °C warm) up to the **MAX** marking.
- ▶ Select the cleaning programme . It takes about 4 minutes.
- ▶ Place a suitable, sufficiently large container under the tap. Operate the tap lever carefully and drain the liquid slowly and gradually.
- ▶ If necessary, repeat the steps if the first cleaning is not sufficient.
- ▶ Disconnect the mains plug from the socket and clean the parts as described below.

10.2. Cleaning parts

- ▶ Unlock the slush ice container by turning the locking lever to the left.
- ▶ Remove the slush ice container. Remove the auger.
- ▶ Pull out the drip tray with drip grate. Pour out the liquid.
- ▶ Clean the parts with warm water (approx. 40–50 °C) and a mild washing-up liquid, a soft cloth or a soft brush. Rinse all the parts well under running water and dry them carefully.

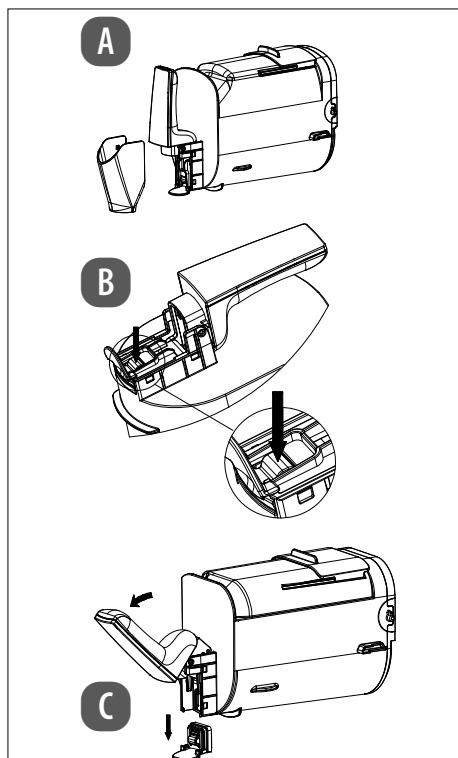


Fig. 8 – Cleaning the tap

- ▶ Remove the cover under the tap (A). Press and hold the tap lock (B). Then open the tap lever and remove the tap assembly (C).
- ▶ Remove the rubber seal from the tap valve.
- ▶ Clean the parts and reinsert them in reverse order.

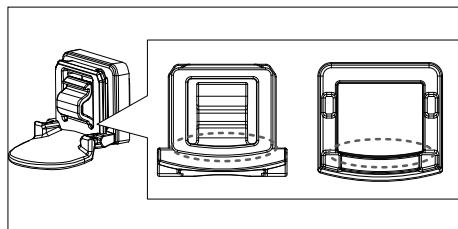


Fig. 9 – Inserting the tap valve seal correctly

- ▶ When inserting the rubber seal into the tap valve, make absolutely sure that it fits perfectly, otherwise the tap may leak: the straight side to the straight side of the recess, the rounded side to the rounded side of the recess.
- ▶ Clean the evaporator and the rear sealing ring with a soft brush or a damp, soft cloth. Allow the parts to dry.



The sealing ring must not be dismantled or pulled out by force. This leads to deformation of the sealing ring and possible fluid leakage. This would render the appliance unusable.

11. Prolonged non-use/transport

- ▶ If the appliance will not be used for a longer period of time, switch it off, defrost it, clean it, dry it and leave the lid open to prevent mould from forming in the appliance.
- ▶ Store the completely dry appliance in a dry, dust- and frost-free location out of direct sunlight.
- ▶ To avoid damaging the product during transport, we recommend that you use the original packaging.

12. 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 team.

Error code/malfunction	Cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	No power	▶ Check whether the mains plug is plugged in. ▶ Check whether the socket is supplying power. ▶ Check that the connection cable is not damaged.
Appliance internal temperature too high	Compressor faulty	▶ Contact Service Centre
	The ambient temperature is above +43 °C.	The appliance is designed to work in a temperature range from +10 °C to +43 °C.
	The air circulation is insufficient.	▶ Increase clearance from other objects.
	The appliance has been set up in a location exposed to direct sunlight or next to a heat source.	▶ Place the appliance in a different position.
Compressor does not work	If the appliance is switched off and on again too quickly: Protection/delay time of the compressor of approx. three minutes to prevent it from starting too often	▶ Unplug the mains plug for approx. 20 seconds and then plug it back in again. Switch the appliance back on and the compressor will work without delay
• All symbols flash • Two acoustic signals/per minute sound Programme does not start	Microswitch malfunction: Slush ice container • Not used correctly • Not secured by the locking lever	▶ Check that the slush ice container is inserted correctly and lock the locking lever.

• All symbols flash • A consistency bar lights up • Two acoustic signals/per minute sound	Short circuit at the temperature sensor: Temperature sensor defective or short circuit on the circuit board	▶ Check that everything has been installed correctly. ▶ Contact the service department if the temperature sensor is defective.
• All symbols flash • Two consistency bars light up • Two acoustic signals/per minute sound	Interruption at the temperature sensor: Temperature sensor defective or short circuit on the circuit board	
• All symbols flash • Three consistency bars light up • Two acoustic signals/per minute sound	Auger not fitted correctly or defective	▶ Fit the auger correctly as described in "6. Before using the appliance for the first time" on page 135. ▶ Contact the service department and replace the defective auger.
	Auger/motor blocked: Sugar content too low	▶ Use drinks with a sugar content higher than 6%. ▶ Add one tablespoon of sugar/fruit juice per portion.
	Auger/motor blocked: Production process interrupted for too long, ice mixture freezes	▶ Do not interrupt the production process.
• All symbols flash • Four consistency bars light up • Two acoustic signals/per minute sound	Production takes longer than 90 minutes: Check ingredients for excessive sugar content or cooling anomalies	Change the ingredients: ▶ Dilute the ingredients with 60 ml water per portion.
• All symbols flash • Five consistency bars light up • Two acoustic signals/per minute sound	High alcohol content alarm	Change the ingredients: ▶ Dilute the ingredients with 60 ml water per portion.

13. Disposal



When disposing of the appliance, note that it contains flammable refrigerant.

- Avoid naked flames and ignition sources.



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 **packaging material label** 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.



(Spain only)

This symbol indicates disposal according to the type of packaging material used (blue = paper and cardboard; yellow = plastic, metal, composite packaging; green = glass).

Use the disposal options available to you in your area.



APPLIANCE

Old appliance that carry the symbol illustrated may not be disposed of in ordinary household waste.

In accordance with Directive 2012/19/EU, these appliances must be disposed of correctly at the end of their 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 appliances to an electrical scrap collection point or a recycling centre.

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

14. Technical specifications

Supplier's address:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Germany
Model:	MD 12090
Rated voltage:	220–240 V ~, 50 Hz
Power consumption:	220 W
Refrigerant:	Propane R-290
Capacity:	2.6 litres (slush ice) 1.9 litres (usable liquid capacity up to MAX marking)
Protection class	I
Climate class	N/SN/T/ST (+10 °C to +43 °C)
Weight (net):	Approx. 10.8 kg
Dimensions (length x width x height):	Approx. 42.9 x 17.7 x 42.4 cm
Power consumption OFF mode	≤0.5 W
Maximum time until OFF mode is reached during inactivity	10 minutes



15. EU declaration of conformity

C E medion GmbH hereby declares that this appliance MD 12090 complies with the essential requirements and 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

16. Spare parts

Please visit our MEDIONService-shop at <https://www.medion.com/medionserviceshop> to order any spare parts you need.

You will be able to find out all the details about your specific product while you're there.

17. 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.
- Alternatively, use our contact form at www.medion.com/contact.
- You can also contact our Service team via our hotline or by post.

You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at 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 below and to download the operating instructions onto your mobile device from the service portal.



18. Legal Notice

Copyright 2026

Date: 06. May 2026

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 company:

medion GmbH
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.

