medion

Bedienungsanleitung
Notice d‘utilisation
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Istruzioni per l‘uso
User manual



2-in-1 Slush-/ Softeismaschine
Machine 2-en-1 à granité et glace à l’italienne
2-in-1 slush- en softijsmachine
Máquina 2 en 1 para granizados y helado suave
Macchina 2 in 1 per granita e gelato soft
2-in-1 Slush and Soft Serve Ice Cream Machine

Medion Life Ice² MD 100192

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 4
1.1. Zeichenerklärung 4
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
3. Sicherheitshinweise 5
3.1. Gerät reinigen 10
4. Lieferumfang 10
5. Geräteübersicht 11
5.1. Programme 13
6. Vor dem ersten Gebrauch 13
7. Slush-/ Softeismaschine verwenden 14
7.1. Schaltflächensperre 15
7.2. Programmende 15
7.3. Signaltöne ein-/ausschalten 16
8. Schutzeinrichtungen 16
8.1. Kontaktschalter 16
8.2. Motorschutzfunktion 16
8.3. Kompressorschutzfunktion 16
9. Hinweise zum Energiesparen 17
10. Tipps zur Getränkeherstellung 17
11. Rezeptvorschläge 17
11.1. Softeis 17
11.2. Alkoholfreie Slush-Eisgetränke 18
11.3. Milchshakes 19
11.4. Longdrinks mit Alkohol 20
11.5. Weinhaltige Slush-Eisgetränke 21
12. Gerät reinigen 21
12.1. Reinigungsprogramm verwenden 22
12.2. Teile reinigen 22
13. Fehlerbehebung 24
14. Längere Nichtverwendung/Transport 25
15. Entsorgung 25
16. Technische Daten 27
17. EU-Konformitätsinformation 28
18. Ersatzteile 28
19. Serviceinformationen 28
20. Impressum 29

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 Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



GEFAHR!
Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!
Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



VORSICHT!
Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



WARNUNG!
Warnung vor Gefahr durch feuergefährliche 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, gekühlten Milchshakes sowie Softeis vorgesehen.

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

- Personalküchenbereichen in Läden, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- in der Landwirtschaft und von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- Frühstückspensionen;
- im Catering und ähnlichem Großhandelseinsatz.

Bei Einsatz in gewerblichen Bereichen sind die dort gültigen Bestimmungen einzuhalten.

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

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

3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN – SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren 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 Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung 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 Fernwirksystem.
- 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.
- Stecken Sie keine Metallgegenstände oder andere Fremdkörper in das Gerät. Es besteht die Gefahr von Kurzschluss, Brand oder Beschädigung des Geräts.



WARNUNG!
Verletzungsgefahr!
Möglicher Geräte-schaden!

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.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs, außer denen, die vom Hersteller empfohlen werden.
- 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.

- Stecken Sie Ihre Finger nicht in die Auslassöffnung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Fassen Sie die Verdampferrolle nicht an, dies kann zu Verbrennungen führen.



GEFAHR!
FEUERGEFAHR! Entflammbare 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.
- Lüften Sie den Raum, in dem sich das Gerät befindet, gründlich.
- **WARNUNG!** Entsorgen Sie das Gerät ausschließlich bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle. Setzen Sie es keiner offenen Flamme aus.



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. Nehmen Sie das Gerät bei einer Beschädigung des Kältemittelkreislaufs keinesfalls in Betrieb.
- Das Gerät in einem trockenen und belüftbaren Raum aufstellen. Der Raum sollte eine Fläche von etwa 4 m^2 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.

3.1. Gerät reinigen

- Beachten Sie alle Sicherheitshinweise zur Reinigung von Teilen mit Lebensmittelkontakt unter „12. Gerät reinigen“ auf Seite 21.

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:

- 2-in-1 Slush-/ Softeismaschine
- Kurzanleitung

5. Geräteübersicht

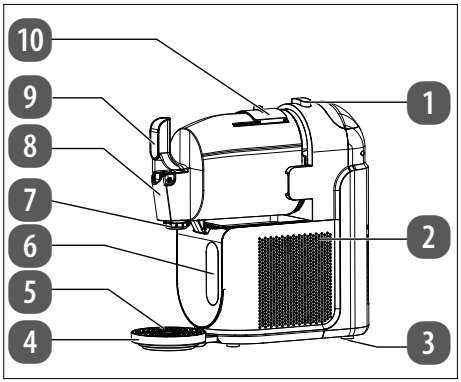


Abb. 1 – Teileübersicht

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

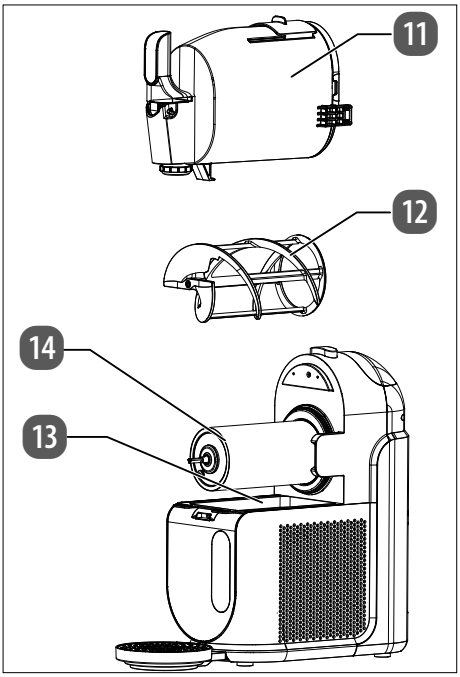


Abb. 2 – Teileübersicht bei geöffnetem Gerät

11. Zutaten-Behälter
12. Förderschnecke
13. Restwasserschale
14. Verdampferrolle

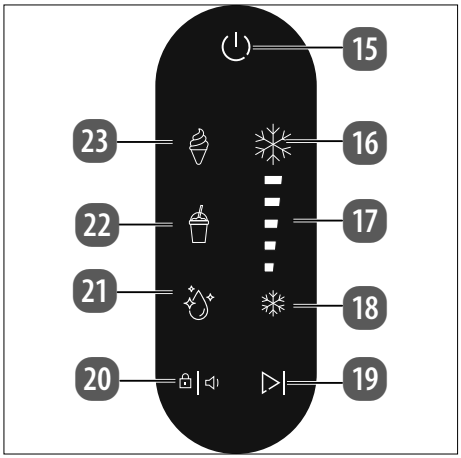


Abb. 3 – Bedienfeld

15. Schaltfläche Standby (⏻): Gerät ein-/ausschalten
16. Härtegrad erhöhen (Temperatur verringern)
17. Härtegradanzeige
18. Härtegrad verringern (Temperatur erhöhen)
19. Schaltfläche ▷|: Start/Stopp
20. Schaltfläche/Kontrollleuchte 🔒 | 🔊: Schaltflächensperre/Tonsignale ein-/ausschalten
21. Programm Reinigung
22. Programm Slush-Eis/Milchshake
23. Programm Softeis

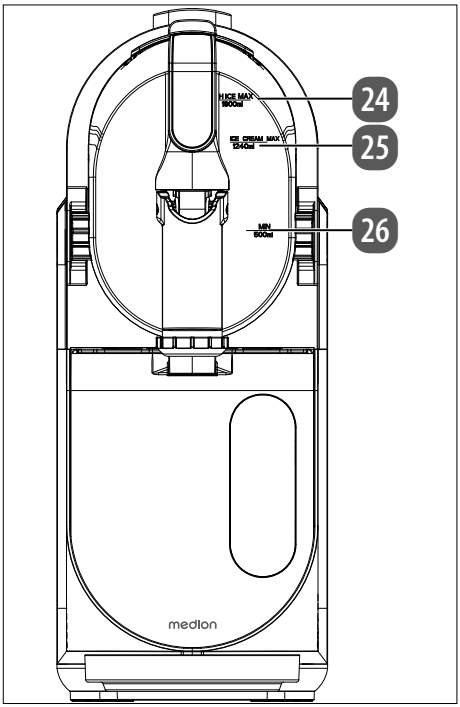


Abb. 4 – Befüllmarken

24. Markierung **SLUSH ICE MAX | 1900 ml**: maximale Befüllung für Slush-Eis-Zutaten
25. Markierung **ICE CREAM MAX | 1240 ml**: maximale Befüllung für Speiseeis-Zutaten
26. Markierung **MIN | 500 ml**: Mindestbefüllung

5.1. Programme

Programm	Zutaten Beispiele	Dauer*
	Slush-Eis: Cola, Limonade, Fruchtsaft	ca. 25-50 Minuten (bei 20-25 °C Umgebungstemperatur/ Getränketemperatur)
	Milch Shake: Joghurtdrink, Milchmixgetränke mit Kakao/Kaffee	ca. 40-45 Minuten (bei 20-25 °C Umgebungstemperatur/ Getränketemperatur)
	Wein: Rotwein, Weißwein, Sekt, Champagner, Prosecco	ca. 40-65 Minuten (bei 20-25 °C Umgebungstemperatur/ Getränketemperatur)
	Alkoholmixgetränke	ca. 40–90 Minuten (bei 20-25 °C Umgebungstemperatur/ Getränketemperatur, abhängig vom Alkoholgehalt)
	Softeis: Milch, Sahne, Zucker, z. B. Vanilleextrakt	ca. 45 Minuten (bei 20-25 °C Umgebungstemperatur/ vorgekühlten Zutaten)
Reinigung	–	ca. 30 Minuten

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

6. Vor dem ersten Gebrauch

- 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 „12. Gerät reinigen“ auf Seite 21. Achten Sie darauf, dass vor der Reinigung der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.

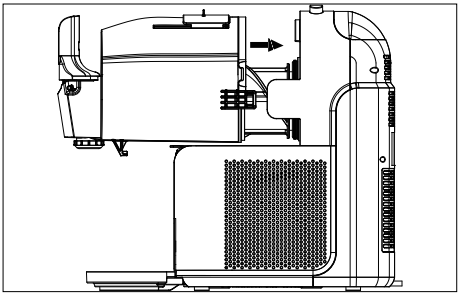


Abb. 5 – Gerät zusammensetzen

- Setzen Sie die Restwasserschale mit den Haltegriffen nach vorn zeigend auf dem Gehäuse unter der Verdampferrolle ein.
- Setzen Sie das Abtropfgitter auf die Auffangschale und schieben Sie die Auffangschale unter das Gerät, bis sie einrastet **(siehe Abb. 5)**.

- Stellen Sie sicher, dass der Zutatenbehälter und die Förderschnecke richtig eingesetzt sind.
  Achten Sie dabei darauf, dass das dreieckige Wellenende in die Ausparung der Förderschnecke passt und schieben Sie die Förderschnecke vollständig auf die Welle. Schieben Sie den Zutatenbehälter soweit auf das Hauptgerät, bis er hörbar einrastet.

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. Slush-/ Softeismaschine verwenden

⚠ 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 die Verdampferrolle nicht an, dies kann zu Verbrennungen führen.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr! Möglicher Geräteschaden!

Es besteht Verletzungsgefahr und Gefahr von Geräteschäden.

- Entfernen Sie keine beweglichen Teile (z. B. Förderschnecke), während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine vorgefrorenen Zutaten. Dies kann dazu führen, dass die Förderschnecke blockiert, bevor die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

- Öffnen Sie die Behälterabdeckung.

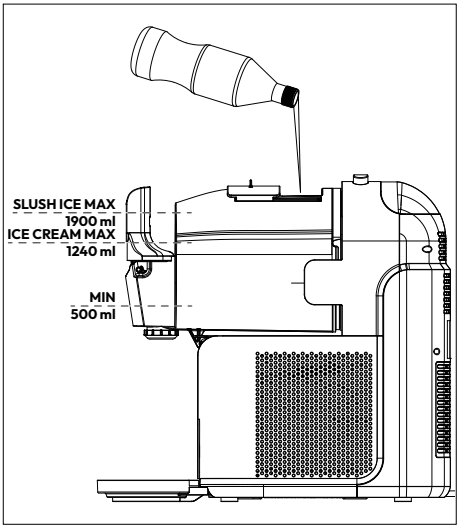


Abb. 6 – Zutatenbehälter befüllen

- Befüllen Sie den Zutatenbehälter höchstens bis zur Markierung **MAX**. Unterschreiten Sie die Markierung **MIN** nicht.

Beachten Sie, dass das maximale Verarbeitungsgewicht für Speiseeis 1240 ml und für Slush-Eis 1900 ml beträgt.

Verwenden Sie bei der Zubereitung von Softeis die sternförmige Düse. Drehen Sie bei der Zubereitung von Slush-Eisgetränken die sternförmige Düse ab, um Verstopfungen zu vermeiden.

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

Alle Schaltflächen leuchten kurz auf und erlöschen wieder. Die Schaltfläche (⏻) leuchtet weiterhin leicht.

- Drücken Sie die Schaltfläche (⏻), um das Gerät einzuschalten.

Das zuletzt verwendete Programm ist ausgewählt.

- Um ein anderes Programm auszuwählen, drücken Sie die Schaltfläche , oder .

Das Gerät stellt anhand der eingefügten Zutaten automatisch den Härtegrad ein. Für eine individuelle Anpassung je nach Vorliebe und Rezept gehen Sie wie folgt vor:

- Um eine bestimmte Konsistenz auszuwählen (außer beim Reinigungsprogramm), drücken Sie die Härtegrad-Schaltfläche oben (höher) oder unten (geringer), bis die gewünschte Stufe (**1** bis **5**) leuchtet.

Standardmäßig ist für Softeis und für Slush-Eis der Härtegrad 3 eingestellt, sofern das Gerät noch nicht verwendet wurde.

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

- Drücken Sie die Schaltfläche ▷|, um das Programm zu starten.

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

Während der Zubereitung leuchtet das ausgewählte Programm und die Balken der Härtegrad-Anzeige blinken bis der Härtegrad erreicht wird.

- Um das Programm zu unterbrechen, heben Sie zunächst die Schaltflächensperre auf (siehe „7.1. Schaltflächensperre“ auf Seite 15). Drücken Sie die Schaltfläche ▷|.

Während der Unterbrechung blinkt die Schaltfläche ▷|.

- Zum Fortsetzen des Programms drücken Sie die Schaltfläche ▷| erneut.

Das Ansammeln von Kondenswasser an der Außenseite des Zutatenbehälters ist bei feuchtem Wetter oder während einer längeren Verwendung normal.

7.1. Schaltflächensperre

- Nach ca. 10 Sekunden nach dem Programmstart wird automatisch die Schaltflächensperre aktiviert und das Schaltflächensperren-Symbol leuchtet.
- Um die Schaltflächensperre aufzuheben, drücken Sie die Schaltfläche 🔒 | 🔊. Das Symbol erlischt.

7.2. Programmende

Bei Programmende werden 3 Signaltöne ausgegeben.

Das Gerät geht in die Erhaltungskühlung über. Das Eisgetränk/Softeis 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/Softeis.

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

Nach 12 Stunden Erhaltungskühlung im Slush-Eis-Programm und nach einer halben Stunde im Softeis-Programm 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 Schaltfläche ⏻.
- Reinigen Sie das Gerät mit dem Reinigungsprogramm (siehe „12.1. Reinigungsprogramm verwenden“ auf Seite 22), 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 Schaltfläche 🔒 | 🔊, bis zwei Signaltöne ausgegeben werden. Die Signaltöne werden aktiviert.
- Um die Signaltöne wieder auszuschalten, drücken und halten Sie die Schaltfläche im Standby-Betrieb erneut, bis ein Signalton ausgegeben wird.

8. Schutzeinrichtungen

8.1. Kontaktschalter

Ist der Zutatenbehälter nicht korrekt montiert und der Kontaktschalter nicht ausgelöst, startet das Gerät nicht.

- Achten Sie auf einen korrekten Zusammenbau.

8.2. Motorschutzfunktion

Der Motor wechselt in den Schutzmodus, wenn die Drehzahl zu niedrig ist oder der Strom zu hoch ist. Dies ist der Fall, wenn die Zutaten zu hart werden und der Motor blockiert, ggf. schaltet der Motor ab.

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, wenn die Motorschutzfunktion ausgelöst wurde.
- Überprüfen Sie die Zutaten auf geeignete Konsistenz und starten Sie das Gerät anschließend erneut.

8.3. Kompressorschutzfunktion

Wenn der Kompressor in den Schutzmodus wechselt, ist für einen Neustart eine Wartezeit von 3 Minuten erforderlich, damit der Kompressor automatisch neu starten kann. Wenn Sie jedoch das Netzkabel für mehr als 20 Sekunden aus der Steckdose ziehen, es anschließend wieder einstecken und das Gerät neu starten, startet es ohne Verzögerung.

9. 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.

10. Tipps zur Getränkeherstellung

Die besten Ergebnisse erzielen Sie:

- mit einem bis zur **SLUSH ICE MAX | 1900 ml**-Markierung befülltem Zutatenbehälter,
- mit vorgekühlten Getränken.

HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Ein ungeeigneter Zucker- oder Alkoholgehalt kann dazu führen, dass die Verdampferrolle 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

11. Rezeptvorschläge

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 Zutatenbehälter gießen. Bei Zugabe von Zucker darauf achten, dass sich der Zucker vor dem Befüllen aufgelöst hat.
- Befüllen Sie den Zutatenbehälter wie unter „7. Slush-/ Softeismaschine verwenden“ auf Seite 14 beschrieben.

Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezeptvorschläge für Slush-Eisgetränke und gekühlte Milchshakes:

DE **AT**

11.1. Softeis

Achten Sie bei der Softeis-Herstellung auf ein Verhältnis von 2,5 Teile Milch zu einem Teil Sahne, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erhalten.

- Erwärmen Sie die Milch und Sahne leicht und geben Sie die Zutaten in eine geeignete Schüssel.
- Rühren Sie die Zutaten stetig, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Bevor Sie den Zutatenbehälter befüllen, lassen Sie die Zutaten abkühlen.
  Geben Sie Fruchtpürees erst nach dem Abkühlen in die Mischung und verrühren Sie sie vor dem Befüllen in den Zutatenbehälter.

Vanille-Eis

Zutaten:	700 ml Vollmilch
	300 ml Sahne
	250 g Zucker
	4 g (1 TL) Vanilleextrakt
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungs-zeit:	ca.45 Minuten

Schokoladen-Eis

Zutaten:	700 ml Vollmilch
	300 ml Sahne
	220 g Zucker
	40 g Kakaopulver (Backkakao)
	4 g (1 TL) Vanilleextrakt
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungs-zeit:	ca.45 Minuten

Frucht-Eis

Zutaten:	700 ml Vollmilch
	300 ml Sahne
	180 g Zucker
	180 g Fruchtpüree (z. B. Erdbeere, Mango, Himbeere oder Pfirsich)
	4 g (1 TL) Vanilleextrakt
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungs-zeit:	ca.45 Minuten

11.2. Alkoholfreie Slush-Eisgetränke

Slush-Eis mit Sirup

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

Cola Slush-Eis

Zutaten:	1900 ml Cola
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungs-zeit:	ca. 30–35 Minuten

Tropical Slush-Eis

Zutaten:	1900 ml tropischer Fruchtsaft/Multivitamin-Saft
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungs-zeit:	ca. 50–55 Minuten

Limonaden-Slush-Eis

Zutaten:	1200 ml Sprite
	350 ml Cranberry-Saft
	350 ml Erdbeer-Saft
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungs-zeit:	ca. 45–50 Minuten

11.3. Milchshakes

Milchkaffee-Slush

Zutaten:	1020 ml schwarzen Kaffee (kalt)
	260 ml Schokoladen-Sirup
	310 ml Milch
	310 ml Sahne
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungs-zeit:	ca. 40–45 Minuten

Vanilla Latte

Zutaten:	1020 ml schwarzen Kaffee (kalt)
	260 ml Vanille-Sirup
	310 ml Milch
	310 ml Sahne
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungs-zeit:	ca. 40–45 Minuten

Schokomilch-Slush

Zutaten:	1700 ml Schokoladenmilch (Chocomel)
	200 ml Schokoaden-Sirup
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungs-zeit:	ca. 40–45 Minuten

Erdbeer-, Schokoladen- oder Vanille-Milchshake

Zutaten:	1650 ml Vollmilch
	50 ml Sahne
	200 ml Erdbeer-Sirup, Schokoladen-Sirup oder Vanille-sirup
Programm:	
Härtegrad:	5
Zubereitungs-zeit:	ca. 40–50 Minuten

Strawberry Matcha Latte Slush

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

- Erdbeeren im Sieb auftauen, dann mit Vanillearoma pürieren.
- Milch, Matcha, Zucker/Honig sowie Banane zusammenmixen, in den Zutatenbehälter geben und Programm starten.
- Am Ende das Erdbeerpürree als Toping im Glas verwenden.

11.4. 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:	635 ml Aperol
	635 ml Orangensaft
	475 ml Prosecco
	155 ml Mineralwasser
Programm:	
Härtegrad:	3
Zubereitungszeit:	ca. 55–60 Minuten

Wodka Lemon

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

11.5. Weinhaltige Slush-Eisgetränke

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

12. 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 Geräteinneren 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 der Förderschnecke und der Auffangschale mit Abtropfgitter in der Spülmaschine, dass Sie ein Schon- oder Kurzprogramm mit niedrigen Temperaturen wählen (ca. 35 - 45 °C). Reinigen Sie den Zutatenbehälter per Hand.

12.1. Reinigungsprogramm verwenden

- Füllen Sie sauberes, lauwarmes Leitungswasser (max. 50 °C warm) in den Zutatenbehälter bis zur **SLUSH ICE MAX | 1900 ml**-Markierung ein.
- Wählen Sie das Reinigungsprogramm aus. Es dauert ca. 30 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.

12.2. Teile reinigen

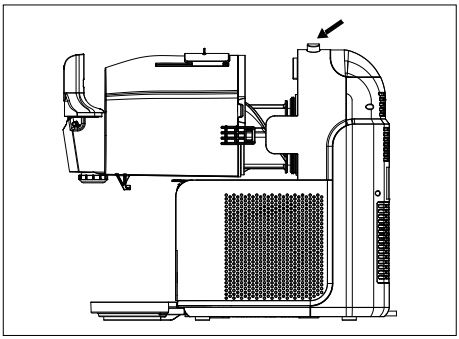


Abb. 7 – Zutatenbehälter entsichern

- Entriegeln Sie den Zutatenbehälter durch Drücken der Verriegelungstaste.
- Nehmen Sie den Zutatenbehälter heraus. Entfernen Sie die Förderschnecke.
- Fassen Sie die Restwasserschale an den Haltegriffen an und entnehmen Sie sie. Gießen Sie die Flüssigkeit aus.
- Ziehen Sie die Auffangschale mit Abtropfgitter heraus. Gießen Sie die Flüssigkeit aus.
- Reinigen Sie die Teile in einem mit warmem Wasser (ca. 40-50 °C) und einem milden Spülmittel befüllten Spülbecken und einem weichen Tuch oder einer wei-

chen Bürste . Spülen Sie die Teile unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

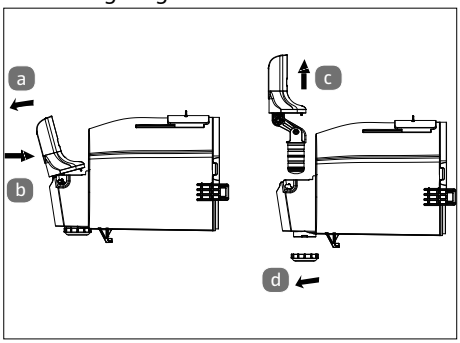


Abb. 8 – Zapfhahn entfernen

Entfernen Sie zur Reinigung den Zapfhahn **(siehe Abb. 8)**:

- Ziehen Sie den Griff um etwa 15 Grad heraus (a).
- Schieben Sie den Griff ganz nach vorne, bis der Griff ausrastet (b).
- Heben Sie den Griff gleichzeitig nach oben, um die Zapfhahnbaugruppe zu entfernen (c).
- Reinigen Sie die Teile und setzen Sie sie in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
- Nach der Herstellung von Softeis drehen Sie die sternförmige Düse im Uhrzeigersinn ab (d). Entfernen und reinigen Sie den Dichtungsring der sternförmigen Düse gründlich, um Gerüche zu vermeiden. Setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
- Reinigen Sie die Verdampferrolle und den hinteren Dichtungsring mit einer weichen Bürste oder einem angefeuchteten, weichen Tuch ab. Lassen Sie die Teile trocknen.

Der Dichtungsring an der Verdampferrolle darf weder demontiert noch mit Gewalt herausgezogen werden. Dies führt zur Verformung des Dichtungsrings und zum möglichen Flüssigkeitsaustritt. Das Gerät würde dadurch unbrauchbar.

13. 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
	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 Kontrollleuchten blinken	Fehlfunktion des Mikroschalters: Förderschnecke/Zutatenbehälter nicht richtig eingesetzt	▸ Prüfen Sie, ob die Förderschnecke/der Zutatenbehälter richtig eingesetzt ist.
• Das kleine Schneeflocken-Symbol blinkt	Sensorfehler	▸ Überprüfen Sie, ob alles korrekt montiert wurde. ▸ Stecken Sie den Netzstecker aus und wieder ein. ▸ Kontaktieren Sie den Service, wenn das Problem weiterhin besteht.
• Das kleine Schneeflocken-Symbol und die 3-Balken-Anzeige blinken	Motor blockiert oder Hall-Sensor-Fehler	

• Das kleine Schneeflocken-Symbol und die Anzeige mit vier Balken blinken	Alarm bei zu hohem Alkoholgehalt	Verändern Sie die Zutaten: ▶ Verdünnen Sie die Zutaten mit 60 ml Wasser pro Portion.
• Das kleine Schneeflockensymbol und die 5-Balken-Anzeige blinken	Alarm bei zu niedrigem Zuckergehalt	Verändern Sie die Zutaten: ▶ Geben Sie mehr Zucker hinzu.
• Das große und das kleine Schneeflockensymbol sowie die 5-stufige Härteanzeige blinken	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. ▶ Kontaktieren Sie den Service, wenn das Problem weiterhin besteht.

14. Längere Nichtverwendung/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.

15. 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 umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



Beachten Sie folgende **Kennzeichnung von Ver**packungsmaterialien 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 Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen.

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

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

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

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



Gerät (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

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

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

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

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

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

16. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Modell:	MD 100192
Nennspannung:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	220 W
Kältemittel:	Propan R-290
Fassungsvermögen:	Nutzinhalt 2,6 Liter (Slush Eis/Softeis) 1,9 Liter (Slush-Eis Flüssigkeit-Nutzinhalt bis Markierung **SLUSH ICE MAX | 1900 ml**) 1,24 Liter (Softeis-Zutaten-Nutzinhalt bis Markierung **ICE CREAM MAX | 1240 ml**)
Schutzklasse	I
Klimaklasse	N/A
Gewicht (netto):	ca. 9,9 kg
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe):	ca. 47 x 17 x 43,5 cm
Stromverbrauch OFF-Modus	≤0,5 W
Maximale Zeit bis zum Erreichen des OFF-Modus bei Inaktivität	20 Minuten

17. EU-Konformitäts-information

CE Hiermit erklärt die medion GmbH, dass sich dieses Gerät MD 100192 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.

18. 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.

19. 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.)
0201 22099-111
Haushalt & Heimelektronik
0201 22099-222
Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
0201 22099-333
Öffnungszeiten
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00
Serviceadresse
medion GmbH 45092 Essen Deutschland
Österreich
Rufnummer
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
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)
02 200 61 98
Rufnummer (Luxemburg)
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.

20. Impressum

Copyright 2026

Stand: 31. Juli 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 32
1.1. Explication des symboles 32
2. Utilisation conforme 33
3. Consignes de sécurité 33
3.1. Nettoyage de l'appareil 38
4. Contenu de l'emballage 39
5. Vue d'ensemble de l'appareil 39
5.1. Programmes 41
6. Avant la première utilisation 42
7. Utilisation de la machine à granités et à glaces à l'italienne 43
7.1. Verrouillage des boutons 44
7.2. Fin du programme 44
7.3. Activer/désactiver les signaux sonores 45
8. Dispositifs de protection 45
8.1. Interrupteur de contact 45
8.2. Fonction de protection du moteur 45
8.3. Fonction de protection du compresseur 45
9. Remarques concernant l'économie d'énergie 45
10. Conseils pour la production de boissons 45
11. Propositions de recettes 46
11.1. Glace à l'italienne 46
11.2. Boissons glacées sans alcool de type granité 47
11.3. Milk-shakes 47
11.4. Longdrinks avec alcool 49
11.5. Boissons glacées de type granité à base de vin 50
12. Nettoyage de l'appareil 50
12.1. Utiliser le programme de nettoyage 51
12.2. Nettoyer les pièces 51
13. Dépannage 53
14. Non-utilisation prolongée/transport 54
15. Recyclage 54
16. Caractéristiques techniques 55
17. Information relative à la conformité UE 56
18. Pièces détachées 56
19. Informations relatives au service après-vente 56
20. Mentions légales 57

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 préparation de granités, de milk-shakes glacés et de glaces à l'italienne.

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.
- N'introduisez pas d'objets métalliques ni d'autres corps étrangers dans l'appareil. Il existe un risque de court-circuit, d'incendie ou d'endommagement de l'appareil.



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.
- **AVERTISSEMENT !** N'utilisez aucun dispositif mécanique ni aucun autre moyen pour accélérer le processus de dégivrage, à l'exception de ceux recommandés par le fabricant.
- 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.

- Ne mettez pas vos doigts dans l'ouverture de sortie. Il existe un risque de blessure !
- Ne touchez pas le rouleau de l'évaporateur, cela pourrait provoquer des brûlures.



DANGER ! DANGER D'INCENDIE ! Matières inflammables !

Le système de refroidissement de l'appareil contient du propane (R-290) comme fluide frigorigène. C'est un gaz naturel très respectueux de l'environnement, mais qui est inflammable.

- Évitez toute flamme nue et source de feu.
- Aérez soigneusement la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.
- **AVERTISSEMENT !** Éliminez l'appareil seulement auprès d'une déchetterie autorisée. Ne l'exposez pas à une flamme nue.



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. En cas de détérioration du circuit de réfrigérant, ne mettez en aucun cas l'appareil en service.
- Installez l'appareil dans une pièce sèche et aérée. La pièce doit avoir une surface minimum d'environ 4 m^2 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.

3.1. Nettoyage de l'appareil

- Veuillez respecter toutes les consignes de sécurité relatives au nettoyage des pièces en contact avec les aliments, disponibles sous « 12. Nettoyage de l'appareil » en page 50.

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 :

- Machine 2-en-1 à granités et glaces à l'italienne
- Guide de démarrage rapide

5. Vue d'ensemble de l'appareil

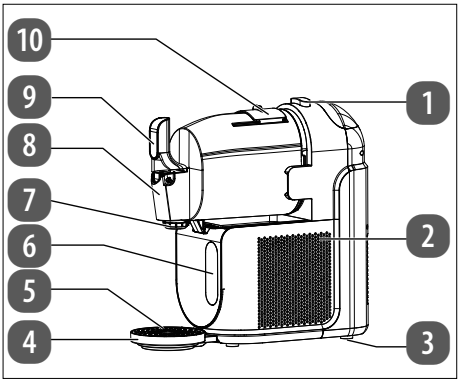


Fig. 1 – Aperçu des pièces

1. Touche 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

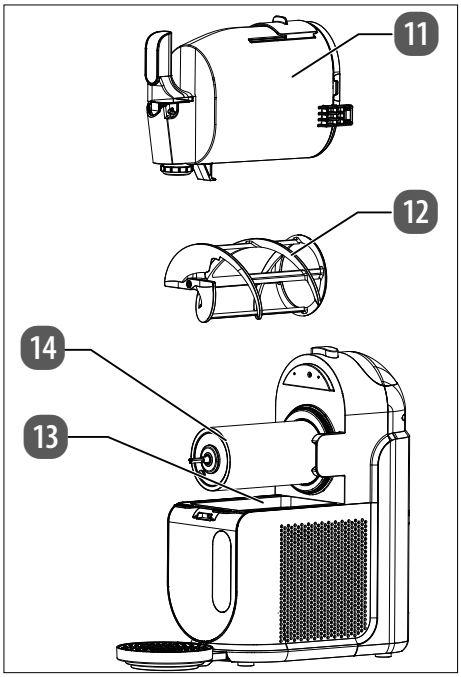


Fig. 2 – Vue d'ensemble des pièces lorsque l'appareil est ouvert

11. Réservoir à ingrédients
12. Vis sans fin
13. Bac de récupération de l'eau résiduelle
14. Rouleau de l'évaporateur

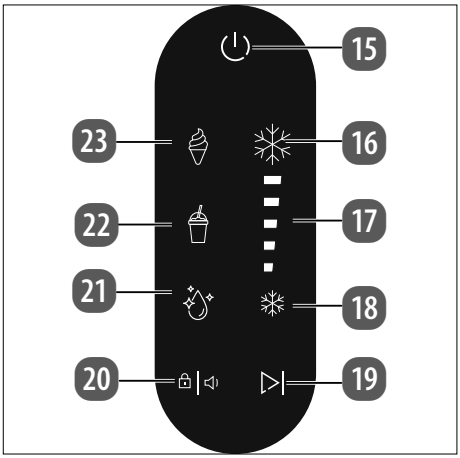


Fig. 3 – Panneau de commande

15. Bouton Veille : allumer/éteindre l'appareil
16. Augmenter le degré de dureté (réduire la température)
17. Indicateur de dureté
18. Réduire le degré de dureté (augmenter la température)
19. Bouton : marche/arrêt
20. Bouton/voyant : Verrouillage des boutons / Activation/désactivation des signaux sonores
21. Programme de nettoyage
22. Programme Granité / Milk-shake
23. Programme Glace à l'italienne

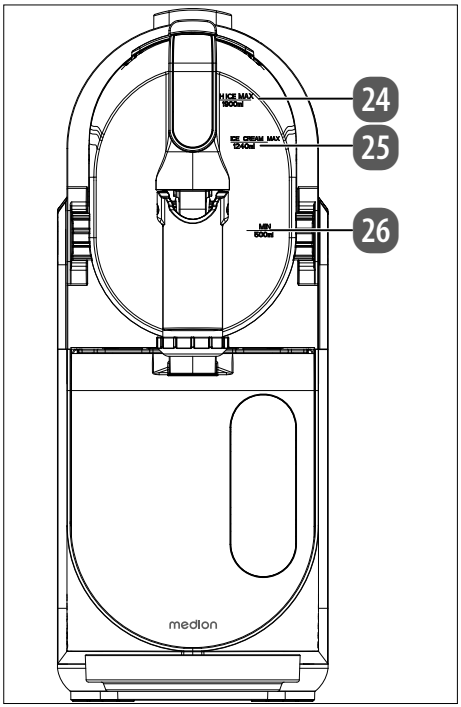


Fig. 4 – Repères de remplissage

24. Marquage **SLUSH ICE MAX | 1900 ml** : quantité maximale d'ingrédients pour les granités
25. Marquage **ICE CREAM MAX | 1240 ml** : quantité maximale d'ingrédients pour la crème glacée
26. Marquage **MIN | 500 ml** : niveau minimum de remplissage

5.1. Programmes

Programme	Ingrédients Exemples	Durée*
	Granité : Coca, limonade, jus de fruits	env. 25-50 minutes (à une température ambiante de 20-25 °C/température de la boisson)
	Milk-shake : Yaourt à boire, boissons lactées avec cacao/café	env. 40-45 minutes (à une température ambiante de 20-25 °C/température de la boisson)
	Vin : Vin rouge, vin blanc, vin mousseux, champagne, prosecco	env. 40-65 minutes (à une température ambiante de 20-25 °C/température de la boisson)
	Boissons à base d'alcool	env. 40-90 minutes (à une température ambiante de 20-25 °C/température de la boisson, selon la teneur en alcool)
	Glace à l'italienne : lait, crème, sucre, par exemple de l'extrait de vanille	environ 45 minutes (à une température ambiante de 20 à 25 °C / ingrédients préalablement refroidis)

Programme	Ingrédients Exemples	Durée*
Nettoyage	–	env. 30 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 « 12. Nettoyage de l'appareil » en page 50 Veillez à ce que la fiche d'alimentation soit débranchée de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

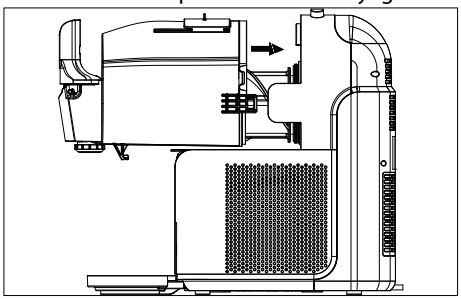


Fig. 5 – Assemblage de l'appareil

- Placez le bac de récupération de l'eau résiduelle sur le boîtier, sous le rouleau de l'évaporateur, en veillant à ce que les poignées soient orientées vers l'avant.
- 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. 5)**.
- Assurez-vous que le réservoir à ingrédients et la vis sans fin sont correctement mis en place.
  Veillez à ce que l'extrémité triangulaire de l'arbre s'insère dans l'encoche de la vis sans fin, puis enfoncez complètement la vis sans fin sur l'arbre. Enfoncez le réservoir à ingrédients sur l'appareil principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

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. Utilisation de la machine à granités et à glaces à l'italienne

⚠ 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 le rouleau de l'évaporateur, cela pourrait provoquer des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure ! Endommagement possible de l'appareil !

Il existe un risque de blessure et de dommages matériels.

- Ne retirez aucune pièce mobile (par exemple, la vis sans fin) lorsque l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas d'ingrédients déjà congelés. Cela peut entraîner le blocage de la vis sans fin avant que la consistance souhaitée ne soit atteinte.

▸ Ouvrez le couvercle du bac.

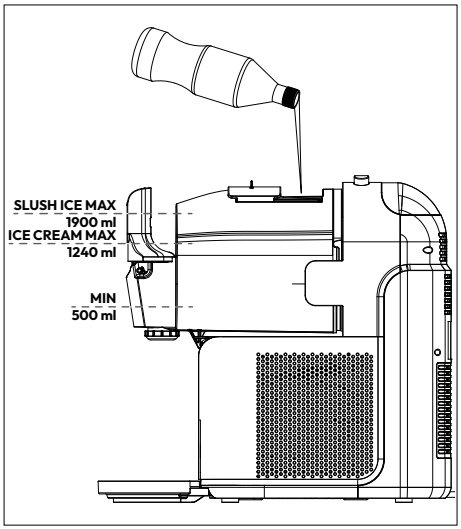


Fig. 6 – Remplir le réservoir à ingrédients

▸ Remplissez le réservoir à ingrédients au maximum jusqu'au repère **MAX**. Ne descendez pas en dessous du repère **MIN**.

Veuillez noter que le poids maximal de préparation est de 1 240 ml pour la crème glacée et de 1 900 ml pour le granité.

Pour préparer de la glace à l'italienne, utilisez la buse en forme d'étoile. Lors de la préparation de granités, dévissez la buse en forme d'étoile afin d'éviter tout risque d'obstruction.

▸ Fermez le couvercle du bac.

▸ Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant.

Tous les boutons s'allument brièvement, puis s'éteignent à nouveau. Le bouton (⏻) reste légèrement allumé.

▸ Appuyez sur le bouton (⏻) pour allumer l'appareil.

Le programme utilisé en dernier est sélectionné.

▸ Pour sélectionner un autre programme, appuyez sur le bouton , ou .

L'appareil règle automatiquement le degré de dureté en fonction des ingrédients ajoutés. Pour adapter la recette à vos goûts et à vos préférences, procédez comme suit :

- Pour sélectionner une consistance spécifique (sauf lors du programme de nettoyage), appuyez sur le bouton de dureté ❄ vers le haut (pour augmenter) ou vers le bas (pour diminuer) jusqu'à ce que le niveau souhaité (**1** à **5**) s'allume.

Par défaut, le niveau de dureté 3 est sélectionné pour la glace à l'italienne et le granité, à condition que l'appareil n'ait pas encore été utilisé.

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 sont refroidis conformément au programme sélectionné et brassés en permanence par la vis sans fin afin d'obtenir une consistance homogène.

Pendant la préparation, le programme sélectionné s'allume et les barres de l'indication du degré de dureté clignotent jusqu'à ce que le degré de dureté souhaité soit atteint.

- Pour interrompre le programme, désactivez d'abord le verrouillage des boutons (voir « 7.1. Verrouillage des boutons » en page 44). Appuyez sur le bouton ▷|.

Pendant l'interruption, le bouton ▷| clignote.

- Pour reprendre le programme, appuyez à nouveau sur le bouton ▷|.

La formation de condensation à l'extérieur du réservoir à ingrédients est normale par temps humide ou lors d'une utilisation prolongée.

7.1. Verrouillage des boutons

- Environ 10 secondes après le démarrage du programme, le verrouillage des boutons s'active automatiquement et l'icône de verrouillage s'allume.
- Pour désactiver le verrouillage des boutons, appuyez sur le bouton 🔒 | 🔊. Le symbole disparaît.

7.2. Fin du programme

À la fin du programme, 3 signaux sonores sont émis.

L'appareil passe en mode de maintien au froid. Le granité/la glace à l'italienne continue d'être brassée par la vis sans fin.

- Placez un récipient approprié sous le robinet. Tirez le levier du robinet vers vous et servez-vous la portion souhaitée de granité ou de glace à l'italienne.

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

Après 12 heures de refroidissement d'entretien en mode « granité » et une demi-heure en mode « glace à l'italienne », l'appareil revient à l'écran de sélection des programmes. 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 « 12.1. Utiliser le programme de nettoyage » en page 51), éteignez l'appareil et, pour finir, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

7.3. Activer/désactiver les signaux sonores

- En mode veille, appuyez sur le bouton 🔒 | 🔊 et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que deux bips retentissent. Les signaux sonores sont activés.
- Pour désactiver à nouveau les signaux sonores, appuyez à nouveau sur le bouton en mode veille et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

8. Dispositifs de protection

8.1. Interrupteur de contact

Si le réservoir à ingrédients n'est pas correctement installé et que l'interrupteur de contact n'est pas actionné, l'appareil ne démarre pas.

- Veillez à ce que le montage soit correct.

8.2. Fonction de protection du moteur

Le moteur passe en mode de protection lorsque la vitesse est trop faible ou que le courant est trop élevé. C'est le cas lorsque les ingrédients deviennent trop durs et que le moteur se bloque ; dans certains cas, le moteur peut s'arrêter.

- Si la fonction de protection du moteur s'est déclenchée, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Vérifiez que la consistance des ingrédients est adéquate, puis redémarrez l'appareil.

8.3. Fonction de protection du compresseur

Lorsque le compresseur passe en mode de protection, il faut attendre 3 minutes pour qu'il puisse redémarrer automatiquement. Toutefois, si vous débranchez le cordon d'alimentation de la prise pendant plus de 20 secondes, puis que vous le rebranchez et redémarrez l'appareil, celui-ci démarre sans délai.

9. 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.

10. Conseils pour la production de boissons

Vous obtiendrez les meilleurs résultats :

- avec un réservoir à ingrédients rempli jusqu'au marquage **SLUSH ICE MAX | 1900 ml**,
- avec des boissons pré-réfrigérées.

AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

Une teneur en sucre ou en alcool inadaptée peut entraîner le gel du rouleau 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.

11. 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 réservoir à ingrédients. Si vous ajoutez du sucre, veillez à ce qu'il soit entièrement dissous avant de remplir le récipient à ingrédients.
- Remplissez le réservoir à ingrédients comme décrit dans « 7. Utilisation de la machine à granités et à glaces à l'italienne » en page 43 .

11.1. Glace à l'italienne

Pour préparer une glace à l'italienne, respectez un rapport de 2,5 parts de lait pour 1 part de crème, afin d'obtenir un résultat satisfaisant.

- Faites légèrement chauffer le lait et la crème, puis versez les ingrédients dans un récipient adapté.
- Remuez constamment jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- Laissez refroidir le mélange avant de remplir le récipient à ingrédients.
- Ajoutez les purées de fruits uniquement après le refroidissement du mélange et mélangez-les soigneusement avant de remplir le récipient à ingrédients.

Glace à la vanille

Ingrédients :	700 ml de lait entier
	300 ml de crème
	250 g de sucre
	4 g (1 cuillère à café) d'extrait de vanille
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	environ 45 minutes

Glace au chocolat

Ingrédients :	700 ml de lait entier
	300 ml de crème
	220 g de sucre
	40 g de cacao en poudre (cacao non sucré)
	4 g (1 c. à c.) d'extrait de vanille
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	environ 45 minutes

Glace aux fruits

Ingrédients :	700 ml de lait entier
	300 ml de crème
	220 g de sucre
	180 g de purée de fruits (par ex. fraise, mangue, framboise ou pêche)
	4 g (1 c. à c.) d'extrait de vanille
Programme :	
Degré de dureté :	5

Temps de préparation :	environ 45 minutes

Ingrédients :	700 ml de lait entier
	300 ml de crème
	250 g de sucre
	4 g (1 cuillère à café) d'extrait de vanille
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	environ 45 minutes

Avant de remplir le réservoir à ingrédients, mélangez les ingrédients dans un saladier adapté jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

11.2. Boissons glacées sans alcool de type granité

Granité au sirop

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

Granité au coca

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

Granité tropical

Ingrédients :	1 900 ml de jus de fruits tropicaux/multivitamines
Programme :	
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 :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 45–50 minutes

11.3. Milk-shakes

Granité au café au lait

Ingrédients :	1020 ml de café noir (froid)
	260 ml de sirop de chocolat
	310 ml de lait
	310 ml de crème
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–45 minutes

Latte à la vanille

Ingrédients :	1020 ml de café noir (froid)
	260 ml de sirop de vanille
	310 ml de lait
	310 ml de crème
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–45 minutes

Granité au lait chocolaté

Ingrédients :	1700 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, au chocolat ou à la vanille

Ingrédients :	1650 ml de lait entier
	50 ml de crème
	200 ml de sirop de fraise, de sirop de chocolat ou de sirop de vanille
Programme :	
Degré de dureté :	5
Temps de préparation :	env. 40–50 minutes

Granité Strawberry Matcha Latte

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

- Faire décongeler les fraises dans une passoire, puis les réduire en purée avec de l'arôme de vanille.
- Mélanger le lait, le matcha, le sucre ou le miel et la banane, verser le tout dans le réservoir à ingrédients et démarrer le programme.
- Pour finir, verser la purée de fraises dans le verre en guise de garniture.

11.4. 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 Wild Berry au Lillet

Ingrédients :	650 ml de Lillet Blanc
	1 000 ml de Wild Berry Tonic (ou tout autre Wild Berry Tonic)
	170 ml de sirop de sucre
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 55–60 minutes

Apérol

Ingrédients :	635 ml d'Apérol
	635 ml de jus d'orange
	475 ml de prosecco
	155 ml d'eau minérale
Programme :	
Degré de dureté :	3
Temps de préparation :	env. 55–60 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

Daiquiri à la mangue

Ingrédients :	400 ml de rhum blanc
	700 ml de jus de mangue
	500 ml d'eau
	200 ml de jus de citron vert fraîchement pressé (environ 8 à 10 citrons verts)
	100 ml de sirop de sucre (facultatif – selon la douceur de la mangue)
Programme :	
Degré de dureté :	3

Temps de préparation :	env. 60–65 minutes

11.5. Boissons glacées de type granité à base de 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

12. 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 soigneux, rincez les accessoires à la main.
- Lorsque vous nettoyez la vis sans fin et le bac récupérateur avec sa grille d'égouttage au lave-vaisselle, veillez à sélectionner un programme délicat ou rapide à basse température (environ 35 à 45 °C). Nettoyez le réservoir à ingrédients à la main.

12.1. Utiliser le programme de nettoyage

- Versez de l'eau du robinet propre et tiède (max. 50 °C) dans le réservoir à ingrédients jusqu'au marquage **SLUSH ICE MAX | 1900 ml**.
- Sélectionnez le programme de nettoyage . Cela prend environ 30 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.

12.2. Nettoyer les pièces

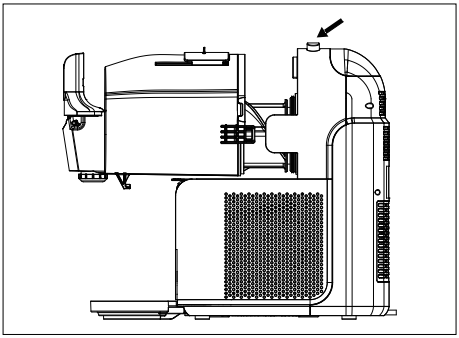


Fig. 7 – Déverrouiller le réservoir à ingrédients

- Déverrouillez le réservoir à ingrédients en appuyant sur le bouton de verrouillage.
- Retirez le réservoir à ingrédients. Retirez la vis sans fin.
- Saisissez le bac à eau résiduelle par les poignées et retirez-le. Versez le liquide.
- Retirez le bac récupérateur avec la grille d'égouttage. Versez le liquide.

- Nettoyez les pièces dans un évier rempli d'eau tiède (environ 40-50 °C) et d'un liquide vaisselle doux, à l'aide d'un chiffon doux ou d'une brosse douce. Rincez les pièces à l'eau courante et séchez-les soigneusement.

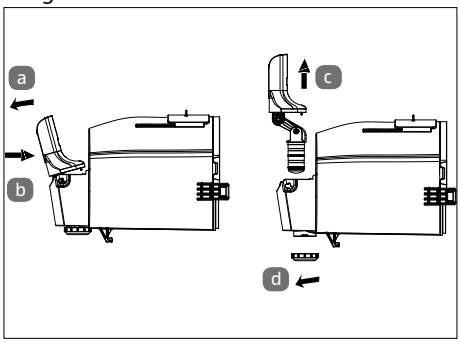


Fig. 8 – Retirer le robinet

Pour le nettoyer, retirez le robinet **(voir Fig. 8)**:

- Tirez la poignée d'environ 15 degrés (a).
- Faites glisser la poignée vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'enclenche (b).
- Soulevez la poignée vers le haut tout en la tirant pour retirer l'ensemble du robinet (c).
- Nettoyez les pièces et remontez-les dans l'ordre inverse.
- Après la préparation de la glace à l'italienne, dévissez la buse en forme d'étoile dans le sens des aiguilles d'une montre (d). Retirez et nettoyez soigneusement le joint d'étanchéité de la buse en forme d'étoile afin d'éviter les mauvaises odeurs. Remettez-la ensuite en place.
- Nettoyez le rouleau de l'évaporateur et le joint d'étanchéité arrière à l'aide d'une brosse douce ou d'un chiffon doux humidifié. Laissez sécher les pièces.

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

13. 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 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 voyants clignotent	Mauvais fonctionnement du micro-commutateur : Vis sans fin/réservoir à ingrédients mal positionné	▸ Vérifiez que la vis sans fin/le réservoir à ingrédients est correctement mis en place.
• La petite icône en forme de flocon de neige clignote	Capteur défectueux	▸ Vérifiez que tout a été monté correctement. ▸ Débranchez puis rebranchez la fiche secteur. ▸ Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.
• La petite icône en forme de flocon de neige et l'indicateur à 3 barres clignotent	Moteur bloqué ou défaut du capteur à effet Hall	

• La petite icône en forme de flocon de neige et l'indicateur à quatre barres clignotent	Alerte en cas de taux d'alcool trop élevé	Changez les ingrédients : ▶ Diluez les ingrédients avec 60 ml d'eau par portion.
• La petite icône en forme de flocon de neige et l'indicateur à 5 barres clignotent	Alarme en cas de teneur en sucre trop basse	Changez les ingrédients : ▶ Ajoutez un peu plus de sucre.
• Les icônes du grand et du petit flocon de neige, ainsi que l'indicateur de dureté à 5 niveaux, clignotent	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'anomalies du refroidissement	Changez les ingrédients : ▶ Diluez les ingrédients avec 60 ml d'eau par portion. ▶ Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.

14. 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.

15. 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**

(Pour la France uniquement)

Le logo « 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.



(Pour l'Espagne uniquement)

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.

16. Caractéristiques techniques

Adresse du fournisseur :	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Allemagne
Modèle :	MD 100192
Tension nominale :	220 – 240 V ~, 50 Hz
Consommation électrique :	220 W
Réfrigérant :	Propane R-290
Capacité :	Capacité utile 2,6 litres (granité/ glace à l'italienne) 1,9 litre (capacité utile de liquide pour granité jusqu'au marquage **SLUSH ICE MAX | 1900 ml**) 1,24 litre (capacité utile pour les ingrédients de la glace à l'italienne jusqu'au marquage **ICE CREAM MAX | 1240 ml**)
Classe de protection	I
Classe climatique	N/A
Poids (net) :	env. 9,9 kg
Dimensions (longueur x largeur x hauteur) :	env. 47 x 17 x 43,5 cm
Consommation électrique Mode OFF	≤0,5 W
Temps maximal avant d'atteindre le mode OFF en cas d'inactivité	20 minutes

17. Information relative à la conformité UE

CE Par la présente, la société medion GmbH déclare que cet appareil MD 100192 est conforme aux exigences de base et aux 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

18. 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.

19. 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
✆ 02 55 66 12 45
Horaires d'ouverture
Lun - Ven : 9h00 à 19h00
Adresse du SAV
medion GmbH **45092 Essen** **Allemagne**
Suisse
Hotline SAV
✆ 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)
✆ 02 200 61 98
Hotline SAV (Luxembourg)
✆ 800 278 99
Horaires d'ouverture
Lun - Ven : 9h00 à 19h00
Adresse du service après-vente
medion GmbH **45092 Essen** **Allemagne**

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.

20. Mentions légales

Copyright 2026

Date : 31. juillet 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 60
1.1. Betekenis van de symbolen 60
2. Gebruiksdoel 61
3. Veiligheidsvoorschriften 61
3.1. Apparaat reinigen 65
4. Inhoud van de levering 66
5. Overzicht van het apparaat 66
5.1. Programma's 68
6. Vóór het eerste gebruik 69
7. Een slush-/softijsmachine gebruiken 70
7.1. Toetsvergrendeling 71
7.2. Einde programma 71
7.3. Geluidssignalen in-/uitschakelen 72
8. Veiligheidsinrichtingen 72
8.1. Contactschakelaar 72
8.2. Motorbeveiligingsfunctie 72
8.3. Compressorbeveiligingsfunctie 72
9. Instructies om energie te besparen 72
10. Tips voor het maken van dranken 72
11. Receptvoorstellen 73
11.1. Softeis 73
11.2. Alcoholvrije slush-ijstranken 74
11.3. Milkshakes 74
11.4. Longdrinks met alcohol 75
11.5. Slush-ijstranken met wijn 76
12. Apparaat reinigen 77
12.1. Reinigingsprogramma gebruiken 78
12.2. Onderdelen reinigen 78
13. Probleemoplossing 79
14. Langdurig niet-gebruik/transport 80
15. Afvalverwerking 81
16. Technische gegevens 82
17. EU-conformiteitsinformatie 82
18. Reserveonderdelen 82
19. Service-informatie 82
20. Colofon 83

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 bedoeld voor het bereiden van slush-ijsdranken, gekoelde milkshakes en softijs.

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. Veiligheids-voorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS-VOORSCHRIFTEN – 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.
- Steek geen metalen voorwerpen of andere vreemde voorwerpen in het apparaat. Er bestaat gevaar voor kortsluiting, brand of schade aan het apparaat.



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 inbouwnis worden geblokkeerd.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen mechanische hulpmiddelen of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, behalve deze die door de fabrikant worden aanbevolen.
- 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.
- Steek uw vingers niet in de uitlaatopening. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Raak de verdamperrol niet aan, dit kan brandwonden veroorzaken.

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.
- Ventileer de ruimte waarin het apparaat staat grondig.
- **WAARSCHUWING!** Breng het apparaat uitsluitend naar een erkend afvalverwerkingscentrum. Stel het niet bloot aan open vuur.

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 onderdelen 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. Neem het apparaat in geen geval in gebruik als het koelmiddelcircuit beschadigd is.
- Installeer het apparaat in een droge ruimte die kan worden geventileerd. Om bij beschadiging van het koelsysteem zeker te kunnen zijn van voldoende luchttoevoer, moet de ruimte een oppervlak hebben van ca. 4 m^2.
- 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.

3.1. Apparaat reinigen

- Neem alle veiligheidsvoorschriften voor het reinigen van onderdelen die in contact komen met levensmiddelen in acht, te vinden onder "12. Apparaat reinigen" op blz. 77.

4. Inhoud van de levering

⚠ GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

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

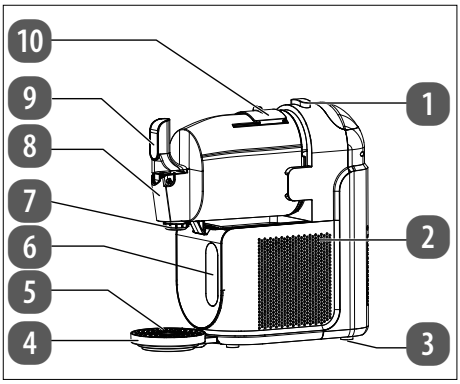
- Houd verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.
- Laat kinderen niet met de verpakking spelen.

- 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:

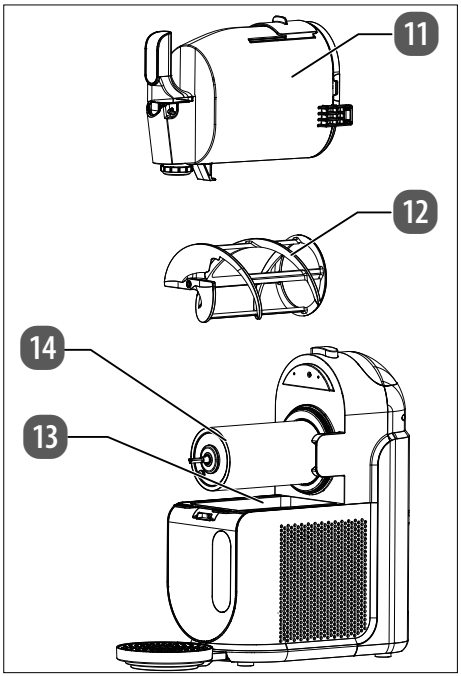
- 2-in-1 slush-/softijsmachine
- Beknopte gebruiksaanwijzing

5. Overzicht van het apparaat



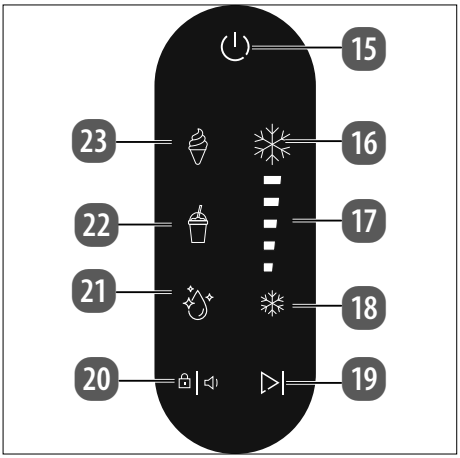
Afb. 1 – Overzicht van onderdelen

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



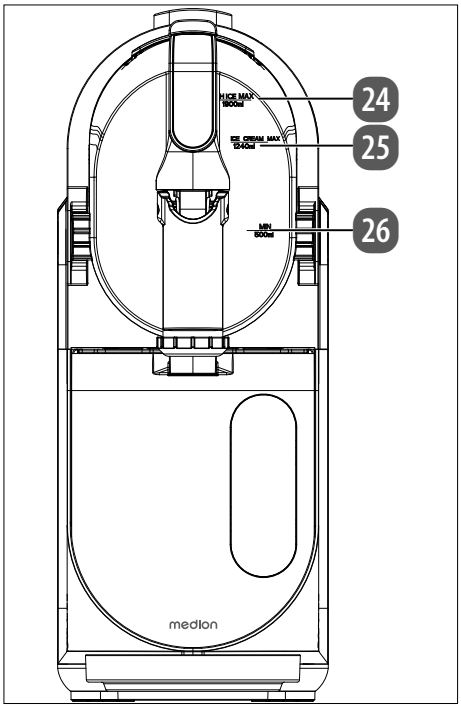
Afb. 2 – Onderdelenoverzicht met het apparaat open

11. Ingrediëntenreservoir
12. Transportvijzel
13. Restwaterbak
14. Verdamperrol



Afb. 3 – Bedieningspaneel

15. Stand-bytoets (⏻): Apparaat in-/uitschakelen
16. Hardheidsgraad verhogen (temperatuur verlagen)
17. Indicatie hardheidsgraad
18. Hardheidsgraad verlagen (temperatuur verhogen)
19. Toets ▷|: Start/Stop
20. Toets/controlelampje 🔒 | 🔊 : Toetsvergrendeling/geluidssignalen in-/uitschakelen
21. Programma reiniging
22. Programma slush-ijs/milkshake
23. Programma softijs



Afb. 4 – Vulmarkeringen

24. Markering **SLUSH ICE MAX | 1900** ml: maximale vulling voor ingrediënten voor slush-ijs
25. Markering **ICE CREAM MAX | 1240** ml: maximale vulling voor ingrediënten van ijs
26. Markering **MIN | 500** ml: Minimale vulling

5.1. Programma's

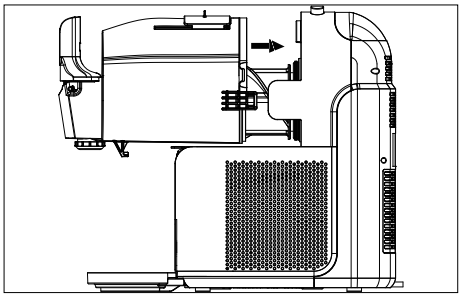
Programma	Ingrediënten Voorbeelden	Duur*
	Slush-ijs: Cola, limonade, vruchtensap	ca. 25-50 minuten (bij 20-25 °C omgevingstemperatuur/ dranktemperatuur)
	Milkshake: Yoghurtdrank, gemengde melkdranken met cacao/ koffie	ca. 40-45 minuten (bij 20-25 °C omgevingstemperatuur/ dranktemperatuur)
	Wijn: Rode wijn, witte wijn, mousserende wijn, champagne, prosecco	ca. 40-65 minuten (bij 20-25 °C omgevingstemperatuur/ dranktemperatuur)
	Gemengde alcoholische dranken	ca. 40-90 minuten (bij 20-25 °C omgevingstemperatuur/ dranktemperatuur, afhankelijk van het alcoholgehalte)
	Softijs: melk, room, suiker, bijv. vanille-extract	ca. 45 minuten (bij een omgevingstemperatuur van 20-25 °C / voorgekoelde ingrediënten)

Programma	Ingrediënten Voorbeelden	Duur*
Reiniging	–	ca. 30 minuten

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

6. Vóór het eerste gebruik

- Controleer het apparaat op transportschade.
- 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 gebruikt. Laat het deksel van het reservoir minstens 2 uur open staan.
- Reinig het apparaat, inclusief alle onderdelen die in contact komen met levensmiddelen, nadat u het hebt uitgepakt. Neem hiervoor de aanwijzingen in het hoofdstuk "12. Apparaat reinigen" op blz. 77 in acht. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is voordat u het apparaat schoonmaakt.



Afb. 5 – Apparaat samenstellen

- Plaats de restwaterbak met de handgrepen naar voren gericht op de behuizing onder de verdamperrol.
- Plaats het afdruiprooster op de opvangschaal en schuif de opvangschaal onder het apparaat tot het vastklikt **(zie Afb. 5)**.
- Zorg ervoor dat het ingrediëntenreservoir en de transportvijzel correct zijn geplaatst.
  Zorg er daarbij voor dat het driehoekige uiteinde van de as in de uitsparing van de transportvijzel past en schuif de transportvijzel volledig op de as. Schuif het ingrediëntenreservoir zo ver op het hoofdapparaat tot het hoorbaar vastklikt.

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. Een slush-/softijsmachine gebruiken

⚠ 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 verdamperrol niet aan, dit kan brandwonden veroorzaken.

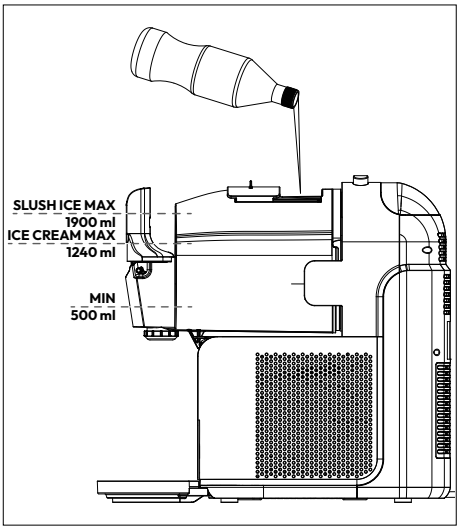
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel! Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Er bestaat gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.

- Verwijder geen bewegende onderdelen (bijv. de transportvijzel) terwijl het apparaat in werking is.
- Gebruik geen voorgevroren ingrediënten. Dit kan ertoe leiden dat de transportvijzel vastloopt voordat de gewenste consistentie is bereikt.

▸ Open de reservoirafdekking.



Afb. 6 – Ingrediëntenreservoir vullen

▸ Vul het ingrediëntenreservoir maximaal tot aan de markering **MAX**. Onderschrijd de markering **MIN** niet.

Houd er rekening mee dat het maximale verwerkingsgewicht voor ijs 1240 ml en voor slush-ijs 1900 ml bedraagt.

Gebruik bij het bereiden van softijs het stervormige mondstuk. Draai bij het bereiden van slush-ijsdranken het stervormige mondstuk los om verstoppingen te voorkomen.

▸ Sluit de reservoirafdekking.

▸ Steek de netstekker in een stopcontact.

Alle toetsen lichten even op en gaan dan weer uit. De toets ⏻ blijft licht oplichten.

▸ Druk op de toets ⏻ om het apparaat in te schakelen.

Het laatst gebruikte programma is geselecteerd.

▸ Om een ander programma te selecteren, drukt u op de toets , of .

Het apparaat stelt de hardheidsgraad automatisch in op basis van de toegevoegde ingrediënten. Om het recept aan te passen aan uw persoonlijke voorkeuren, gaat u als volgt te werk:

- Om een bepaalde consistentie te selecteren (behalve bij het reinigingsprogramma), drukt u op de toets voor de hardheidsgraad ❄ boven (hoger) of onder (lager) totdat het gewenste niveau (**1** tot **5**) oplicht.

Standaard is voor softijs en slush-ijs hardheidsgraad 3 ingesteld, mits het apparaat nog niet is gebruikt.

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

Tijdens de bereiding licht het geselecteerde programma op en knipperen de balkjes van de hardheidsindicator tot de gewenste hardheidsgraad is bereikt.

- Om het programma te onderbreken, moet u eerst de toetsvergrendeling opheffen (zie "7.1. Toetsvergrendeling" op blz. 71). Druk op de toets ▷|.

Tijdens de onderbreking knippert de toets ▷|.

- Druk nogmaals op de toets ▷| om het programma voort te zetten.

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

7.1. Toetsvergrendeling

- Na ongeveer 10 seconden na het starten van het programma wordt de toetsvergrendeling automatisch geactiveerd en gaat het toetsvergrendelingssymbool branden.
- Om de toetsvergrendeling op te heffen, drukt u op de toets 🔒 | 🔊. Het symbool verdwijnt.

7.2. Einde programma

Aan het einde van het programma klinken 3 geluidssignalen.

Het apparaat schakelt over op onderhoudskoeling. De ijsdrank / het softijs 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/softijs.

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

Na 12 uur koeling in het slush-ijsprogramma en na een half uur in het softijsprogramma 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 "12.1. Reinigingsprogramma gebruiken" op blz. 78), 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.

8. Veiligheidsinrichtingen

8.1. Contactschakelaar

Als het ingrediëntenreservoir niet correct is gemonteerd en de contactschakelaar niet is geactiveerd, start het apparaat niet.

- Zorg ervoor dat de montage correct wordt uitgevoerd.

8.2. Motorbeveiligingsfunctie

De motor schakelt over naar de beveiligingsmodus wanneer het toerental te laag is of de stroom te hoog is. Dit gebeurt wanneer de ingrediënten te hard worden en de motor vastloopt; in dat geval kan de motor uitvallen.

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen als de motorbeveiliging in werking is getreden.
- Controleer of de ingrediënten de juiste consistentie hebben en start het apparaat vervolgens opnieuw op.

8.3. Compressorbeveiligingsfunctie

Als de compressor in de beveiligingsmodus overschakelt, moet er 3 minuten worden gewacht voordat de compressor automatisch opnieuw kan herstarten. Als u echter het netsnoer langer dan 20 seconden uit het stopcontact haalt, deze vervolgens weer aansluit en het apparaat opnieuw opstart, start het zonder vertraging op.

9. 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.

10. Tips voor het maken van dranken

U zult de beste resultaten behalen:

- met een ingrediëntenreservoir die is gevuld tot de **SLUSH ICE MAX | 1900** ml-markering,
- met voorgekoelde dranken.

LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Een ongeschikt suiker- of alcoholgehalte kan de verdamperrol 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.

11. 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 ingrediëntenreservoir giet. Zorg er bij toevoeging van suiker voor dat de suiker volledig is opgelost voordat u het ingrediëntenreservoir vult.
- Vul het ingrediëntenreservoir zoals beschreven onder "7. Een slush-/softijsmachine gebruiken" op blz. 70.

11.1. Softeis

Houd voor de bereiding van softijs een verhouding aan van 2,5 delen melk op 1 deel room om een goed resultaat te verkrijgen.

- Verwarm de melk en de room licht en doe de ingrediënten in een geschikte kom.
- Roer voortdurend totdat de suiker volledig is opgelost.
- Laat het mengsel afkoelen voordat u het ingrediëntenreservoir vult.
- Voeg fruitpuree pas toe nadat het mengsel is afgekoeld en meng deze goed door het mengsel voordat u het ingrediëntenreservoir vult.

Vanille-ijs

Ingrediënten:	700 ml volle melk
	300 ml room
	250 g suiker
	4 g (1 theelepel) vanille-extract
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 45 minuten

Chocolade-ijs

Ingrediënten:	700 ml volle melk
	300 ml room
	220 g suiker
	40 g cacaopoeder (bakcacao)
	4 g (1 theelepel) vanille-extract
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 45 minuten

Vruchtenijs

Ingrediënten:	700 ml volle melk
	300 ml room
	180 g suiker
	180 g fruitpuree (bijv. aardbei, mango, framboos of perzik)
	4 g (1 theelepel) vanille-extract
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 45 minuten

11.2. Alcoholvrije slush-ijs-tranken

Slush-ijs met siroop

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

Colaslush-ijs

Ingrediënten:	1900 ml cola
Programma:	
Hardheids-graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 30–35 minuten

Tropisch slush-ijs

Ingrediënten:	1900 ml tropisch vruchtensap/multivitaminesap
Programma:	
Hardheids-graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 50-55 minuten

Limonadeslush-ijs

Ingrediënten:	1200 ml Sprite
	350 ml cranberrysap
	350 ml aardbeiensap
Programma:	
Hardheids-graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 45-50 minuten

11.3. Milkshakes

Latte-slush

Ingrediënten:	1020 ml zwarte koffie (koud)
	260 ml chocoladesiroop
	310 ml melk
	310 ml room
Programma:	
Hardheids-graad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40-45 minuten

Vanille latte

Ingrediënten:	1020 ml zwarte koffie (koud)
	260 ml vanillesiroop
	310 ml melk
	310 ml room
Programma:	
Hardheids-graad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40-45 minuten

Chocolademelkslush

Ingrediënten:	1700 ml chocolademelk (Chocomel)
	200 ml chocoladesiroop
Programma:	
Hardheids-graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 40-45 minuten

Aardbeien-, chocolade- of vanillemilkshake

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

Strawberry Matcha Latte Slush

Ingrediënten:	1 pakje Diepvriesaardbeien
	10 eetlepels suiker of honing ()
	2 rijpe bananen
	4 eetlepels matchapoeder
	320 ml heet water
	1280 ml barista-haverdrank
	3 theelepels vanille-aroma
Programma:	
Hardheidsgraad:	5
Bereidingstijd:	ca. 40-50 minuten

- Laat de aardbeien in een zeef ontdooien en pureer ze vervolgens met vanille-aroma.
- Meng de melk, matcha, suiker/honing en banaan door elkaar, doe dit in de mengkom en start het programma.
- Gebruik tot slot de aardbeienpuree als topping in het glas.

11.4. 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

Wild Berry 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:	635 ml Aperol
	635 ml sinaasappelsap
	475 ml prosecco
	155 ml mineraalwater
Programma:	
Hardheids-graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 55-60 minuten

Wodka Lemon

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

Mango Daiquiri

Ingrediënten:	400 ml witte rum
	700 ml mangosap
	500 ml water
	200 ml versgeperst limoensap (ongeveer 8–10 limoenen)
	100 ml suikersiroop (optioneel – afhankelijk van de zoetheid van de mango)
Programma:	
Hardheids-graad:	3
Bereidingstijd:	ca. 60-65 minuten

11.5. Slush-ijstranken met wijn

Wittewijnslush

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

Sangria-slush

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

Frozen Mimosa

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

12. 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!

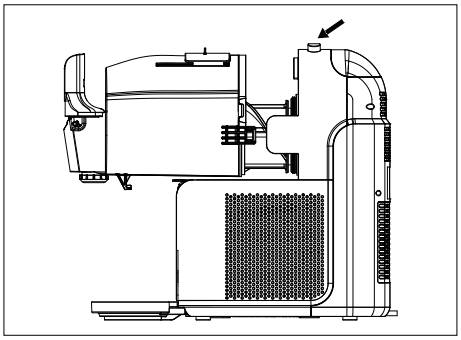
Als u bij te hoge temperaturen reinigt, kunnen de doorzichtige kunststof onderdelen verkleuren.

- Gebruik altijd het reinigingsprogramma; dit zorgt ervoor dat het apparaat al wordt voorgezuiverd.
- Spoel de accessoires met de hand af voor een grondige reiniging.
- Zorg er bij het reinigen van de transportvijzel en de opvangschaal met afdruiprooster in het vaatwasser voor dat u een fijnwas- of kort programma met lage temperaturen kiest (ca. 35 - 45 °C). Reinig het ingrediëntenreservoir met de hand.

12.1. Reinigingsprogramma gebruiken

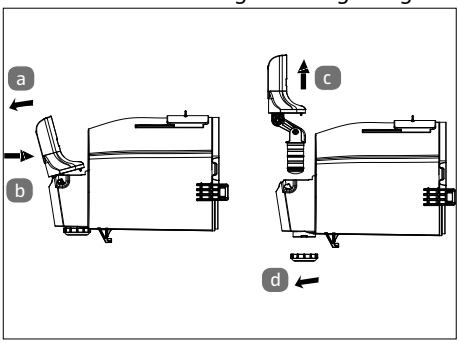
- Vul het ingrediëntenreservoir met schoon, lauw kraanwater (max. 50 °C) tot aan de **SLUSH ICE MAX | 1900** ml-markering.
- Selecteer het reinigingsprogramma . Het duurt ca. 30 minuten.
- Zet een geschikte, voldoende grote kom onder de tapkraan. Beweeg de hendel van de tapkraan voorzichtig en laat de vloeistof langzaam en geleidelijk weglopen.
- 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.

12.2. Onderdelen reinigen



Afb. 7 – Ingrediëntenreservoir ontgrendelen

- Ontgrendel de ingrediëntenreservoir door op de vergrendelingsknop te drukken.
- Haal het ingrediëntenreservoir eruit. Verwijder de transportvijzel.
- Pak de restwaterbak bij de handgrepen vast en haal deze eruit. Giet de vloeistof weg.
- Trek de opvangschaal met afdruiprooster eruit. Giet de vloeistof wet.
- Reinig de onderdelen in een met warm water (ongeveer 40-50 °C) en een mild schoonmaakmiddel gevulde gootsteen, een zachte doek of een zachte borstel. Spoel de onderdelen onder stromend water af na en droog deze zorgvuldig af.



Afb. 8 – Tapkraan verwijderen

Verwijder de tapkraan **(zie Afb. 8)** om deze te reinigen:

- Trek de greep ongeveer 15 graden naar buiten (a).
- Schuif de hendel helemaal naar voren totdat deze vastklikt (b).
- Trek de handgreep tegelijkertijd omhoog om de tapkraanmodule te verwijderen (c).
- Maak de onderdelen schoon en plaats ze weer in omgekeerde volgorde.
- Na de bereiding van softijs draai het stervormige mondstuk met de klok mee los (d). Verwijder de afdichtring van het stervormige mondstuk en maak deze grondig schoon om geurtjes te voorkomen. Plaats deze daarna weer terug.
- Reinig de verdamperrol en de achterste afdichtring met een zachte borstel of een vochtige, zachte doek. Laat de onderdelen drogen.

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

13. 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 netsnoer niet beschadigd is.
Temperatuur in apparaat te hoog	Compressor defect	▶ Neem contact op met het Service Center
	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 controlelampjes knipperen	Storing van de microschakelaar: Transportvijzel/ingrediëntenreservoir niet correct geplaatst	▶ Controleer of de transportvijzel/het ingrediëntenreservoir correct is geplaatst.

• Het kleine sneeuwvlokjessymbool knippert	Sensorfout	▸ Controleer of alles correct is geïnstalleerd. ▸ Haal de stekker uit het stopcontact en steek hem er weer in. ▸ Neem contact op met de klantenservice als het probleem zich blijft voordoen.
• Het kleine sneeuwvlokjessymbool en de indicator met drie balken knipperen	Motor geblokkeerd of fout in de Hall-sensor	
• Het kleine sneeuwvlokjessymbool en de indicator met vier balkjes knipperen	Alarm voor hoog alcoholgehalte	Verander de ingrediënten: ▸ Verdun de ingrediënten met 60 ml water per portie.
• Het kleine sneeuwvlokjessymbool en de indicator met vijf streepjes knipperen	Alarm bij te laag suikergehalte	Verander de ingrediënten: ▸ Voeg wat meer suiker toe.
• Het grote en het kleine sneeuwvlokjessymbool en de hardheidsindicator met 5 standen knipperen	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. ▸ Neem contact op met de klantenservice als het probleem zich blijft voordoen.

14. Langdurig niet-gebruik/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.

15. 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 hiernaast 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.

16. Technische gegevens

Adres van de leverancier:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Duitsland
Model:	MD 100192
Nominale spanning:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Opgenomen vermogen:	220 W
Koelmiddel:	Propaan R-290
Capaciteit:	Netto-inhoud 2,6 liter (slushijs/ softijs) 1,9 liter (nuttige inhoud voor slush-ijsvloeistof tot de markering **SLUSH ICE MAX | 1900 ml**) 1,24 liter (nuttige inhoud voor softijsingrediënten tot de markering **ICE CREAM MAX | 1240 ml**)
Veiligheidsklasse	I
Klimaatklasse	n.v.t.
Gewicht (netto):	ca. 9,9 kg
Afmetingen (lengte x breedte x hoogte):	ca. 47 x 17 x 43,5 cm
Stroomverbruik OFF-modus	≤0,5 W
Maximale tijd tot OFF-modus wordt bereikt tijdens inactiviteit	20 minuten

17. EU-conformiteitsinformatie

CE Hierbij verklaart medion GmbH dat dit apparaat MD 100192 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.

18. 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.

19. 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
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.
België & Luxemburg
Klantenservice (België)
02 200 61 98
Klantenservice (Luxemburg)
800 278 99
Openingstijden klantenservice
Ma - vr: 09:00 - 19:00
Serviceadres
medion GmbH **45092 Essen** **Duitsland**

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.

20. Colofon

Copyright 2026

Stand: 22. juli 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

1. Información acerca de este manual de instrucciones 86
1.1. Explicación de los símbolos 86
2. Uso conforme a lo previsto 87
3. Indicaciones de seguridad 87
3.1. Limpieza del aparato 92
4. Volumen de suministro 92
5. Vista general del aparato 92
5.1. Programas 94
6. Antes del primer uso 95
7. Uso de la máquina para granizados y helados cremosos 95
7.1. Bloqueo de botones 97
7.2. Fin del programa 97
7.3. Activación/desactivación de las señales acústicas 97
8. Dispositivos de protección 98
8.1. Interruptor de contacto 98
8.2. Función de protección del motor 98
8.3. Función de protección del compresor 98
9. Indicaciones para ahorrar energía 98
10. Consejos para elaborar bebidas 98
11. Sugerencias de recetas 99
11.1. Granizados sin alcohol 100
11.2. Batidos 100
11.3. Bebidas con alcohol 101
11.4. Granizados a base de vino 102
12. Limpieza del aparato 103
12.1. Uso del programa de limpieza 104
12.2. Limpieza de las piezas 104
13. Solución de problemas 105
14. Periodo prolongado sin utilización/transporte 106
15. Eliminación 107
16. Datos técnicos 108
17. Información de conformidad UE 108
18. Piezas de repuesto 108
19. Informaciones de asistencia técnica 108
20. Aviso legal 109

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 destinado a la preparación de granizados, batidos de leche fríos y helados cremosos.

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.
- No introduzca objetos metálicos ni otros cuerpos extraños en el aparato. Existe riesgo de cortocircuito, incendio o daños en el aparato.



¡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.
- **¡ADVERTENCIA!** No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.
- 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.
- No introduzca los dedos en el orificio de salida. ¡Existe peligro de sufrir lesiones!
- No toque el cilindro del evaporador, ya que podría sufrir quemaduras por frío.



¡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.
- Ventile bien la estancia en la que se encuentra el aparato.
- **¡ADVERTENCIA!** Elimine el aparato únicamente en un punto de recogida de residuos autorizado. No lo exponga a llamas abiertas.



¡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. En caso de que el circuito de refrigerante presente daños, no ponga en funcionamiento el aparato bajo ningún concepto.
- Instale el aparato en una habitación seca y ventilada. La habitación debería tener una superficie de aprox. 4 m^2 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.

3.1. Limpieza del aparato

■ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad relativas a la limpieza de las piezas que entran en contacto con alimentos, incluidas en «12. Limpieza del aparato» en la página 103.

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 2 en 1 para granizados y helados cremosos
- Guía breve

5. Vista general del aparato

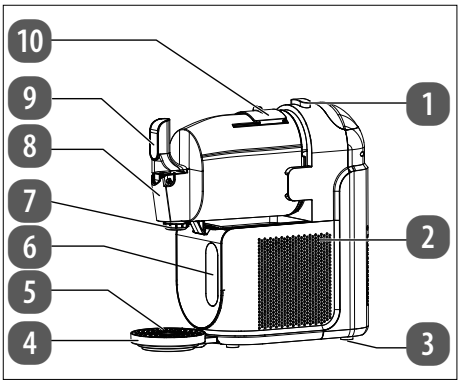


Fig. 1 – Vista general de las piezas

1. Botón 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

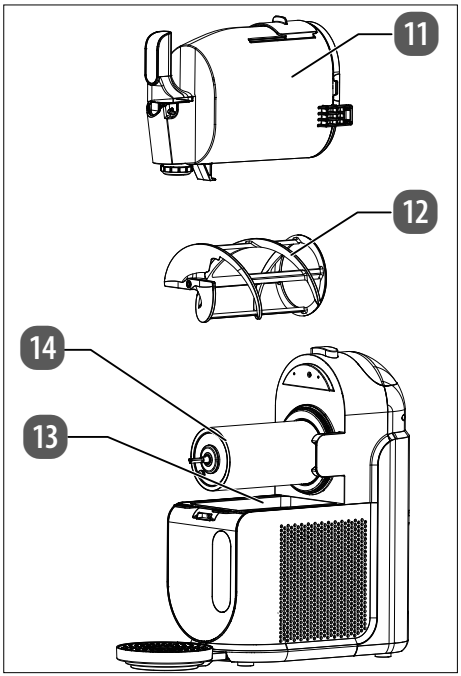


Fig. 2 – Vista general de piezas con el aparatoabierto

11. Recipiente para ingredientes
12. Transportador sinfín
13. Bandeja para el agua residual
14. Cilindro del evaporador

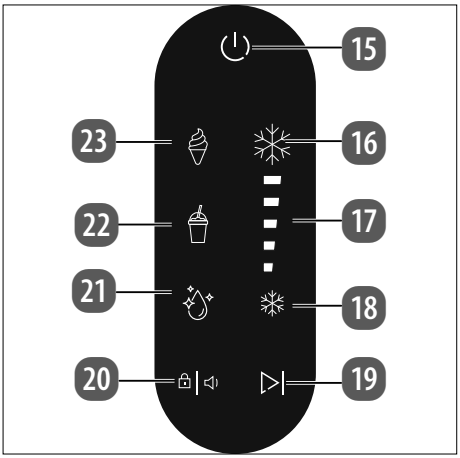


Fig. 3 – Panel de control

15. Botón Standby (⏻): encender/apagar el aparato
16. Aumentar el grado de consistencia (reducir la temperatura)
17. Indicador de grado de consistencia
18. Reducir el grado de consistencia (aumentar la temperatura)
19. Botón ▷|: inicio/parada
20. Botón/luz de control 🔒 | 🔊: Bloqueo de botones / activar/desactivar señales acústicas
21. Programa de limpieza
22. Programa de granizado y batido de leche
23. Programa de helado cremoso

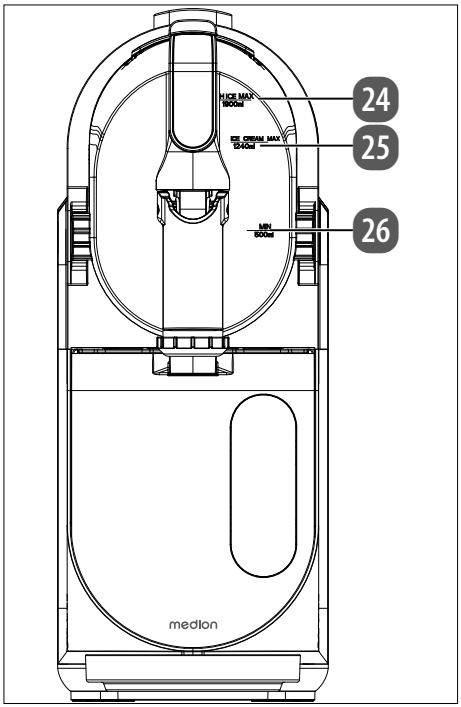


Fig. 4 – Marcas de llenado

24. Marca **SLUSH ICE MAX | 1900** ml: nivel máximo de llenado para los ingredientes del granizado
25. Marca **ICE CREAM MAX | 1240** ml: nivel máximo de llenado para los ingredientes del helado
26. Marca **MIN | 500** ml: nivel mínimo de llenado

5.1. Programas

Programa	Ingredientes Ejemplos	Duración*
	Granizado: Cola, limonada, zumo de fruta	aprox. 25-50 minutos (a 20-25 °C de temperatura ambiente/ temperatura de la bebida)
	Batido de leche: 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)
	Combinados con alcohol	aprox. 40-90 minutos (a 20-25 °C de temperatura ambiente/ temperatura de la bebida, en función del grado alcohólico)
	Helado cremoso: Leche, nata, azúcar, p. ej., extracto de vainilla	aprox. 45 minutos (a una temperatura ambiente de 20-25 °C, con ingredientes previamente refrigerados)

Programa	Ingredientes Ejemplos	Duración*
Limpieza	–	aprox. 30 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. Tenga en cuenta las indicaciones al respecto que figuran en el capítulo «12. Limpieza del aparato» en la página 103. Asegúrese de que la clavija de enchufe esté desconectada de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.

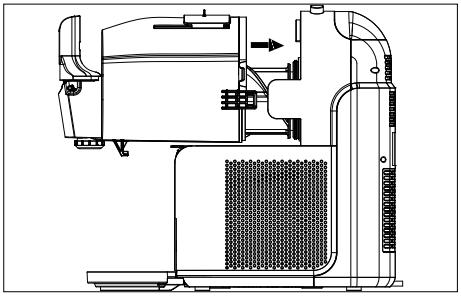


Fig. 5 – Montaje del aparato

- Coloque la bandeja para el agua residual sobre la carcasa, debajo del cilindro del evaporador, con las asas orientadas hacia delante.
- Coloque la rejilla de goteo sobre la bandeja colectora y deslice la bandeja debajo del aparato hasta que encaje en su sitio **(véase Fig. 5)**.
- Asegúrese de que el recipiente para ingredientes y el transportador sinfín estén correctamente colocados.
  Verifique que el extremo triangular del eje encaje en el hueco del transportador sinfín y deslice el transportador sinfín hasta el final sobre el eje. Empuje el recipiente para ingredientes hacia el aparato principal hasta que encaje de forma audible.

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. Uso de la máquina para granizados y helados cremosos

⚠ ¡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 cilindro del evaporador, ya que podría sufrir quemaduras por frío.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones! ¡Posibles daños en el aparato!

Existe riesgo de lesiones y de daños en el aparato.

- No retire ninguna pieza móvil (por ejemplo, el transportador sinfín) mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No utilice ingredientes ya congelados. Esto puede provocar que el transportador sinfín se bloquee antes de alcanzar la consistencia deseada.

▸ Abra la tapa del recipiente.

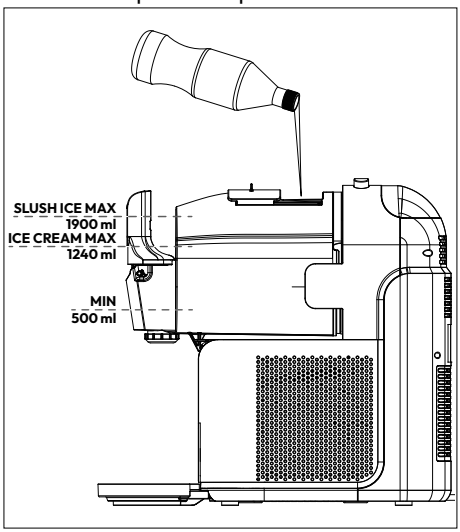


Fig. 6 – Llenar el recipiente para ingredientes

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

Tenga en cuenta que la capacidad máxima de procesamiento es de 1240 ml para el helado y de 1900 ml para el granizado.

Para preparar helado cremoso, utilice la boquilla en forma de estrella. Para preparar granizado, desenrosque la boquilla en forma de estrella para evitar obstrucciones.

▸ Cierre la tapa del recipiente.

▸ Enchufe la clavija de enchufe en una toma de corriente.

Todos los botones se iluminan brevemente y vuelven a apagarse. El botón ⏻ permanece ligeramente iluminado.

▸ Pulse el botón ⏻ para encender el aparato.

Aparece seleccionado el último programa utilizado.

▸ Para seleccionar otro programa, pulse el botón , o .

El aparato ajusta automáticamente el grado de consistencia en función de los ingredientes introducidos. Para adaptarlo a su gusto y a la receta, siga estos pasos:

- Para seleccionar una consistencia determinada (excepto en el programa de limpieza), pulse el botón de grado de consistencia ❄ superior (más firme) o inferior (menos firme) hasta que se ilumine el nivel deseado (**1** a **5**).

De forma predeterminada, el grado de consistencia 3 está ajustado tanto para el helado cremoso como para el granizado, siempre que el aparato no se haya utilizado anteriormente.

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

- Pulse el botón ▷| para iniciar el programa.

Los ingredientes se enfrían según el programa seleccionado y el transportador sinfín los mezcla constantemente para conseguir una consistencia homogénea.

Durante la preparación, el programa seleccionado permanece iluminado y las barras del indicador de grado de consistencia parpadean hasta que se alcanza la consistencia deseada.

- Para interrumpir el programa, desactive primero el bloqueo de botones (véase «7.1. Bloqueo de botones» en la página 97). Pulse el botón ▷|.

Mientras el programa está en pausa, el botón ▷| parpadea.

- Para reanudar el programa, pulse de nuevo el botón ▷|.

La aparición de agua de condensación en el exterior del recipiente para ingredientes es normal cuando hay mucha humedad ambiental o durante un uso prolongado del aparato.

7.1. Bloqueo de botones

- Aproximadamente 10 segundos después de iniciarse el programa, se activa automáticamente el bloqueo de botones y se ilumina el símbolo correspondiente.
- Para desactivar el bloqueo de botones, pulse el botón 🔒 | 🔊 . El símbolo se apaga.

7.2. Fin del programa

Al finalizar el programa, se emiten tres señales acústicas.

El aparato pasa al modo de refrigeración de mantenimiento. El granizado o el helado cremoso continúan removiéndose mediante el transportador sinfín.

- Coloque un recipiente adecuado debajo del grifo. Tire de la palanca del grifo dispensador hacia usted y sirva la ración deseada de granizado o helado cremoso.

No apague el aparato mientras esté dispensando granizado o helado cremoso, ya que, si el transportador sinfín deja de girar, la mezcla puede congelarse por completo y bloquear el motor.

Tras 12 horas de refrigeración de mantenimiento en el programa de granizado y media hora en el programa de helado cremoso, el aparato vuelve al menú de selección de programas. Si transcurren otros 10 minutos sin que el aparato se ponga en funcionamiento, este pasa al modo de espera.

- Para apagar el aparato, pulse el botón ⏻.
- Limpie el aparato utilizando el programa de limpieza (véase «12.1. Uso del programa de limpieza» en la página 104), apáguelo y, por último, desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente.

7.3. Activación/desactivación de las señales acústicas

- En modo de espera, mantenga pulsado el botón 🔒 | 🔊 hasta que se emitan dos señales acústicas. De este modo se activan las señales acústicas.
- Para volver a desactivar las señales acústicas, mantenga pulsado de nuevo el mismo botón en el modo de espera hasta que se emita una señal acústica.

8. Dispositivos de protección

8.1. Interruptor de contacto

Si el recipiente para ingredientes no está correctamente montado y el interruptor de contacto no se acciona, el aparato no se pone en marcha.

- Asegúrese de que el montaje sea correcto.

8.2. Función de protección del motor

El motor pasa al modo de protección cuando la velocidad de giro es demasiado baja o la corriente es demasiado alta. Esto ocurre cuando los ingredientes se endurecen demasiado y el motor se bloquea; en algunos casos, el motor puede llegar a detenerse.

- Apague el aparato y deje que se enfríe si se ha activado la función de protección del motor.
- Compruebe que los ingredientes tengan la consistencia adecuada y, a continuación, vuelva a poner en marcha el aparato.

8.3. Función de protección del compresor

Si el compresor entra en modo de protección, será necesario esperar 3 minutos para que pueda reiniciarse automáticamente. Sin embargo, si desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente durante más de 20 segundos, lo vuelve a enchufar y reinicia el aparato, este se pondrá en marcha sin demora.

9. 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 mantiene la tapa del recipiente abierta 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.

10. Consejos para elaborar bebidas

Los mejores resultados se consiguen:

- con el recipiente para ingredientes lleno hasta la marca **SLUSH ICE MAX | 1900** ml,
- con bebidas previamente enfriadas.

¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

Un contenido inadecuado de azúcar o alcohol puede provocar que el cilindro del evaporador se congele, que el transportador sinfín se dañe o que el motor se bloquee, lo que podría ocasionar daños en 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.

11. 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 de la receta en un bol suficientemente grande antes de verter la mezcla en el recipiente para ingredientes. Si añade azúcar, asegúrese de que se haya disuelto por completo antes de llenar el depósito de ingredientes.
- Llene el recipiente para ingredientes tal y como se describe en «7. Uso de la máquina para granizados y helados cremosos» en la página 95.

Para preparar helado cremoso, respete una proporción de 2,5 partes de leche por 1 parte de nata para obtener un resultado satisfactorio.

- Caliente ligeramente la leche y la nata y vierta los ingredientes en un recipiente adecuado.
- Remueva continuamente hasta que el azúcar se haya disuelto por completo.
- Antes de llenar el depósito de ingredientes, deje enfriar la mezcla.
- Añada los purés de fruta únicamente después de que la mezcla se haya enfriado y mézclelos bien antes de llenar el depósito de ingredientes.

Helado de vainilla

Ingredientes:	700 ml de leche entera
	300 ml de nata
	250 g de azúcar
	4 g (1 cucharadita) de extracto de vainilla
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 45 minutos

Helado de chocolate

Ingredientes:	700 ml de leche entera
	300 ml de nata
	220 g de azúcar
	40 g de cacao en polvo (cacao puro)
	4 g (1 cucharadita) de extracto de vainilla
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 45 minutos

Helado de frutas

Ingredientes:	700 ml de leche entera
	300 ml de nata
	180 g de azúcar
	180 g de puré de fruta (p. ej., fresa, mango, frambuesa o melocotón)
	4 g (1 cucharadita) de extracto de vainilla
Programa:	
Grado de dureza:	5

Tiempo de preparación:	aprox. 45 minutos

11.1. Granizados sin alcohol

Granizado con sirope

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

Granizado de cola

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

Granizado tropical

Ingredientes:	1900 ml de zumo de frutas tropicales/zumo multivitamínico
Programa:	
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:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 45-50 minutos

11.2. Batidos

Granizado de café con leche

Ingredientes:	1020 ml de café solo (frío)
	260 ml de sirope de chocolate
	310 ml de leche
	310 ml de nata
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-45 minutos

Café con leche y vainilla

Ingredientes:	1020 ml de café solo (frío)
	260 ml de sirope de vainilla
	310 ml de leche
	310 ml de nata
Programa:	
Grado de dureza:	5
Tiempo de preparación:	aprox. 40-45 minutos

Granizado de batido de chocolate

Ingredientes:	1700 ml de leche con chocolate (Chocomel)
	200 ml de sirope de chocolate
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 40-45 minutos

Batido de leche de fresa, chocolate o vainilla

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

Granizado Strawberry Matcha Latte

Ingredientes:	1 paquete de fresas congeladas
	10 cucharadas de azúcar o miel
	2 plátanos maduros
	4 cucharadas soperas de té matcha en polvo
	320 ml de agua caliente
	1280 ml de bebida de avena tipo barista
	3 cucharaditas 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 el aroma de vainilla hasta obtener un puré.
- Mezcle la bebida de avena, el té matcha, el azúcar o la miel y los plátanos, vierta la mezcla en el recipiente para ingredientes e inicie el programa.
- Al finalizar, utilice el puré de fresas como topping para servir la bebida en el vaso.

11.3. 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 Wild Berry con Lillet

Ingredientes:	650 ml de Lillet Blanc
	1000 ml de tónica Wild Berry (u otra tónica de frutos del bosque)
	170 ml de almíbar
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 55-60 minutos

Aperol

Ingredientes:	635 ml de Aperol
	635 ml de zumo de naranja
	475 ml de Prosecco
	155 ml de agua mineral
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 55-60 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

Daiquiri de mango

Ingredientes:	400 ml de ron blanco
	700 ml de zumo de mango
	500 ml de agua
	200 ml de zumo de lima recién exprimido (unas 8-10 limas)
	100 ml de almíbar (opcional, según el dulzor del mango)
Programa:	
Grado de dureza:	3
Tiempo de preparación:	aprox. 60-65 minutos

11.4. 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

12. 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.

¡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 demasiado altas puede provocar decoloraciones en las piezas de plástico transparente.

- Utilice siempre el programa de limpieza, ya que realiza una limpieza previa del aparato.
- Para una limpieza a fondo, lave los accesorios a mano.

■ Si lava el transportador sinfín y la bandeja colectora con la rejilla de goteo en el lavavajillas, seleccione un programa delicado o corto a bajas temperaturas (aprox. 35-45 °C). Lave el recipiente para ingredientes a mano.

12.1. Uso del programa de limpieza

- Llene el recipiente para ingredientes con agua corriente limpia y tibia (máx. 50 °C) hasta la marca **SLUSH ICE MAX | 1900** ml.
- Seleccione el programa de limpieza . Su duración es de unos 30 minutos.
- Coloque un recipiente adecuado y con capacidad suficiente debajo del grifo dispensador. Accione con cuidado la palanca del grifo dispensador y deje que el líquido salga lentamente y de forma gradual.
- 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.

12.2. Limpieza de las piezas

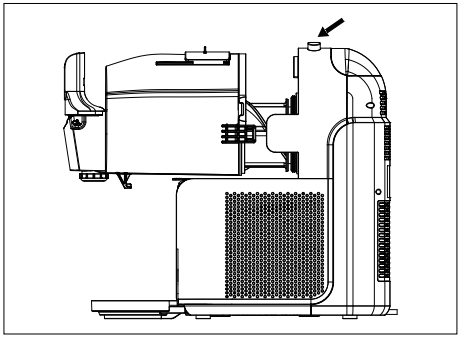


Fig. 7 – Desbloquear el recipiente para ingredientes

- Desbloquee el recipiente para ingredientes pulsando el botón de bloqueo.
- Retire el recipiente para ingredientes. Retire el transportador sinfín.
- Sujete la bandeja para el agua residual por las asas y retírela. Vacíe el líquido.
- Extraiga la bandeja colectora con la rejilla de goteo. Deseche el líquido.
- Limpie las piezas en un fregadero con agua tibia (aprox. 40-50 °C) y un detergente suave, utilizando un paño o un cepillo suaves. Enjuague las piezas con agua corriente y séquelas minuciosamente.

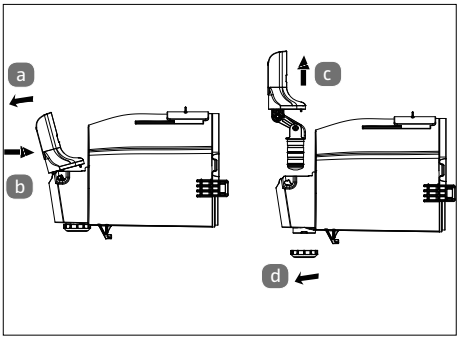


Fig. 8 – Retirar el grifo dispensador

Para la limpieza, retire el grifo dispensador **(véase Fig. 8)**:

- Tire de la palanca hacia fuera unos 15 grados (a).
- Empuje la palanca completamente hacia delante hasta que se desencaje (b).
- Al mismo tiempo, levante la palanca hacia arriba para retirar el conjunto del grifo dispensador (c).
- Limpie las piezas y vuelva a montarlas siguiendo el orden inverso.
- Después de preparar el helado suave, desenrosque la boquilla en forma de estrella girándola en el sentido de las agujas del reloj (d). Retire y limpie minuciosamente el anillo obturador de la boquilla en forma de estrella para evitar olores. A continuación, vuelva a colocarlo.
- Limpie el cilindro del evaporador y el anillo obturador trasero con un cepillo suave o un paño suave humedecido. Deje que las piezas se sequen.

El anillo obturador del cilindro del evaporador no debe desmontarse ni extraerse aplicando fuerza. Esto provoca la deformación de la junta de estanqueidad y posibles fugas de líquido, lo que inutilizaría el aparato.

13. 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 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.

Todas las luces de control parpadean	Mal funcionamiento del microinterruptor: El transportador sinfín o el recipiente para ingredientes no están colocados correctamente	▸ Compruebe si el transportador sinfín o el recipiente para ingredientes estén correctamente colocados.
• El símbolo de copo de nieve pequeño parpadea	Fallo del sensor	▸ Compruebe que todo se ha instalado correctamente. ▸ Desenchufe la clavija de enchufe y vuelva a enchufarla. ▸ Póngase en contacto con el servicio técnico si el problema persiste.
• El símbolo de copo de nieve pequeño y el indicador de tres barras parpadean	Motor bloqueado o fallo del sensor Hall	
• El símbolo de copo de nieve pequeño y el indicador de cuatro barras parpadean	Alarma de alto contenido de alcohol.	Cambie los ingredientes: ▸ Diluya los ingredientes con 60 ml de agua por ración.
• El símbolo de copo de nieve pequeño y el indicador de cinco barras parpadean	Alarma por contenido de azúcar demasiado bajo	Cambie los ingredientes: ▸ Añada más azúcar.
• Los símbolos de copo de nieve grande y pequeño, así como el indicador de consistencia de cinco niveles, parpadean	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. ▸ Póngase en contacto con el servicio técnico si el problema persiste.

14. 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.

15. 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 materiales de embalaje 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.

16. Datos técnicos

Dirección del proveedor:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Alemania
Modelo:	MD 100192
Tensión nominal:	220-240 V ~, 50 Hz
Consumo de potencia:	220 W
Refrigerante:	Propano R-290
Capacidad:	Capacidad útil 2,6 litros (granizado/ helado cremoso) 1,9 litros (capacidad útil de líquido para granizado hasta la marca **SLUSH ICE MAX | 1900 ml**) 1,24 litros (capacidad útil para ingredientes de helado cremoso hasta la marca **ICE CREAM MAX | 1240 ml**)
Clase de protección	I
Clase climática	N/A
Peso (neto):	aprox. 9,9 kg
Dimensiones (largo × ancho × alto):	aprox. 47 × 17 × 43,5 cm
Consumo de energía Modo OFF	≤0,5 W
Tiempo máximo hasta alcanzar el modo OFF en caso de inactividad	20 minutos

17. Información de conformidad UE

Por la presente, medion GmbH declara que este aparato MD 100192 cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones 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

18. 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.

19. 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
(+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.

20. Aviso legal

Copyright 2026

Versión: 31. julio 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 112
1.1. Spiegazione dei simboli 112
2. Utilizzo conforme 113
3. Indicazioni di sicurezza 113
3.1. Pulizia dell'apparecchio 118
4. Contenuto della confezione 118
5. Panoramica dell'apparecchio 119
5.1. Programmi 121
6. Prima del primo utilizzo 121
7. Utilizzo della macchina per granite e gelato soft 122
7.1. Blocco dei pulsanti 123
7.2. Fine del programma 123
7.3. Attivazione/disattivazione dei segnali acustici 124
8. Dispositivi di protezione 124
8.1. Interruttore di contatto 124
8.2. Funzione di protezione del motore 124
8.3. Funzione di protezione del compressore 124
9. Consigli per risparmiare energia 124
10. Suggerimenti per la preparazione delle bevande 125
11. Proposte di ricetta 125
11.1. Gelato soft 125
11.2. Granita analcolica 126
11.3. Frappè 127
11.4. Long drink alcolici 128
11.5. Granita alcolica 129
12. Pulizia dell'apparecchio 129
12.1. Utilizzo del programma di pulizia 130
12.2. Pulizia delle parti 131
13. Risoluzione dei problemi 132
14. Inutilizzo prolungato / trasporto 133
15. Smaltimento 134
16. Dati tecnici 135
17. Informazioni sulla conformità UE 135
18. Ricambi 135
19. Informazioni relative al servizio di assistenza 135
20. Note legali 136

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 destinato alla preparazione di granite, frappè freddi e gelati soft.

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.
- Non inserire oggetti metallici o altri corpi estranei nell'apparecchio. Potrebbe verificarsi un cortocircuito, un incendio o l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



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.
- **AVVERTENZA!** Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, ad eccezione di quelli raccomandati dal produttore.
- 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.

- Non infilare le dita nell'apertura di scarico. L'apparecchio può causare lesioni.
- Non toccare il cilindro evaporatore, poiché ciò potrebbe causare ustioni.



PERICOLO! PERICOLO DI INCENDIO! Sostanze infiammabili!

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.
- Arieggiare bene la stanza in cui si trova l'apparecchio.
- **AVVERTENZA!** Smaltire l'apparecchio esclusivamente presso un centro autorizzato. Non esporlo a fiamme libere.



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. In caso di danni al circuito del refrigerante, non mettere in funzione l'apparecchio in nessun caso.
- Posizionare l'apparecchio in un locale asciutto e aerato. Il locale dovrebbe presentare una superficie di circa 4 m^2 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.

3.1. Pulizia dell'apparecchio

■ Attenersi a tutte le indicazioni di sicurezza relative alla pulizia delle parti a contatto con gli alimenti riportate in "12. Pulizia dell'apparecchio" a pagina 129.

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 2-in-1 per granite e gelati soft
- Guida rapida

5. Panoramica dell'apparecchio

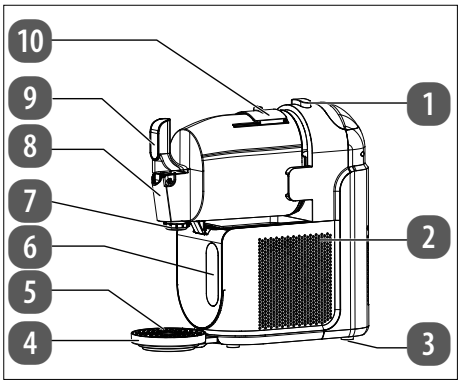


Fig. 1 – Panoramica dei componenti

1. Tasto di blocco
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

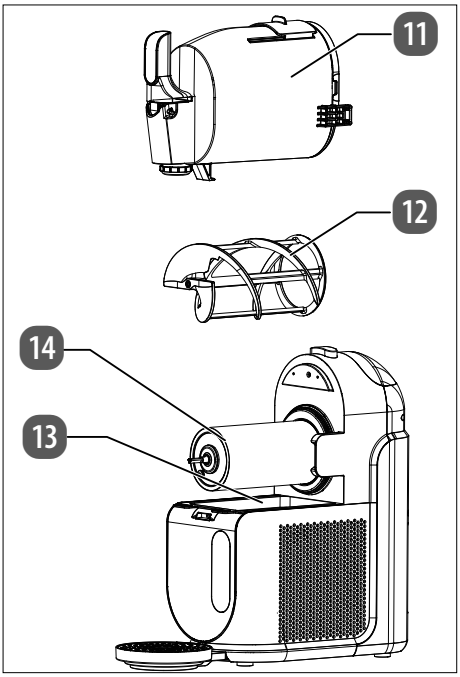


Fig. 2 – Panoramica dei componenti con l'apparecchio aperto

11. Contenitore degli ingredienti
12. Coclea
13. Vaschetta di raccolta dell'acqua residua
14. Cilindro evaporatore

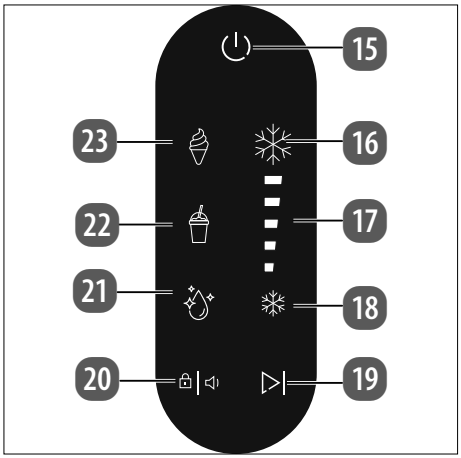


Fig. 3 – Pannello di controllo

15. Pulsante di standby (⏻): Accensione/spegnimento dell'apparecchio
16. Aumento del grado di durezza (riduzione della temperatura)
17. Indicatore del grado di durezza
18. Riduzione del grado di durezza (aumento della temperatura)
19. Pulsante ▷|: Avvio/arresto
20. Pulsante/spia 🔒 | 🔊 : Blocco dei pulsanti/Attivazione/disattivazione dei segnali acustici
21. Programma Pulizia
22. Programma Granita/frappè
23. Programma Gelato soft

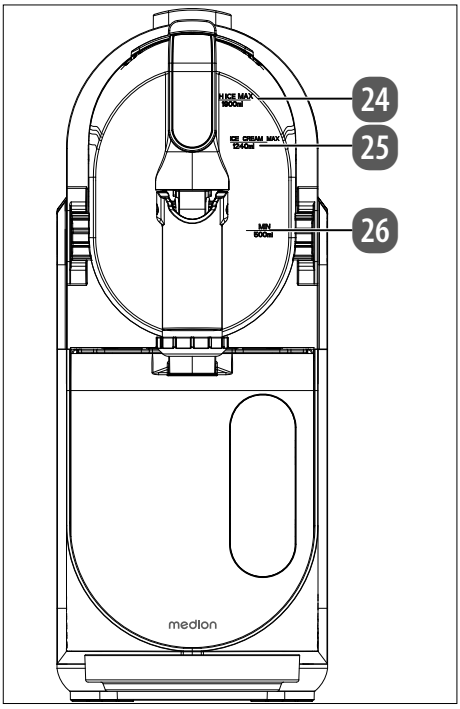


Fig. 4 – Tacche di riempimento

24. Tacca **SLUSH ICE MAX | 1900** ml: quantità massima di ingredienti per la granita
25. Tacca **ICE CREAM MAX | 1240** ml: quantità massima di ingredienti per il gelato
26. Tacca **MIN | 500** ml: Livello minimo di riempimento

5.1. Programmi

Programma	Ingredienti Esempi	Durata*
	Granita: Cola, limonata, succo di frutta	circa 25-50 minuti (a 20-25 °C di temperatura ambiente/temperatura della bevanda)
	Milkshake: 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)
	Bevande miste alcoliche	circa 40-90 minuti (a 20-25 °C di temperatura ambiente/temperatura della bevanda, a seconda del contenuto alcolico)
	Gelato soft: Latte, panna, zucchero, ad esempio estratto di vaniglia	circa 45 minuti (a una temperatura ambiente di 20-25 °C / ingredienti già raffreddati)
 Pulizia	–	circa 30 minuti

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

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 "12. Pulizia dell'apparecchio" a pagina 129. Prima di procedere con la pulizia, assicurarsi che la spina di alimentazione sia scollegata dalla presa di corrente.

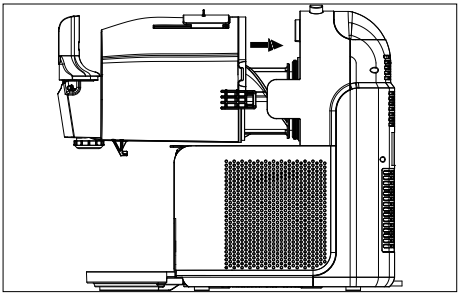


Fig. 5 – Montaggio dell'apparecchio

- Inserire la vaschetta di raccolta dell'acqua residua sull'alloggiamento sotto il cilindro evaporatore, con le maniglie rivolte in avanti.
- Posizionare la grata sgocciolatoio sul vassoio di raccolta e spingere il vassoio sotto l'apparecchio fino a farlo scattare in posizione **(vedere Fig. 5)**.

- Assicurarsi che il contenitore degli ingredienti e la coclea siano inseriti correttamente.
  Assicurarsi che l'estremità triangolare dell'albero si inserisca nell'incavo della coclea e spingere la coclea fino in fondo sull'albero. Spingere il contenitore degli ingredienti sull'apparecchio principale fino a quando non lo si sente scattare in posizione.

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. Utilizzo della macchina per granite e gelato soft

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 il cilindro evaporatore, poiché ciò potrebbe causare ustioni.

AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni! Possibili danni all'apparecchio!

Possono verificarsi lesioni e danni all'apparecchio.

- Non rimuovere alcuna parte mobile (ad es. la coclea) mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non utilizzare ingredienti congelati. La coclea potrebbe bloccarsi prima che venga raggiunta la consistenza desiderata.

- Aprire il coperchio del contenitore.

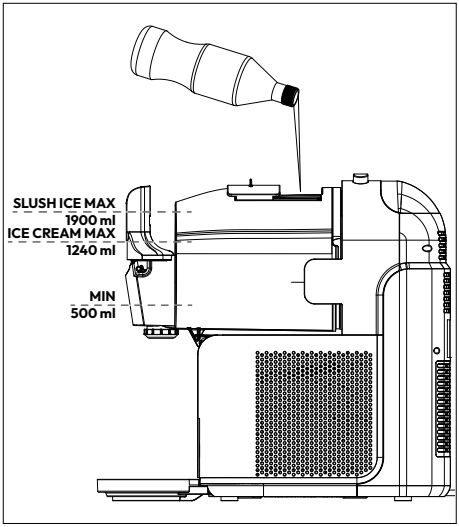


Fig. 6 – Riempimento del contenitore degli ingredienti

- Riempire il contenitore degli ingredienti al massimo fino alla tacca **MAX**. Non scendere al di sotto della tacca **MIN**.

Attenzione: il peso massimo di lavorazione è di 1240 ml per il gelato e di 1900 ml per la granita.

Per preparare il gelato soft, utilizzare la bocchetta a forma di stella. Durante la preparazione delle granite, svitare l'ugello a forma di stella per evitare che si intasi.

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

Tutti i pulsanti si illuminano brevemente e poi si spengono di nuovo. Il pulsante rimane leggermente illuminato.

- Premere il pulsante per accendere il dispositivo.

È selezionato l'ultimo programma utilizzato.

- Per selezionare un altro programma, premere il pulsante , o .

L'apparecchio regola automaticamente il grado di durezza in base agli ingredienti inseriti. Per personalizzare la ricetta in base alle proprie preferenze, procedere come segue:

- Per selezionare una determinata consistenza (ad eccezione del programma di pulizia), premere il pulsante del grado di durezza verso l'alto (maggiore) o verso il basso (minore) fino a quando non si illumina il livello desiderato (da**1** a **5**).

Per impostazione predefinita, per il gelato soft e la granita è impostato il grado di durezza 3, a condizione che l'apparecchio non sia ancora stato utilizzato.

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

- Premere il pulsante per avviare il programma.

Gli ingredienti vengono raffreddati in base al programma selezionato e mescolati continuamente dalla coclea, al fine di ottenere una consistenza omogenea.

Durante la preparazione, il programma selezionato rimane illuminato e le barre dell'indicatore del grado di durezza lampeggiano finché non viene raggiunto il grado di durezza desiderato.

- Per interrompere il programma, disattivare innanzitutto il blocco dei pulsanti (vedere "7.1. Blocco dei pulsanti" a pagina 123). Premere il pulsante .

Durante l'interruzione, lampeggia il pulsante .

- Per riprendere il programma, premere nuovamente il pulsante .

L'accumulo di condensa sulla superficie esterna del contenitore degli ingredienti è normale in caso di tempo umido o utilizzo prolungato.

7.1. Blocco dei pulsanti

- Circa 10 secondi dopo l'avvio del programma, il blocco dei pulsanti viene attivato automaticamente e l'icona del blocco dei pulsanti si illumina.
- Per sbloccare i pulsanti, premere il pulsante . Il simbolo si spegne.

7.2. Fine del programma

Al termine del programma vengono emessi 3 segnali acustici.

L'apparecchio passa al mantenimento del raffreddamento. La coclea continua a mescolare la granita/il gelato soft.

- Posizionare un contenitore adatto sotto l'erogatore. Tirare verso di sé la leva del rubinetto e prelevare la porzione desiderata di granita o gelato soft.

Non spegnere l'apparecchio mentre si preleva la granita o il gelato soft, poiché senza il movimento della coclea la miscela di ghiaccio potrebbe congelarsi completamente e bloccare il motore.

Dopo 12 ore di mantenimento al freddo con il programma Granita e dopo mezz'ora con il programma Gelato soft, l'apparecchio torna alla schermata di selezione dei programmi. Dopo altri 10 minuti di inattività, l'apparecchio passa in modalità standby.

- Per spegnere l'apparecchio, premere il pulsante ( ).
- Pulire l'apparecchio con il programma di pulizia (vedere "12.1. Utilizzo del programma di pulizia" a pagina 130), spegnere l'apparecchio e infine scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.

7.3. Attivazione/disattivazione dei segnali acustici

- In modalità standby, tenere premuto il pulsante | fino a quando non si sentono due segnali acustici. I segnali acustici sono attivati.
- Per disattivare nuovamente i segnali acustici, premere e tenere premuto di nuovo il pulsante in modalità standby fino a quando non viene emesso un segnale acustico.

8. Dispositivi di protezione

8.1. Interruttore di contatto

Se il contenitore degli ingredienti non è montato correttamente e l'interruttore di contatto non è attivato, l'apparecchio non si avvia.

- Assicurarsi di eseguire correttamente il montaggio.

8.2. Funzione di protezione del motore

Il motore entra in modalità di protezione quando il numero di giri è troppo basso o la corrente è troppo alta. Ciò accade quando gli ingredienti diventano troppo duri e il motore si blocca; in tal caso, il motore potrebbe spegnersi.

- Se è scattata la funzione di protezione del motore, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Verificare che gli ingredienti abbiano la consistenza adeguata, quindi riavviare l'apparecchio.

8.3. Funzione di protezione del compressore

Quando il compressore entra in modalità di protezione, è necessario attendere 3 minuti affinché il compressore possa riavviarsi automaticamente. Tuttavia, se si scollega il cavo di alimentazione dalla presa per più di 20 secondi, per poi ricollegarlo e riavviare il dispositivo, questo si avvia immediatamente.

9. 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 nella camera di raffreddamento. Aprire per pochi secondi il coperchio del contenitore e non troppo spesso per evitare la dispersione del freddo/caldo.
- Non coprire le aperture di ventilazione.

10. Suggerimenti per la preparazione delle bevande

Per risultati ottimali:

- con un contenitore degli ingredienti riempito fino alla tacca **SLUSH ICE MAX | 1900** ml,
- utilizzare bevande preraffreddate.

AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

Un contenuto inadeguato di zucchero o alcol può causare il congelamento del cilindro evaporatore, il danneggiamento della coclea o il blocco del motore, con conseguente danneggiamento dell'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.

11. 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 degli ingredienti. Se si aggiunge zucchero, assicurarsi che sia completamente sciolto prima di riempire il contenitore degli ingredienti.
▶ Riempire il contenitore degli ingredienti come descritto in "7. Utilizzo della macchina per granite e gelato soft" a pagina 122.

11.1. Gelato soft

Per preparare il gelato soft, rispettare un rapporto di 2,5 parti di latte e 1 parte di panna per ottenere un risultato soddisfacente.

▶ Scaldare leggermente il latte e la panna e versare gli ingredienti in un recipiente idoneo.
▶ Mescolare continuamente fino al completo scioglimento dello zucchero.
▶ Lasciare raffreddare il composto prima di riempire il contenitore degli ingredienti.
▶ Aggiungere la purea di frutta solo dopo il raffreddamento del composto e mescolare accuratamente prima di riempire il contenitore degli ingredienti.

Gelato alla vaniglia

Ingredienti:	700 ml di latte intero
	300 ml di panna
	250 g di zucchero
	4 g (1 cucchiaino) di estratto di vaniglia
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 45 minuti

Gelato al cioccolato

Ingredienti:	700 ml di latte intero
	300 ml di panna
	220 g di zucchero
	40 g di cacao in polvere (cacao amaro)
	4 g (1 cucchiaino) di estratto di vaniglia
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 45 minuti

Gelato alla frutta

Ingredienti:	700 ml di latte intero
	300 ml di panna
	180 g di zucchero
	180 g di purea di frutta (ad es. fragola, mango, lampone o pesca)
	4 g (1 cucchiaino) di estratto di vaniglia
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 45 minuti

11.2. Granita analcolica

Granita con sciroppo

Ingredienti:	1500 ml di acqua
	300 ml di sciroppo (ad es. sciroppo di lampone o sciroppo di stellina odorosa)
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 30-35 minuti

Granita alla cola

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

Granita tropicale

Ingredienti:	1900 ml di succo di frutta tropicale/succo multivitaminico
Programma:	
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:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 45-50 minuti

11.3. Frappè

Granita al caffellatte

Ingredienti:	1020 ml di caffè nero (freddo)
	260 ml di sciroppo al cioccolato
	310 ml di latte
	310 ml di panna
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-45 minuti

Vanilla Latte

Ingredienti:	1020 ml di caffè nero (freddo)
	260 ml di sciroppo alla vaniglia
	310 ml di latte
	310 ml di panna
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40-45 minuti

Granita al latte e cioccolato

Ingredienti:	1700 ml di latte al cioccolato (Chocomel)
	200 ml di sciroppo di cioccolato
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 40-45 minuti

Milkshake alla fragola, al cioccolato o alla vaniglia

Ingredienti:	1650 ml di latte intero
	50 ml di panna
	200 ml di sciroppo alla fragola, sciroppo al cioccolato o sciroppo alla vaniglia
Programma:	
Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40–50 minuti

Granita al caffellatte con matcha e fragole

Ingredienti:	1 bustina Fragole surgelate
	10 cucchiai di zucchero o miele
	2 banane mature
	4 cucchiai di matcha in polvere
	320 ml di acqua calda
	1280 ml di bevanda all'avena Barista
	3 cucchiaini di estratto di vaniglia
Programma:	

Grado di durezza:	5
Tempo di preparazione:	circa 40–50 minuti

- Lasciare scongelare le fragole in un colino, quindi frullarle con l'estratto di vaniglia.
- Frullare insieme il latte, il matcha, lo zucchero/miele e la banana, versare il composto nel contenitore degli ingredienti e avviare il programma.
- Alla fine, utilizzare la purea di fragole come guarnizione nel bicchiere.

11.4. 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 Wild Berry Tonic (o altra bevanda simile)
	170 ml di sciroppo di zucchero
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 55-60 minuti

Aperol

Ingredienti:	635 ml di Aperol
	635 ml di succo d'arancia
	475 ml di prosecco
	155 ml di acqua minerale
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 55-60 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

Daiquiri al mango

Ingredienti:	400 ml di rum bianco
	700 ml di succo di mango
	500 ml di acqua
	200 ml di succo di lime appena spremuto (circa 8–10 lime)
	100 ml di sciroppo di zucchero (facoltativo, a seconda della dolcezza del mango)
Programma:	
Grado di durezza:	3
Tempo di preparazione:	circa 60-65 minuti

11.5. Granita alcolica

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

12. 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. Spegnere 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!

In caso di pulizia a temperature troppo elevate, le parti in plastica trasparente potrebbero scolorirsi.

- Utilizzare sempre il programma di pulizia: in questo modo l'apparecchio viene sottoposto a una prima pulizia.
- Per una pulizia accurata, sciacquare gli accessori a mano.
- Quando si lavano in lavastoviglie la coclea e il vassoio di raccolta con la grata sgocciolatoio, assicurarsi di selezionare un programma delicato o breve a basse temperature (circa 35 - 45 °C). Lavare a mano il contenitore degli ingredienti.

12.1. Utilizzo del programma di pulizia

- Riempire di acqua di rubinetto pulita e tiepida (max. 50 °C) nel contenitore degli ingredienti fino alla tacca **SLUSH ICE MAX | 1900** ml.
- Selezionare il programma di pulizia . Il programma dura circa 30 minuti.
- Posizionare un recipiente adatto e sufficientemente capiente sotto il rubinetto. Azionare con cautela la leva del rubinetto e far defluire il liquido in maniera lenta 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.

12.2. Pulizia delle parti

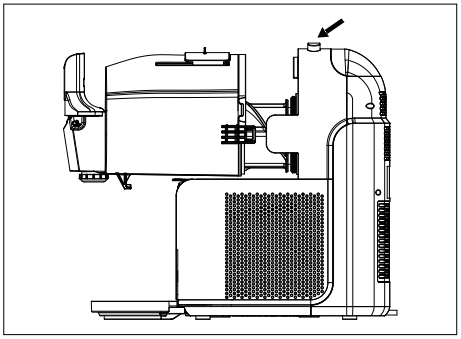


Fig. 7 – Sblocco del contenitore degli ingredienti

- Sbloccare il contenitore degli ingredienti premendo il tasto di blocco.
- Estrarre il contenitore degli ingredienti. Rimuovere la coclea.
- Afferrare per le maniglie la vaschetta di raccolta dell'acqua residua e rimuoverla. Gettare via il liquido.
- Estrarre il vassoio di raccolta con la grata sgocciolatoio. Rimuovere il liquido presente.
- Lavare i componenti in un lavandino riempito con acqua calda (circa 40-50 °C) e un detersivo delicato, utilizzando un panno morbido o una spazzola morbida. Risciacquare bene i componenti sotto l'acqua corrente e asciugarli con cura.

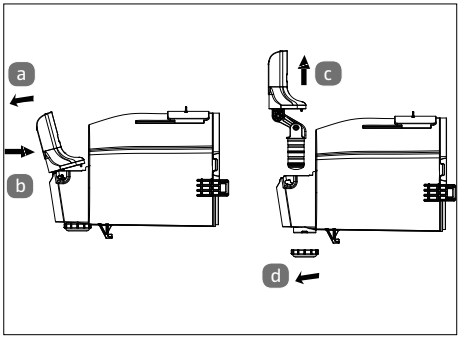


Fig. 8 – Rimozione del rubinetto

Per la pulizia, rimuovere il rubinetto **(vedere Fig. 8)**:

- Estrarre la maniglia di circa 15 gradi (a).
- Spingere la maniglia completamente in avanti fino a farla scattare in posizione (b).
- Sollevare contemporaneamente la maniglia per rimuovere il gruppo rubinetto (c).
- Pulire i componenti e rimontarli seguendo la procedura inversa.
- Dopo la preparazione del gelato soft, svitare l'ugello a forma di stella in senso orario (d). Rimuovere e pulire accuratamente l'anello di tenuta dell'ugello a forma di stella per evitare la formazione di odori. Al termine della pulizia, reinserire l'anello di tenuta.
- Pulire il cilindro evaporatore e l'anello di tenuta posteriore con una spazzola morbida o un panno morbido inumidito. Lasciare asciugare le parti.

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

13. 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 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
Tutte le spie lampeggiano	Malfunzionamento del microinterruttore: La coclea/il contenitore degli ingredienti non è inserito/a correttamente	▶ Verificare che la coclea/il contenitore degli ingredienti sia posizionato/a correttamente.

• L'icona a forma di fiocco di neve piccola lampeggia	Errore sensore	▸ Verificare che tutto sia stato installato correttamente. ▸ Scollegare e ricollegare la spina di alimentazione. ▸ Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza.
• L'icona a forma di fiocco di neve piccola e l'indicatore a 3 barre lampeggiano	Motore bloccato o errore del sensore Hall	
• L'icona a forma di fiocco di neve piccola e l'indicatore a quattro barre lampeggiano	Allarme per elevato contenuto di alcol	Modificare gli ingredienti: ▸ diluire gli ingredienti con 60 ml di acqua per porzione.
• L'icona a forma di fiocco di neve piccola e l'indicatore a 5 barre lampeggiano	Allarme in caso di livello di zucchero troppo basso	Modificare gli ingredienti: ▸ Aggiungere altro zucchero.
• L'icona a fiocco di neve grande e quella piccola, così come l'indicatore di durezza a 5 livelli, lampeggiano	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. ▸ Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza.

14. 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.

15. 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.

16. Dati tecnici

Indirizzo del fornitore:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Germania
Modello:	MD 100192
Tensione nominale:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Potenza assorbita:	220 W
Refrigerante:	Propano R-290
Capienza:	Capacità utile 2,6 litri (granita/gelato soft) 1,9 litri (quantità utile di liquido per granita fino alla tacca **SLUSH ICE MAX | 1900 ml**) 1,24 litri (quantità utile di ingredienti per il gelato soft fino alla tacca **ICE CREAM MAX | 1240 ml**)
Classe di protezione	I
Classe climatica	N/A
Peso netto:	ca. 9,9 kg
Dimensioni (lunghezza x profondità x altezza):	circa 47 x 17 x 43,5 cm
Consumo energetico Modalità OFF	≤0,5 W
Tempo massimo fino al raggiungimento della modalità OFF in caso di inattività	20 minuti

17. Informazioni sulla conformità UE

CE medion GmbH dichiara che il presente apparecchio MD 100192 è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni applicabili:

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

18. 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.

19. 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	
✆	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
✆ 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.

20. Note legali

Copyright 2026
Ultimo aggiornamento: 31. luglio 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 138
1.1. Explanation of symbols 138
2. Proper use 139
3. Safety instructions 139
3.1. Cleaning the appliance 143
4. Package contents 144
5. Appliance overview 144
5.1. Programmes 146
6. Before using the appliance for the first time 147
7. Using the slush ice/soft-serve ice cream machine 147
7.1. Button lock 149
7.2. End of programme 149
7.3. Switching signal tones on/off 149
8. Safety devices 150
8.1. Contact switch 150
8.2. Motor protection function 150
8.3. Compressor protection function 150
9. Tips for saving energy 150
10. Tips for making drinks 150
11. Recipe suggestions 150
11.1. Soft serve ice cream 151
11.2. Non-alcoholic slush ice drinks 151
11.3. Milkshakes 152
11.4. Long drinks with alcohol 153
11.5. Wine-based slush ice drinks 154
12. Cleaning the appliance 154
12.1. Using the cleaning programme 155
12.2. Cleaning parts 155
13. Troubleshooting 157
14. Prolonged non-use/transport 158
15. Disposal 158
16. Technical specifications 159
17. EU declaration of conformity 160
18. Spare parts 160
19. Service information 160
20. Legal Notice 160

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 slushies, chilled milkshakes and soft-serve ice cream.

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 appli-

ance 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.
- Do not insert metal objects or other foreign bodies into the appliance. This poses a risk of short circuit, fire or damage to the appliance.



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.

- **WARNING!** Do not use mechanical devices or other means to speed up the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- 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.
- Do not insert your fingers into the outlet opening. There is a risk of injury!
- Do not touch the evaporator drum, as this may cause burns.



DANGER!
FIRE HAZARD! Flammable substances!

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

- Avoid naked flames and ignition sources.
- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located.
- **WARNING!** Please dispose of the appliance only at an authorised disposal centre. Do not expose it to naked flames.

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. Under no circumstances should you operate the appliance if the refrigerant circuit is damaged.
- Set up the appliance in a dry and ventilated room. The room should be around 4 m^2 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.

3.1. Cleaning the appliance

- Please observe all safety instructions concerning the cleaning of parts that come into contact with food that can be found at "12. Cleaning the appliance" on page 154.

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:

- 2-in-1 slush/soft-serve ice cream machine
- Short manual

5. Appliance overview

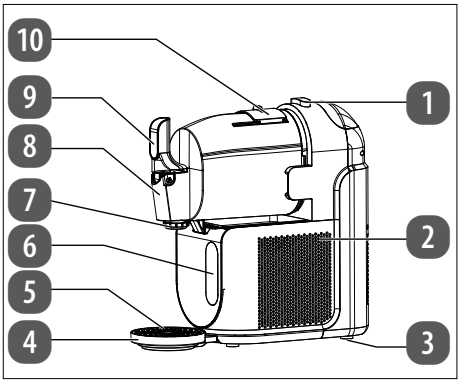


Fig. 1 – Parts overview

1. Lock/release button
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

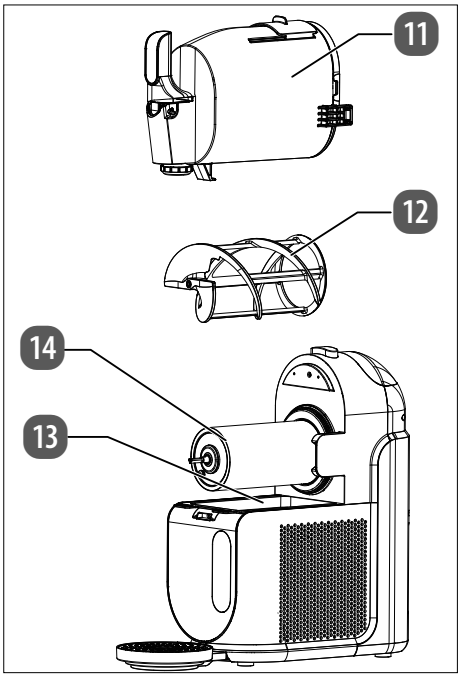


Fig. 2 – Parts overview with the appliance open

11. Ingredients container
12. Screw conveyor
13. Residual water tray
14. Evaporator drum

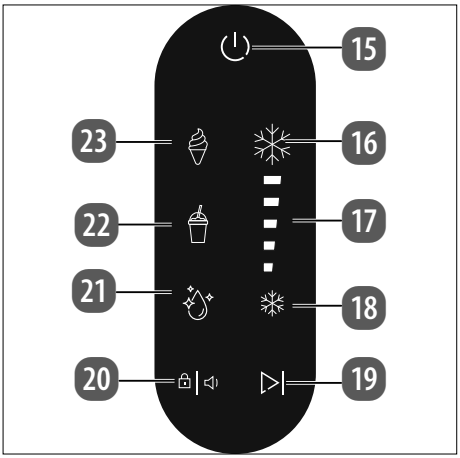


Fig. 3 – Control panel

15. Standby button (⏻): switch the appliance on/off
16. Increase the hardness (reduce the temperature)
17. Hardness scale
18. Reduce the hardness (increase the temperature)
19. ▷| button: start/stop
20. Button/operating light 🔒 | 🔊: Button lock/switching acoustic signals on/off
21. Cleaning programme
22. Slush ice/milk shake menu
23. Soft-serve ice cream programme

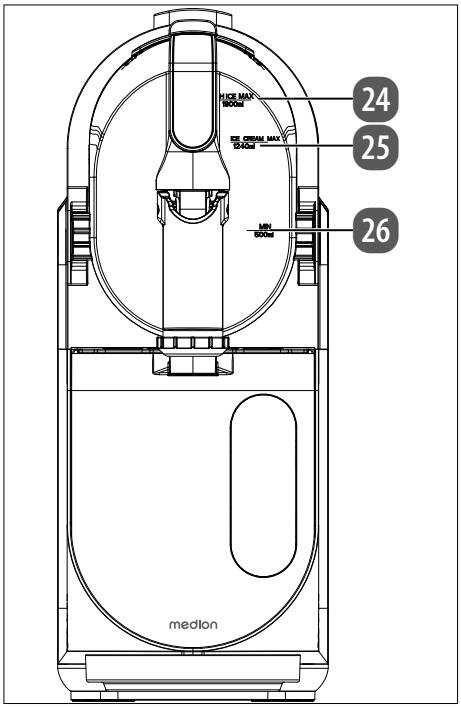


Fig. 4 – Filling marks

24. **SLUSH ICE MAX | 1900** ml mark: maximum fill level for slush ice ingredients
25. **ICE CREAM MAX | 1240** ml mark: maximum fill level for ice cream ingredients
26. **MIN | 500** ml mark: Minimum fill level

5.1. Programmes

Programme	Ingredients Examples	Duration*
	Slush ice cream: Cola, lemonade, fruit juice	Approx. 25–50 minutes (at an ambient temperature/ beverage temperature of 20–25 °C)
	Milk shake: 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)
	Mixed alcoholic drinks	Approx. 40–90 minutes (at an ambient temperature/ beverage temperature of 20–25 °C, depending on alcohol content)
	Soft-serve ice cream: Milk, cream, sugar, e.g. vanilla extract	approx. 45 minutes (at an ambient temperature of 20–25 °C / with pre-chilled ingredients)
 Cleaning	–	Approx. 30 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. Please refer to the notes on this in chapter "12. Cleaning the appliance" on page 154. Make sure that the mains plug is disconnected from the socket before cleaning.

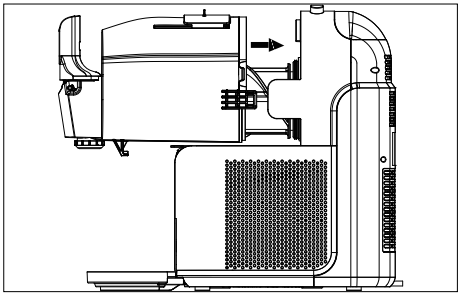


Fig. 5 – Assembling the appliance

- Place the residual water tray on the housing beneath the evaporator drum, with the handles facing forwards.
- Place the drip rack on top of the drip tray and push the drip tray under the appliance until it clicks into place **(see Fig. 5)**.
- Make sure that the ingredients container and the screw conveyor are fitted correctly.
  Make sure that the triangular end of the shaft fits into the recess in the screw conveyor, and slide the screw conveyor fully onto the shaft. Slide the ingredients container onto the main appliance until you hear it click into place.

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. Using the slush ice/ soft-serve ice cream machine

⚠ 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 drum, as this may cause burns.

WARNING!

Risk of injury! Possibility of damage to the appliance!

There is a risk of injury and damage to the appliance.

- Do not remove any moving parts (e.g. the screw conveyor) whilst the appliance is in operation.
- Do not use pre-frozen ingredients. This can cause the screw conveyor to become blocked before the desired consistency is achieved.

▸ Open the container lid.

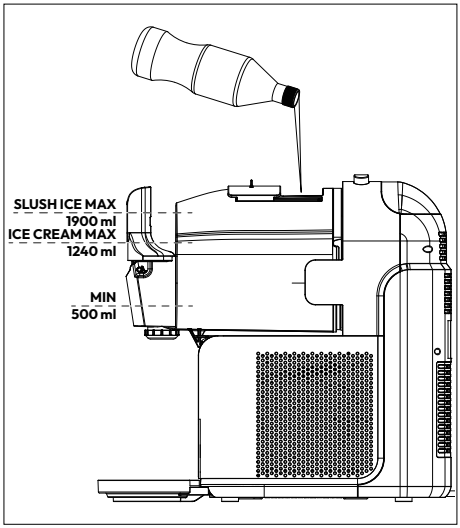


Fig. 6 – Filling the ingredients container

▸ Fill the ingredients container no higher than the **MAX**mark. The fill level must not fall below the **MIN** mark.

Please note that the maximum processing capacity is 1240 ml for ice cream and 1900 ml for slush ice.

When making soft-serve ice cream, use the star-shaped nozzle. When making slushies, unscrew the star-shaped nozzle to prevent blockages.

▸ Close the container lid.

▸ Plug the mains plug into a socket.

All the buttons light up briefly and then go out again. The ⏻ button remains faintly lit.

▸ Press the ⏻ button to switch the appliance on.

The most recently used programme is selected.

▸ To select a different programme, press the , or button.

The appliance automatically adjusts the hardness level based on the ingredients added. To tailor the recipe to your own preferences, proceed as follows:

- To select a specific consistency (except when using the cleaning programme), press the consistency button up (higher) or down (lower) until the desired setting (**1** to **5**) lights up.

By default, the consistency setting for soft-serve ice cream and slush ice is set to 3, provided the machine has not yet been used.

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

▸ Press the ▷| button to start the programme.

The ingredients are cooled in accordance with the selected programme and continuously stirred by the screw conveyor to achieve a uniform consistency.

During preparation, the selected programme lights up and the bars on the consistency indicator flash until the desired consistency is reached.

- To pause the programme, first unlock the buttons (see "7.1. Button lock" on page 149). Press the ▷| button.

During the interruption, the ▷| button flashes.

- To resume the programme, press the ▷| button again.

It is normal for condensation to build up on the outside of the ingredients container in damp weather or during prolonged use.

7.1. Button lock

- Approximately 10 seconds after the programme starts, the button lock is automatically activated and the button lock symbol lights up.
- To unlock the buttons, press the 🔒 | 🔊 button. The symbol disappears.

7.2. End of programme

At the end of the programme, 3 beep tones are emitted.

The appliance switches to maintenance cooling. The slush ice/soft-serve ice cream continues to be stirred by the conveyor screw.

- Place a suitable container under the tap. Pull the tap lever towards you and help yourself to your desired portion of slush ice or soft-serve ice cream.

Do not switch off the appliance whilst you are removing slush ice or soft-serve ice cream, as the ice mixture may freeze completely if the screw conveyor is not moving, which could cause the motor to block.

After 12 hours of maintenance cooling in the slush ice programme and half an hour in the soft-serve ice cream programme, the appliance returns to the programme selection screen. 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 "12.1. Using the cleaning programme" on page 155), switch it off and then unplug it from the mains socket.

7.3. Switching signal tones on/off

- Whilst the appliance is in standby mode, press and hold the 🔒 | 🔊 button until you hear two beep tones. The acoustic signals are activated.
- To switch the beep tones off again, press and hold the button once more whilst in standby mode until you hear a beep.

8. Safety devices

8.1. Contact switch

If the ingredients container is not fitted correctly and the contact switch is not tripped, the appliance will not start.

- Please ensure that the appliance is assembled correctly.

8.2. Motor protection function

The motor switches to protection mode if the speed is too low or the current is too high. This happens when the ingredients become too hard and the motor blocks; in some cases, the motor may switch off.

- Switch off the appliance and allow it to cool down if the motor protection function has tripped.
- Check that the ingredients have the right consistency, then restart the appliance.

8.3. Compressor protection function

If the compressor switches to protection mode, a 3-minute waiting period is required before the compressor can restart automatically. However, if you unplug the mains cable from the socket for more than 20 seconds, then plug it back in and restart the appliance, it will start immediately.

9. 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.
- Leaving the compartment lid open for a prolonged period may cause the temperature in the cooling compartment to rise significantly. Open the container lid only briefly and not too often to prevent heat or cold from escaping.
- Do not cover the ventilation openings.

10. Tips for making drinks

You will achieve the best results:

- with an ingredients container filled to the **SLUSH ICE MAX | 1900** mlmark,
- with pre-chilled drinks.

NOTICE!

Possibility of damage to the appliance!

An inappropriate sugar or alcohol content may cause the evaporator drum to freeze, the feed screw to be damaged or the motor to block, thereby damaging 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.

11. 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 container that is large enough before pouring the mixture into the ingredients container. If sugar is added, make sure it has completely dissolved before filling the ingredient container.
- Fill the ingredients container as described under "7. Using the slush ice/soft-serve ice cream machine" on page 147.

11.1. Soft serve ice cream

When preparing soft serve ice cream, use a ratio of 2.5 parts milk to 1 part cream to achieve satisfactory results.

- Warm the milk and cream slightly and pour the ingredients into a suitable bowl.
- Stir continuously until the sugar has completely dissolved.
- Allow the mixture to cool before filling the ingredient container.
- Only add fruit purées after the mixture has cooled and stir them thoroughly into the mixture before filling the ingredient container.

Vanilla ice cream

Ingredients:	700 ml whole milk
	300 ml cream
	250 g sugar
	4 g (1 tsp) vanilla extract
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	approx. 45 minutes

Chocolate ice cream

Ingredients:	700 ml whole milk
	300 ml cream
	220 g sugar
	40 g cocoa powder (unsweetened baking cocoa)
	4 g (1 tsp) vanilla extract
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	approx. 45 minutes

Fruit ice cream

Ingredients:	700 ml whole milk
	300 ml cream
	180 g sugar
	180 g fruit purée (e.g. strawberry, mango, raspberry or peach)
	4 g (1 tsp) vanilla extract
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	approx. 45 minutes

.

11.2. Non-alcoholic slush ice drinks

Slush ice with syrup

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

Cola slush ice

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

Tropical slush ice

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

Lemonade slush ice

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

11.3. Milkshakes

Iced latte

Ingredients:	1020 ml black coffee (cold)
	260 ml chocolate syrup
	310 ml milk
	310 ml cream
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–45 minutes

Vanilla latte

Ingredients:	1020 ml black coffee (cold)
	260 ml vanilla syrup
	310 ml milk
	310 ml cream
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	Approx. 40–45 minutes

Chocolate milk slush

Ingredients:	1700 ml chocolate milk (Chocomel)
	200 ml chocolate syrup
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 40–45 minutes

Strawberry, chocolate or vanilla milk-shake

Ingredients:	1650 ml whole milk
	50 ml cream
	200 ml strawberry syrup, chocolate syrup or vanilla syrup
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	approx. 40–50 minutes

Strawberry Matcha Latte Slush

Ingredients:	1 pack Frozen strawberries
	10 tbsp sugar or honey ()
	2 ripe bananas
	4 tbsp matcha powder
	320 ml hot water
	1280 ml Barista Oat Drink
	3 tsp vanilla flavouring
Programme:	
Consistency:	5
Preparation time:	approx. 40–50 minutes

- Defrost the strawberries in a sieve, then purée them with vanilla flavouring.
- Blend the milk, matcha, sugar/honey and banana together, pour into the ingredients container and start the programme.
- Finally, use the strawberry purée as a topping in the glass.

11.4. 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:	635 ml Aperol
	635 ml orange juice
	475 ml Prosecco
	155 ml mineral water
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 55–60 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

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 how sweet the mango is)
Programme:	
Consistency:	3
Preparation time:	Approx. 60–65 minutes

11.5. Wine-based slush ice drinks

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

12. 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 may cause discolouration of the clear plastic parts.

- Always use the cleaning programme; this pre-cleans the appliance.
- For thorough cleaning, rinse the accessories by hand.
- When cleaning the screw conveyor and the drip tray in the dishwasher, make sure you select a gentle or short cycle at low temperatures (approx. 35–45 °C). Wash the ingredients container by hand.

12.1. Using the cleaning programme

- Fill the ingredients container with clean, lukewarm tap water (max. 50 °C) up to the **SLUSH ICE MAX | 1900** ml mark.
- Select the cleaning programme . It takes about 30 minutes.
- Place a suitable, sufficiently large container under the tap. Carefully operate the tap lever and let the liquid drain out 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.

12.2. Cleaning parts

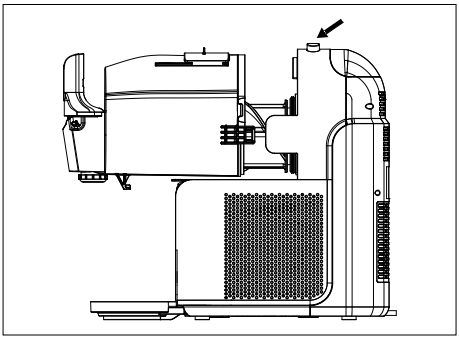


Fig. 7 – Unlocking the ingredients container

- Unlock the ingredients container by pressing the release button.
- Remove the ingredients container. Remove the screw conveyor.
- Hold the residual water tray by the handles and remove it. Pour out the liquid.
- Pull out the drip tray with drip grate. Pour out the liquid.
- Clean the parts in a sink filled with warm water (approx. 40–50 °C) and mild washing-up liquid, using a soft cloth or a soft brush. Rinse all the parts well under running water and dry them carefully.

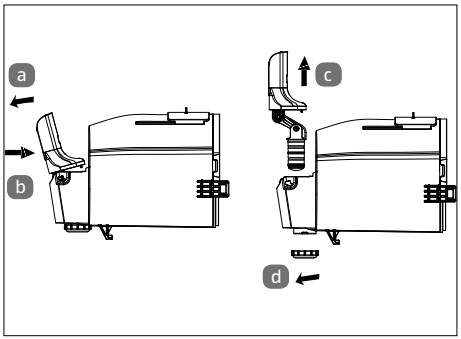


Fig. 8 – Removing the tap

To clean, remove the tap **(see Fig. 8)**:

- Pull the handle out by about 15 degrees (a).
- Push the handle right to the front until it clicks into place (b).
- Lift the handle upwards at the same time to remove the tap assembly (c).
- Clean the parts and refit them in reverse order.
- After preparing soft serve ice cream, unscrew the star-shaped nozzle clockwise (d). Remove and clean the sealing ring on the star-shaped nozzle thoroughly to prevent odours. Then put it back in.
- Clean the evaporator drum and the rear sealing ring with a soft brush or a damp, soft cloth. Allow the parts to dry.

The sealing ring on the evaporator drum must not be removed or pulled out by force. This leads to deformation of the sealing ring and possible fluid leakage. This would render the appliance unusable.

13. 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 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 operating lights are flashing	Microswitch malfunction: Screw conveyor/ingredients container not fitted correctly	▸ Check that the screw conveyor/ingredients container is fitted correctly.
• The small snowflake symbol is flashing	Sensor error	▸ Check that everything has been installed correctly. ▸ Unplug the power lead and plug it back in. ▸ Please contact customer services if the problem persists.
• The small snowflake symbol and the 3-bar indicator are flashing	Motor jammed or Hall sensor fault	
• The small snowflake symbol and the four-bar display are flashing	High alcohol content alarm	Change the ingredients: ▸ Dilute the ingredients with 60 ml water per portion.

• The small snowflake symbol and the 5-bar indicator are flashing	Alarm if sugar level is too low	Change the ingredients: ▸ Add more sugar.
• The large and small snowflake symbols, as well as the 5-level hardness indicator, are flashing	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. ▸ Please contact customer services if the problem persists.

14. 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.

15. 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



(Only for France)

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.



(Only for Spain)

This symbol indicates disposal according to the type of packaging materials used (blue = paper and cardboard; yellow = plastic, metal, composite packaging; green = glass).
Use the disposal options available to you in your area.



Appliance

Old appliances that bear 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.

16. Technical specifications

Supplier's address:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Germany
Model:	MD 100192
Rated voltage:	220–240 V ~, 50 Hz
Power consumption:	220 W
Refrigerant:	Propane R-290
Capacity:	Useful capacity 2.6 litres (slush ice/ soft-serve ice cream) 1.9 litres (slush ice liquid capacity to the **SLUSH ICE MAX | 1900 ml** mark) 1.24 litres (net capacity for soft-serve ice cream ingredients up to the **ICE CREAM MAX | 1240 ml** mark)
Protection class	I
Climate class	N/A
Weight (net):	Approx. 9.9 kg
Dimensions (length x width x height):	approx. 47 x 17 x 43.5 cm
Power consumption OFF mode	≤ 0.5 W
Maximum time until OFF mode is reached during inactivity	20 minutes

17. EU declaration of conformity

CE medion GmbH hereby declares that this appliance MD 100192 complies with the essential requirements and other relevant provisions:

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

18. Spare parts

Please visit our MEDIONServiceshop 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.

19. 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.

Hotline number	
✆	0333 3213106
Opening times	
Mon – Fri: 08.00 – 20.00 Sat – Sun: 10.00 – 16.00	

Service address
MEDION Electronics Ltd. **120 Faraday Park,** **Faraday Road, Dorcan** **Swindon SN3 5JF, Wiltshire** **United Kingdom**

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.

20. Legal Notice

Copyright 2026

Date: 31. July 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.